

<<肽类防腐剂的初步研究>>

图书基本信息

书名：<<肽类防腐剂的初步研究>>

13位ISBN编号：9787811291209

10位ISBN编号：7811291207

出版时间：2009-7

出版时间：黑龙江大学出版社有限责任公司

作者：李秀凉

页数：179

字数：130000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<肽类防腐剂的初步研究>>

前言

目前延长食品保存期限的主要方法是添加化学防腐剂，而化学防腐剂对人体健康或多或少都有副作用。

因此，研究和开发各种天然、安全的防腐剂是保证人类健康和促进社会发展的需要。

而取自于动植物的天然防腐剂，由于受到原料的生产周期及成本的制约，很难实现规模化生产。

采用微生物发酵法是生产天然防腐剂的最佳选择。

多种微生物均可产生抑菌物质，而由作为人类益生菌的乳酸菌产生的抑菌物质，多为安全的肽类，是目前研究的热点。

本书是在本人博士论文的基础上经加工整理而成的，主要对由副干酪乳杆菌（*Lactobacillus paracasei* HD1.7）产生的肽类天然防腐剂进行研究。

主要内容包括：抑菌活性检测方法的建立；鉴定L-乳酸酸菜发酵液中存在的抑菌活性物质；从L-乳酸酸菜发酵液中分离肽类防腐剂的产生菌，并进行鉴定；*Lb.paracasei* HD1.7培养基成分优化；肽类防腐剂分离纯化及其性质的初步研究。

本课题得到了黑龙江省科技厅重大攻关项目、黑龙江省政府发改委重大项目及黑龙江丰源实业集团有限公司的资助，得到了导师周东坡教授、黑龙江大学生命科学学院院长平文祥教授的指导和帮助，还得到了雷虹博士和孟博、张龙丰等硕士研究生的帮助，在一并此表示衷心的感谢。

<<肽类防腐剂的初步研究>>

内容概要

本书对副干酪乳杆菌产生的肽类天然防腐剂展开研究，研究内容包括：抑菌活性检测方法的建立；鉴定L-乳酸酸菜发酵液中存在的抑菌活性物质；从L-乳酸酸菜发酵液中分离肽类防腐剂的产生菌，并进行鉴定；Lb.paracasei HD1.7培养基成分优化；肽类防腐剂分离纯化及其性质的初步研究。

<<肽类防腐剂的初步研究>>

作者简介

李秀凉，女，黑龙江大学生命科学学院副教授，主要从事食品微生物的教学与研究工作。曾参加、主持各级科研项目20余项，发表学术论文10余篇，参与编写教材两部。

<<肽类防腐剂的初步研究>>

书籍目录

1 食品防腐剂概述 1.1 食品防腐剂的种类及使用 1.2 乳酸菌素研究概况2 菌种鉴定及发酵条件优化 2.1 抑菌活性检测方法的建立 2.2 L-乳酸酸菜发酵液中抑菌活性物质的确定 2.3 肽类防腐剂产生菌的分离、筛选与鉴定 2.4 Lb.paracasei HD1.7菌株培养基成分及培养条件优化3 肽类防腐剂的分离纯化 3.1 乳酸菌素分离纯化研究 3.2 肽类防腐剂的分离 3.3 肽类防腐剂的纯化4 肽类防腐剂性质的研究 4.1 影响肽活性的主要因素 4.2 肽与化学防腐剂的对比及其抑菌谱 4.3 肽的紫外吸收及氨基酸组成参考文献附录A 肽类防腐剂的抑菌谱图片附录B 肽类防腐剂对各种酶的敏感性

<<肽类防腐剂的初步研究>>

章节摘录

插图：2 菌种鉴定及发酵条件优化采用微生物发酵法生产天然防腐剂是目前研究的热点，而研究的首要任务是寻找高效、安全的天然防腐剂产生菌株。

本章主要介绍肽类天然防腐剂产生菌株的筛选与鉴定，以及菌种发酵条件的优化，从源头上提高菌株的生产能力。

2.1 抑菌活性检测方法的建立在筛选肽类防腐剂产生菌及分离、纯化肽类防腐剂的研究中，测定与检验肽类物质的生物学活性始终是研究工作的重要部分，也是肽类物质应用的基础。

属于细菌素的肽类防腐剂的检测方法主要有四大类（肖长清等，2004）：第一类是基于抑菌活性的检测方法，如琼脂扩散法、96孔聚乙烯板浊度法；第二类是免疫学的检测方法；第三类是生物荧光法；第四类是其他检测方法。

其中第一类检测方法费时、特效性低、易受外界因素干扰；第二类以免疫学为基础的高特异性检测方法由于具有迅速、直接和灵敏的特性而广泛应用于各种研究领域，但是应用免疫学方法所测定的结果并不完全可靠，因为所用的抗体会与细菌素相关组分发生交叉反应，且该方法的应用前提是待检测物的分子结构必须是已知的，对于分子结构未知的待检测物的研究不适合使用该方法。

<<肽类防腐剂的初步研究>>

编辑推荐

《肽类防腐剂的初步研究》是由黑龙江大学出版社出版的。

<<肽类防腐剂的初步研究>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>