

عنوان مقاله:

تولید پودر آنزیم لیپاز از مخمر *Yarrowia lipolytica* با روش بهبود یافته خشک کردن پاششی

محل انتشار:

مجله یافته های نوین در علوم زیستی، دوره 6، شماره 2 (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسنده:

Farshad Darvishi - University of Maragheh

خلاصه مقاله:

آنزیم لیپاز در تولید مواد غذایی، افزایشده های طعم و بو، مواد شوینده، آرایشی و بهداشتی، داروسازی به کار می رود. یک مانع عمومی برای تولید آنزیم های تجاری پایداری کم محلول های مایع آنزیم ها است. در این تحقیق فرایند پایین دستی برای بدست آوردن پودر آنزیم لیپاز خشک شده پاششی پایدار مخمر *Yarrowia lipolytica* بررسی می شود. به نمونه های محلول آنزیمی غلظت های مختلف صمغ عربی و پودر شیر خشک برای خشک کردن پاششی اضافه شدند. نمونه ها در یک خشک کن پاششی با دماهای ورودی و خروجی ۱۷۵ و ۸۵ درجه سانتیگراد با جریان ۱۵ لیتر در ساعت خشک شدند. بهترین پودر لیپاز از خشک کردن پاششی با فرمول ۳ درصد صمغ عربی و ۹ درصد شیر خشک نسبت به سایر فرمول ها به دست آمد. نتایج نشان داد که پودرهای لیپاز خشک شده پاششی *Y. lipolytica* دارای بازده خوبی برای کاربردهای مختلف است.

کلمات کلیدی:

فرموله کردن، فرایند پایین دستی، yeast, enzyme, production, formulation, downstream process, مخمر، آنزیم، تولید،

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1834913>

