

益生菌 *Lactobacillus casei* Zhang 的研究简况

赫荣乔

(《微生物学通报》编委会 北京 100101)

用于发酵乳制品生产的益生乳酸菌菌种和发酵剂的研制对于我国相关产业的生存与发展至关重要。为了建立具有我国自主知识产权的益生乳酸菌菌种和发酵剂的相关技术,张和平等人分离并系统研究了一株益生乳酸菌,命名为 *Lactobacillus casei* Zhang^[1]。目前,该项目已进入益生乳酸菌高密度发酵中试和规模生产的研究阶段。据该研究组报道,其冷冻干燥菌体干粉的平均活菌数达到 2×10^{11} CFU/g。他们对该益生乳酸菌进行了全基因组测定,开展了蛋白质组、细胞生长以及代谢机制的研究。发表在本刊的《益生菌 *Lactobacillus casei* Zhang 增殖培养基的优化》一文就是他们工作的一部分^[2],文章介绍了所筛选益生菌的生物学特性和营养需求,对其培养基成分和含量进行了筛选和优化,以确定适宜的增殖培养基,用于菌体的高密度培养,为高浓缩益生菌制剂的制备和生产创造了条件。

关键词: 干酪乳杆菌, 营养, 增殖培养基, 优化

参 考 文 献

- [1] 乌日娜, 张和平, 孟和毕力格. 酸马奶中乳杆菌 *Lb. casei* Zhang 和 ZL12-1 的 16S rDNA 基因序列及聚类分析. 中国乳品工业, 2005, 33(6): 4-9.
- [2] 高鹏飞, 李妍, 赵文静, 等. 益生菌 *Lactobacillus casei* Zhang 增殖培养基的优化. 微生物学通报, 2008, 35(4): 623-628.

A Brief Report on the Study of *Lactobacillus casei* Zhang

HE Rong-Qiao

(The Editorial Board of Microbiology China, Beijing 100101, China)

Keywords: *Lactobacillus casei*, Nutrients, Enrichment medium, Optimization