微生物转化法生产香兰素

	完成单位	生物工程学院					
联	通讯地址	江苏省无锡市蠡湖大道 1800 号			邮编	214122	
系	成果完成人	郑璞	职称/职务	教授	电 话	0510-85918156	
方	联系人	郑璞	职称/职务	教授	电 话		
式	手 机	13506181880	传真		E-mail	zhengpu@jiangn an.edu.cn	
成果基本情况	知识产权形式	☑发明专利 □实用新型专利 □			□外观设·	计专利 ☑其他	
	专利状况	1,	申请专利 6 项 2、已授权专利 4 项				
	授权专利情况	项数	专利	名称		专利号	
			微生物转化异丁香酚制备 香草醛的菌种和方法			2005 1 0064494.0	
			发酵转化米粉	東油脚生产		200510077191.2	
				producing			
			vanillic acid from waste re bran oil by t	and vanilli	ce EP	EP 1 734 128 A1 USP 20060292676 A1	
	成果体现	□新技术 □新工艺 □新产品 □新材料 □新装备					
	形式	□农业、生物新品种 □矿产新品种 □其他应用技术					
	所属领域	□电子信息 □能源环保 □装备制造□生物技术与新医药 □ 新材料 □农业食品科技 □海洋技术 □其他					
	技术成熟 程度	□研制阶段 □试生产阶段 □小批量生产阶段 □批量生产阶段 □其他					

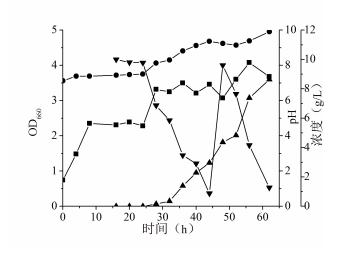
一、简要综述

"十五"攻关课题, 2005年中国石油和化学工业协会技术发明二等奖。 二、具体介绍

1、项目简介

香兰素,又称香草醛,具有香子兰特有的浓郁的奶香味,是世界上产量最大的一种广谱型香料,广泛被用于冰淇淋、乳制甜点、糖果、焙烤食品、可乐饮料和烈酒等中。目前,市场上的香兰素产品大多来源于石油化工产品愈创木酚、木质素等的化学合成,仅有极少一部分是从香子兰豆荚中提取生产。随着人们对天然和健康无污染食品的要求,生物法产品替代合成产品成为发展的趋势,微生物转化方法制造的天然等同(NI)香兰素受到人们青睐。

成果简介



7 L 发酵罐微生物产香草醛时间曲线

2、创新要点

自主知识产权的微生物菌种;固定化微生物及生物转化与产品的分离 耦联工艺。

3、推广情况

无锡新和源生物科技有限公司。

合作需求 合作方式 □自主开发生产品 □技术入股与合作 □技术转让 □技术服务 □ 其它