

利用卧螺大容量离心机回收的啤酒酵母泥的综合应用

利用卧螺大容量离心机回收的啤酒酵母泥是啤酒工业的副产物，但是营养成分十分丰富。据测定啤酒酵母泥含：50%蛋白质、8种氨基酸、6%~8%核糖核酸、25%~35%酵母多糖以及丰富的酶系和生理活性物质。综合利用啤酒酵母泥，不仅可以获得一定的经济效益，还有明显的环境效益。

1、在制药工业方面的应用：

- (1) 制取超氧化物歧化酶。
- (2) 制取谷胱甘肽。
- (3) 制取 1, 6-二磷酸果糖。
- (4) 制取 β -葡聚糖。
- (5) 制取甘露聚糖。
- (6) 制取药用干酵母。
- (7) 制取核酸和核苷酸类药物。

2、在食品工业方面的应用：

- (1) 生产食用营养酵母。
- (2) 生产酵母浸膏。
- (3) 生产营养调味品：
 - 1) 酵母味素。
 - 2) 营养酱油。
 - 3) 海藻糖。
- (4) 生产细胞多糖。
- (5) 生产酵母蛋白肽。

3、在饲料工业方面的应用：

- (1) 生产高蛋白饲料。
- (2) 开发营养型发酵饲料。
- (3) 生产颗粒混合饲料。
- (4) 作为鱼虾饵料。

4、利用啤酒酵母泥处理豆制品生产的废水。

啤酒工业的副产物啤酒酵母泥的开发前景十分广阔，对啤酒酵母泥的处理采用综合利用的途径，充分利用其营养成分，已成了研究热点。