

草酸青霉菌M1816 在阿魏酸生产中的应用

近日,江南大学传统酿造食品研究中心毛健教授团队在国际期刊Foods上发表了题为“草酸青霉M1816的产酶潜力及其在阿魏酸生产中的应用”的研究论文,重点剖析了草酸青霉菌具有从麦麸中生产阿魏酸的能力,并且其发酵副产物(膳食纤维、酚酸、低聚糖等)也可以作为食品工业中的潜在功能性成分,用以改善健康。

麦麸是小麦加工过程中容易获得的副产品,作为一种廉价的农业副产品,食用麦麸对健康有许多益处。然而,由于早期对麦麸的营养价值和功能认识不全,主要用作动物饲料,其价值没有得到充分利用,造成了麦麸资源的严重浪费。

阿魏酸(FA)是一种广泛分布的羟基肉桂酸,是小麦麸皮中主要的酚酸,占总酚酸的90%,阿魏酸是麦麸中最具开发价值的化合物之一。

本研究从我国传统发酵剂黄酒麦曲中分离得到草酸青霉菌M1816,基因组学和实验证据都表明,草酸青霉菌M1816具有从麦麸中生产阿魏酸的能力,将从该菌株获

