

酵母粉

产品组分:

Component	WS1043	Store
酵母粉	500g	RT, 一年
说明书	1 份	/

产品说明:

酵母粉是酵母没有经过分解,但酵母浸粉的营养物质得到过分解,微生物吸收利用的速度和效率更高,发酵残留少;目前的生物发酵研究基本上采取酵母浸粉、酵母浸膏为多,酵母粉主要在传统的抗生素等发酵行业应用较广泛。

特点:

- 1、适合微生物快速生产和高密度培养。
- 2、超滤类产品溶解度大于 20%, 利于发酵产品纯化。
- 3、低内毒素, 使用重复性好(胰蛋白胍+酵母浸粉组合使用, 效果更佳)。
- 4、颗粒均匀, 流动性好, 提高抗吸潮能力。
- 5、色泽浅, 溶液清澈透亮。
- 6、无磷酸盐灭菌沉淀。

酵母浸粉与酵母粉的差别:

酵母浸粉是采用新鲜酵母经酵母自溶、过滤、浓缩、喷雾干燥而得到的一种浅黄色至类白色干燥粉末。

有酵母自然香味，易溶于水，水溶液呈淡黄色。

本品极具吸湿性，请放阴凉干燥处保存。

酵母粉当中含有氨基酸类、肽类、水溶性维生素、及酵母多糖、酵母核酸组成的一种混合物，它当中含有丰富的 B 族维生素和各种氨基酸、核苷酸类、有机酸类、矿物质类及维生素类的水溶性物质。

在当中它起的主要作用是补充氮源和提供微生物生长的各种维生素及氨基酸。主要用于微生物培养基制备的基础原材料以及生物制药发酵原料。

酵母粉（培养基用）一般就是死酵母或者是破壁酵母，都含有细胞壁，而且没有经过自溶或者加酶使所含的蛋白质分解成游离氨基酸、小肽、多肽等能被菌体快速利用的物质。

酵母浸粉是速效氮源，一般用于发酵时间短，菌体生长快的时候
酵母粉是迟效氮源，一般用于发酵周期长的生产中。