



## 食品工业用果胶酶中试技术鉴定会

无锡市轻工业局受江苏省轻工业厅委托，于1988年1月12日在无锡市主持召开了食品工业用果胶酶中试技术鉴定会。参加会议的有来自高等院校、科研、生产、卫生检验、产品应用等14个单位共26名代表。予会代表听取了果胶酶液体发酵、提炼、精制的中试报告，产品毒性检验、食品卫生检验、质量测试和应用等报告。经过认真审查和讨论，代表们一致认为，利用黑曲霉 (*Aspergillus niger*) cp-85211 菌株进行的黑曲霉发酵生产中试，产品质量合格，产品在果汁果酒加工方面应用效果与进口酶相

同。

果胶酶液体发酵为中国科学院微生物研究所等单位承担的国家“七五”重点科技项目，微生物所与无锡酶制剂厂协作进行了液体深层发酵制备食品工业用果胶酶中试，并在0.5吨及3吨两种罐型上试生产，平均发酵单位为596 u/ml (Sigma 公司桔子果胶为底物测定)，发酵液经提炼精制而成的酶粉平均单位酶活力为107768 u/g，平均酶活总收率达55%。

(中国科学院微生物研究所 刘 茵)

## 类产碱假单胞菌降解聚乙烯醇阶段研究成果技术鉴定会

从工厂含聚乙烯醇废水中筛选到一株对高分子化合物聚乙烯醇 (Polyvinyl Alcohol) 有较强降解作用的类产碱假单胞菌 D8 菌株。该菌株在聚乙烯醇为唯一碳源的培养基中培养72小时，可将培养基中5 g/l 的聚乙烯醇降解掉98.3%，同时发现，培养物的上清液也具有聚乙烯醇降解活性。该菌最适生长条件为30℃、pH 7.2，添加吐温80对该菌降解活力有促进作用。

应用该菌降解聚乙烯醇的研究于1987年6月18日在广州通过阶段成果技术鉴定。鉴定会上专家们认为，D8菌株的降解能力明显高于日本文献报导的0-3菌株（根据国际联机检索材料到1985年）。该菌株可应用于治理工厂含聚乙烯醇废水，增添国内酶制剂新品种，在纺织物的酶法退浆方面也有开发前景。

(广州第三技术研究所 肖长生)