

利用酒精废水生产蛋白饲料的研究

蔡泽民

(襄樊市生物化学研究所)

刘辉修 苗占枝 郝金贵

(襄樊市酒精厂)

酒精废水是酒精生产中的废水，一般每生产1吨酒精约排放10—15吨废槽水。废水排入河中造成污染，因此酒精废水的处理已成为酒精工业中急待解决的问题。

酒精废水含有丰富的有机物，可用于沼气发酵、单细胞蛋白以及肥料的生产。用来生产蛋白质饲料，既能减轻污染，保护环境，又可以促进饲料工业和畜牧业的发展。本文报告利用酒精废水生产蛋白饲料的试验结果。

材料和方法

(一) 菌种及其来源

筛选利用的菌种均引自中国科学院微生物研究所：热带假丝酵母 (*Candida tropicalis*) 2株(编号1、2)；白地霉 (*Geotrichum candidum*) 2

襄樊市生物化学研究所的王民生、郭光荣等参加部分工作。

株(编号3,4);产阮假丝酵母 (*Candida utilis*) 2株(编号5,6)和囊拟内孢霉 (*Endomycopsis fibuligera*) (编号7)等7株菌种。

(二) 培养基

斜面用麦芽汁培养基。

酒精废水培养液:酒精废水经过滤,取滤液,调 pH 4.0—4.5,还原糖 0.45—0.5%,加 0.1% $(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$, 0.25% $\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2$, 0.04% $\text{MgSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$, 混匀,灭菌后备用。除特别说明的条件外,实验均用此培养基。

(三) 振荡培养方法

500ml 三角瓶,装量 100ml,旋转式摇床培养,频率:120r/min,偏心距 25mm,培养温度 30℃。

(四) 测定方法

菌体量测定:培养液经减压抽滤,干燥,称重。

蛋白质测定:凯氏定氮法。

还原糖测定:裴林氏定糖法。

pH:精密 pH 试纸测定。

实验结果

(一) 菌种筛选

对七株菌在酒精废液中的生长量及其粗蛋白质含量进行了测定,结果指出,2、3号菌在酒精废液中生长较好,菌体产量较高。

表 1 对七株菌培养筛选结果*

编号	种名	菌体量 (g/100ml)	粗蛋白含量 (%)
1	热带假丝酵母	0.71	58.33
2	热带假丝酵母	0.80	58.33
3	白地霉	0.79	38.48
4	白地霉	0.69	38.33
5	产阮假丝酵母	0.63	51.04
6	产阮假丝酵母	0.66	46.46
7	囊拟内孢霉	0.84	29.17

* 三次实验平均结果

(二) 单菌与双菌混合发酵

将酒精废水培养液 pH 调至 5.1—5.4 对 2、3 号菌进行了单菌与双菌混合发酵实验,结果证明:双菌混合发酵产量较高(表 2),这可能是

由于这两株菌营养特性不同,能充分利用酒精废水的营养物质所致。

表 2 单菌与双菌发酵的菌体产量

菌号	结果 (g/100ml)			
	1	2	3	平均
2	0.80	0.90	0.90	0.86
3	0.90	1.00	0.96	0.96
2+3	1.25	1.40	1.40	1.35

以下均采用双菌混合发酵。

(三) 酒精废水处理对菌体量的影响

酒精废水处理对菌体量影响较大,由表 3 可以看出酒精废水不经处理,直接加糖化酶水解,用于发酵,菌体产量较高。

表 3 酒精废水处理对菌体量的影响

处理方法	结果 (g/100ml)			平均
	1	2	3	
酒精废水滤液加糖	0.75	0.85	0.80	0.80
酒精废水滤液酶解	0.80	0.80	0.75	0.78
酒精废水酶解液	1.00	1.00	1.00	1.00

(四) 氮含量对菌体量的影响

酒精废液中分别添加不同量的氮,调 pH 5.0 进行发酵,结果(表 4)指出, $(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$ 添加量在 0.1% 至 0.15% 较为合适。

表 4 $(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$ 含量对菌体量的影响

$(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$ (%)	结果 (g/100ml)			
	1	2	3	平均
0.05	1.20	1.20	1.10	1.17
0.10	1.30	1.10	1.40	1.27
0.15	1.40	1.40	1.30	1.35
0.20	1.30	1.20	1.10	1.20

(五) pH 对菌体量影响

在单菌与双菌混合发酵和 $(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$ 量对菌体量影响的实验中,培养液 pH 调至 5.0—5.4 产量较高(表 2,4)。由此得到启示并进行了 pH 对菌体量影响的试验,结果表明:双菌混合发酵,培养液 pH 5.0—5.5,菌体产量较高(表 5)。

表 5 pH 对菌体量的影响

pH	结果 (g/100ml)			
	1	2	3	平均
4.0	0.70	0.50	0.50	0.57
4.5	0.90	0.80	0.70	0.80
5.0	1.00	1.00	1.30	1.10
5.5	1.10	1.15	1.25	1.17

(六) 摇瓶的装液量对菌体产量的影响

按上述适宜的条件配制培养液,对摇瓶的不同装量进行了试验,从结果看出,500ml 三角瓶装量 50ml 菌体产量高,说明该菌生长繁殖需要较大的通风量(表 6)。

表 6 摇瓶装液量对菌体产量的影响

装量 (ml)	结果 (g/100ml)			
	1	2	3	平均
50	1.30	1.30	1.20	1.25
100	1.10	1.05	1.10	1.09
150	0.87	0.73	0.67	0.76

采用上述单因子试验的最佳条件(培养液处理除外),摇瓶进行了三次综合发酵实验,结果菌体产量均在 1.30g/100ml(表 7)。但是发酵期增长,这可能与摇瓶供气不足和培养温度偏低有关。

用 300L 发酵罐装量 143L,对摇瓶试验结果进行了复试,温度控制在 $30 \pm 1^\circ\text{C}$,发酵 6 小时菌体产量就达到 1.36g/100ml(图 1)。由此看出,如果条件适宜,发酵周期可以缩短。

据报道,北京营养源研究所、无锡轻工学

表 7 发酵中菌体量与残糖的变化

时间 (h)	菌体量(g/100ml)				残糖(%)			
	1	2	3	平均	1	2	3	平均
4	0.50	0.70	0.60	0.60	0.34	0.34	0.34	0.34
8	0.70	0.65	0.70	0.68	0.26	0.26	0.26	0.26
12	1.05	1.05	1.05	1.05	0.17	0.17	0.17	0.17
16	1.30	1.30	1.30	1.30	0	0	0	0

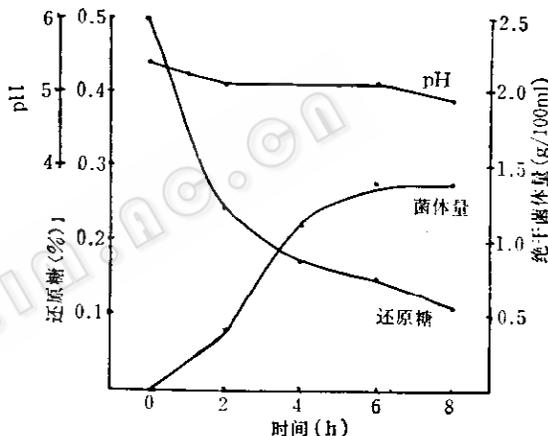


图 1 发酵过程中糖、pH 和菌体量的变化

院、南阳酒精厂等利用酒精废水生产单细胞蛋白均已试验成功,其产量一般为 0.8—1.3 g/100 ml。由此可见,已具备转入中试的条件。

白地霉和酵母菌共同发酵是本试验工艺的特点,但对其共同发酵的规律,如双菌同步发酵等,有待深入研究。

参 考 文 献

- [1] Smith, J. E.: *Biotechnology*, p. 29—38, 1981.
- [2] 任玉岭: *应用微生物*, 2: 1, 1983.
- [3] 王定昌: *食品与发酵工业*, 3: 60, 1983.
- [4] © 中国科学院微生物研究所期刊联合编辑部 <http://journals.im.ac.cn>