

生淀粉制醋降低用曲量的试验结果评审会

由商业部副食品局和中国微生物学会酿造学会组织的,中国科学院微生物所、北京市食品酿造所、北京市龙门醋厂承担的酿醋降低用曲量的研究,于1986年进行了小试和中试,1987年5月12日在北京进行了评审并通过。26位与会代表听取了试验报告,品尝了样品并进行了讨论,认为生淀粉制醋工艺是一条节省能源和原料,改善环境卫生,减轻劳动强度,降低成本的比较先进的工艺。筛选到的菌种 AS 3.4527,糖

化生淀粉能力高于原菌种 25%,成曲时间可缩短 1/3。用 AS 3.4527 菌制醋较原菌种用曲量可减少 1/2 以上。醋的产量和产酸量与原菌基本相同。中试结果证明,用曲费可降低约 50%,有显著的经济效益和社会效益。代表们最后建议积极组织用 AS 3.4527 菌进行生产性试验,完善工艺条件。在生产成功的基础上希望进一步减少用曲量并改善醋的风味。

(中国科学院微生物所 谭秀峰)

经济信息

编者按:为更好地推动微生物科技发展,科研和生产单位都需要及时掌握国内外科技动态,尤其是有关科研项目和产品的经济意义和价值。本刊从本期起开辟《经济信息》一栏,向读者提供国内外有关微生物产物的经济信息和生产动态。面对世界瞬息万变的生产发展状况,囿于编写人员的水平和本刊篇幅的限制,提供的资料难免挂一漏万,错误也在所难免,希望读者及时指正。并欢迎广大读者为本栏提供有关资料,也欢迎提出咨询。

●青霉素类供应减少、价格上升:1984至1985年上半年,由于青霉素类货源供应势头低落,青霉素价格由12—15美元上升到25美元。氨苄西林将从1986年初的78—83美元上升到85—100美元。

●抗生物市场预测及其技术改善:Sanford C. Bernsban 公司对抗生物市场预测如下(单位:百万美元):

	1985	1990
注射剂	1109	1509
头孢霉素		
第一代	207	154
第二代	342	350
第三代	216	384
革兰氏阳性剂	180	160
氨基葡萄糖类	121	85