

- 2 陈思耘, 萧熙佩. 酵母生物化学. 济南: 山东科学技术出版社, 1990. 1
- 3 Yamane Y, Higashida K et al. Biotechnology Letters, 1997, 19(11): 109~111
- 4 Gu W L, An G H, Johnson E A. Journal of Industrial Microbiology, 1997, 19(2), 114~117
- 5 宋 清, 张得聪. 实验设计与数据评价. 广州: 华南理工大学出版社, 1996. 73~76

Two-step Addition of Carbon Source for the Culture of *Phaffia rhodozyma*

Liang Cheng Huang Yanjun Wu Haizheng Liang Shizhong

(College of Food and Bioengineering, South China University of Technology, Guangzhou, 510640)

ABSTRACT *Phaffia rhodozyma* is the most potential biological source of astaxanthin. By experiment and datamining, two-step addition of substrate was set up, the medium used initial contained sugar and glycerol and the fed-batch medium was the mixture of sugar and alcohol.

Key words *Phaffia rhodozyma*, astaxanthin, two-step addition method

安琪公司“年产 15 000t 高活性干酵母生产线”建成投产

湖北安琪酵母股份有限公司“年产 15 000t 高活性干酵母生产线”项目经过 15 个月的艰辛努力,已建成投产并一次运行成功。该项目是国家技术改造项目,是安琪上市募集资金投向的最大项目,项目总投资 18 128 万元,其中固定资产投资 16 182 万元。

该项目于 2000 年 8 月破土动工,2001 年 12 月正式投料并连续生产。初步统计项目累计完成固定资产投资 16 200 万元,完成计划投资的 100.1%。

该生产线汇集了当今世界上最先进的酵母生产工艺技术、酵母生产装备与控制技术,能实现提高质量、降低消耗和规模经济的目标,是目前世界上最先进的,规模最大的单条高活性干酵母生产线之一。

项目建成投产后正常年份新增销售收入 38 710 万元,利润 9 876 万元,投资利润率 43.57%。

安琪公司科技攻关项目动态

湖北安琪酵母股份有限公司承担的“高糖高活性干酵母菌种选育及产品开发”项目于 2001 年 12 月 26 日通过湖北省科技厅的专家鉴定。专家对项目的完成给予了高度的评价,一致认为,安琪耐高糖面包酵母菌种性能优良,达到了国际同类产品的水平,具有自主知识产权,并且形成了国内独创的全套高糖高活性干酵母生产工艺。

另据报道,国家“十五”科技攻关项目近日揭晓,湖北安琪酵母股份有限公司和湖北大学合作的“魔芋甘露寡糖产品的研制”项目正式被国家科技部认定为国家“十五”攻关发酵工程项目。这是该公司在完成国家“九五”攻关项目后的又一个国家级项目。

2000 年世界 10 大啤酒公司排名

2000 年世界 10 大顶尖啤酒公司的排名顺序如下:

Anheuser-Busch, 产量: 1 580 万 t, 全球市场份额: 12.0%; Interbrew, 产量: 971 万 t, 全球市场份额: 7.4%; Heineken, 产量: 720 万 t, 全球市场份额: 5.5%; Amber, 产量: 560 万 t, 全球市场份额: 4.3%; SAB, 产量: 530 万 t, 全球市场份额: 4.0%; Miller, 产量: 530 万 t, 全球市场份额: 4.0%; Carlsberg, 产量: 440 万 t, 全球市场份额: 3.4%; Scottish & N, 产量: 360 万 t, 全球市场份额: 2.7%; Asahi, 产量: 350 万 t, 全球市场份额: 2.7%; Kirin, 产量: 320 万 t, 全球市场份额: 2.4%。