


 科技动态

科技信息与服务

编者按：为适应我国经济发展的需要，使科技成果尽快转化成生产力，本刊特设专栏介绍有关微生物学科技开发成果的专利，希望得到广大读者的支持。凡对所介绍的专利有兴趣者，请与本刊编辑部联系。

专利之窗

930001

南瓜可乐的制备方法

本发明采用向瓜瓢中注入微生物菌液的方法，使瓜瓢发酵产生出含一定醇量的汁液，然后从南瓜中抽出汁液经消毒灭菌后贮存或饮用。用本方法生产的天然南瓜汁饮料不仅风味独特，营养丰富，而且有多种防病治病作用的有效成分，是一种最理想的天然保健营养饮料。

930002

酶法高蛋白米粉

本发明工艺的特点是采用酶法提取高蛋白米粉。主要包括大米浸泡、磨米、匀浆、胶凝化、酶消化阶段加入食品级 α -淀粉酶、过滤、干燥、粉碎等。其产品蛋白质含量高达50%，过滤液又可以在酿造发酵工业中广泛应用。

930003

生产L-谷氨酸的新方法

本发明包括在培养基中培养对青霉素有敏感性的棒状谷氨酸生产菌直到培养基中积聚L-谷氨酸，然后由其中回收L-谷氨酸；并可在不进行添加抗生素等操作，也不会因培养基中存在过量生物素而抑制L-谷氨酸产率的情况下，有效地产生用作药物和食品添加剂的L-谷氨酸的具体方法。

930004

赤霉素增效剂及其使用方法

本发明是一种由硼酸、尿素为主要组分，辅以硝酸钾，磷酸二氢钙，碳酸镁，十二烷基硫酸钠的赤霉素(920)增效剂。它与920混合使用能降低杂交稻繁殖制种成本，且保持原用量效果，并有一定增产作用。单独喷施水稻也有较大的经济意义。

930005

一种生产乳酸菌素的方法

用嗜酸乳杆菌(*Lactibacillus acidophilous*)为菌种，接种于脱脂牛乳中，经发酵、干燥而制成乳白或微黄色粉末。其可用于防治肠内异常发酵，消化不良，肠炎和小儿腹泻及营养不良等症。

930006

扩大帕拉金糖的生产方法

本发明利用现有的固定化细胞技术将制得的具有 α -葡萄糖基转移酶的湿酶珠经过浸泡、水洗，然后进行干燥处理而获得便于较长期保存的具有生物活性的干酶珠。以干酶珠转化蔗糖为帕拉金糖，可大幅度降低生产成本，扩大帕拉金糖的生产规模。

930007

L-脯氨酸的纯化方法

本发明提供一种用水和低碳醇的混合物提纯L-脯氨酸的方法。先用水和 C_1 - C_2 醇的混合物溶解L-脯氨酸，后加入 C_3 - C_4 醇混合物，使L-脯氨酸晶体分离析出。本发明与现有技术相比，具有产品纯度高，原料成本低且易回收，操作简便的优点。