

## عنوان مقاله:

اثر گلیسرول ذخیره شده در نژادهای نانوائی ساکارومیسس سرویزیه بر فعالیت تخمیری آنها در خمیر با غلظت بالای شکر

## محل انتشار:

یازدهمین کنگره ملی مهندسی شیمی ایران (سال: 1385)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

## نویسندگان:

طاهره محولاتی - شرکت ایران ملاس

فیروزه رضایی زاده - شرکت ایران ملاس

محمدحسن نوالی - شرکت ایران ملاس

## خلاصه مقاله:

مخمرها وقتی که در محیط با فشار اسمزی بالا قرار داده شوند، شروع به تولید گلیسرول که یک ترکیب حل شونده سازگار محافظ در برابر فشار اسمزی است، می کنند. پنج نژاد صنعتی مخمر نانوائی ساکارومیسس سرویزیه از نظر مقدار تولید و نگهداری گلیسرول در داخل سلول هنگام گر مخانه گذاری در خمیر با غلظت بالای قند (High Sugar) مورد آزمایش قرار گرفتند. سه نژاد از این م جموعه، مقدار بیشتری از گلیسرول تولید شده را در داخل سلول خود نگهداری می کردند. همچنین این سه نژاد پس از تولید در مقیاس صنعتی، ۸ تا ۱۴ درصد فعالیت تخمیری بیشتری نشان دادند. اختلاف بین مقدار گلیسرول تولید شده و نگهداری شده در مخمرها در این محیط با توجه به نژاد آنها متفاوت بود. بنابراین اندازه گیری گلیسرول داخل سلولی روشی کاربردی جهت غربا لگری نژادهای مخمر مناسب برای تخمیر در خمیر High Sugar پس از انجام مراحل بهبود نژاد م یباشد.

## کلمات کلیدی:

ساکارومیسس سرویزیه- مخمر نانوائی- فشار اسمزی- گلیسرول- فعالیت تخمیری

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/30691>

