

بهینه سازی تولید پروتئین تک یاخته از آب پنیر تحت شرایط کشت غیرمداوم و مداوم

سید عباس شجاع الساداتی*، محمد رضا رضایی** و بهنام رسولی**

گروه بیوتکنولوژی - بخش مهندس شیمی دانشکده فنی و مهندسی، دانشگاه تربیت مدرس

(دریافت مقاله: ۱۳۷۷/۵/۲۷ - دریافت نسخهنهایی: ۱۳۷۷/۱۱/۲۱)

چکیده - در این تحقیق ابتدا میکروارگانیسم موردنظر جدا سازی، خالص سازی و پس از ارزیابی براساس مقدار کاهش COD چکیده - در این تحقیق ابتدا میکروارگانیسم موردنظر جدا سازی، خالص سازی و پس از ارزیابی براساس مقدار کاهش آب پنیر و تولید توده زیستی، انتخاب شد. جنس این میکروارگانیسم مخمر تریکوسپرون² تعیین شد. پس از بهینه سازی شرایط، دمای 30°C ، $\text{pH} = 6$ ؛ اولیه، میزان هوادهی 2 v.v.m و دور بهم زن 800 دور در دقیقه به عنوان مناسبترین شرایط به دست آمد. تحت این شرایط شدت رشد ویژه $1/16\text{ h}^{-1}$ و زمان دو برابر شدن توده زیستی 0.59 h^{-1} محاسبه شد. با به کارگیری شرایط بهینه، میزان کاهش COD در ظرف مدت 24 ساعت، 52% درصد و تولید توده زیستی 8.73 g L^{-1} به دست آمد.
تحت شرایط کشت مداوم دمای 34°C ، دور بهم زن 800 دور در دقیقه، میزان هوادهی 2 v.v.m ، شدت رقیق سازی 42 h^{-1} و $\text{pH} = 4.2$ و 0.36°C و 0.54 g L^{-1} مخصوص دهنده $53/21\text{ COD}$ درصد کاهش توده زیستی تولید شده 17 L به دست آمد. در نتیجه از نظر میزان پروتئین، اسیدهای نوکلئیک، چربی، خاکستر و رطوبت مورد بررسی قرار گرفت. براساس نتایج به دست آمده پروتئین تک یاخته حاصله از نظر ارزش تغذیه ای برای طیور و دام مناسب است.

Optimization of Single Cell Protein Production from Cheese Whey under Batch and Continuous Cultivation

S.A. Shojaosadati, M.R. Rezaei and B. Rasouli

Biotechnology Group, Chemical Engineering Department, School of Engineering,
Tarbiat Modarres University

ABSTRACT- In this research the microorganism was initially isolated and selected after evaluation based on COD reduction of cheese whey and biomass production. The selected microorganism was identified as *Trichosporon sp.* The cultivation conditions of the microorganism were optimized under batch: temperature; 30°C ; initial pH = 6; aeration speed = 2 v.v.m; and agitation rate: 800 rpm. Under these conditions, the specific growth rate and biomass doubling time were measured as 0.59 h^{-1} and 1.16 h , respectively. The COD reduction and biomass production under optimized batch conditions after 24 hours were obtained as 52% and

* دانشیار ** کارشناس ارشد

فهرست علائم	COD
میزان اکسیژن خواهی شیمیایی	D
حجم هوا به ازای حجم محیط	رشد ویژه
کشت در دقیقه	BOD
کشت در دقیقه	اکسیژن خواهی بیولوژیکی

8.73 g L^{-1} , respectively. The optimized conditions under continuous cultivation were: temperature, 30°C ; agitation rate, 800 rpm ; aeration speed, 2 v.v.m ; dilution rate, 0.42 h^{-1} ; pH in fermentor, 4-5. Under these conditions the biomass production, COD reduction and productivity were obtained as: 8.17 g L^{-1} , 53.21%, and $3.4 \text{ g L}^{-1} \text{ h}^{-1}$ respectively.

The nutritional value of biomass was evaluated for crude protein, nucleic acid, fat, ash and moisture content. According to the results, the single cell protein obtained in this research is suitable and valuable for animal and poultry feed.

میزان کاهش COD و همچنین تولید توده زیستی، مورد ارزیابی قرار گرفت. با توجه به نیاز شدید کشور به واردات پروتئین مکمل خوراک دام و طیور از یک طرف و از طرف دیگر حذف این پساب با بار آلو دگی بالا از محیط زیست، آمید می‌رود پس از ارزیابی و توجیه اقتصادی طرح، امکان انتقال به مرحله صنعتی فراهم شود. از جمله نکات قابل توجه در اجرای این تحقیقات که بدیع است، استفاده از مخمر تریکوسپورون است که از نظر ارزش غذایی و سلامتی مورد تأیید است.

۱- مقدمه

آب پنیر مایعی است زرد متمایل به سبز که پس از حذف چربی و کازئین شیر در طی فرایند پنیرسازی به دست می‌آید. آب پنیر دارای BOD بالا در حدود 32000 mg/L است [۱]. به همین دلیل و با توجه به حجم بسیار زیادی از این مایع که در کشورهای مختلف دنیا تولید می‌شود، باعث به وجود آمدن معضلات زیست محیطی شده است. بخش اعظم این مایع را آب تشکیل می‌دهد و مابقی آن شامل $4/9$ درصد لاکتوز، $9/0$ درصد پروتئین و $9/6$ تا $9/75$ درصد املاح است [۲].

روشهای مختلفی برای استفاده از آب پنیر وجود دارد، از قبیل: تغییض و پودر کردن، تولید لاکتوز به عنوان خوراک دام، تولید فراورده‌های تخمیری نظیر الکل، زیست پلیمرها [۳] وغیره.

تولید پروتئین تک یاخته از آب پنیر به عنوان پروتئین مکمل خوراک دام و طیور مورد توجه قرار گرفته است [۴ و ۵]. با توجه به اینکه آب پنیر از نظر منابع کربن و ازت غنی است، لذا از آن می‌توان به عنوان محیط کشت مناسب برای رشد میکروارگانیسم و به منظور تولید پروتئین افزودنی به خوراک دام و طیور به خوبی استفاده کرد [۶-۱۰]. با توجه به اینکه میکروارگانیسمهای موجود و در دسترس قادر به رشد در محیط کشت حاوی لاکتوز نیستند، لذا در این طرح تحقیقاتی ابتدا از پساب کارخانه پنیر، میکروارگانیسم مناسب جداسازی و مورد ارزیابی قرار گرفت، سپس شرایط کشت مداوم و غیرمداوم برای میکروارگانیسم انتخاب شده با توجه به

۲- مواد و روشها

در این تحقیق از میکروارگانیسم جداسازی شده از محیط طبیعی ایران که از گونهٔ *Trichosporon* بود، استفاده شد. آب پنیر موردنیاز از شرکت صنایع شیر ایران تهیه و پس از آماده‌سازی مورد استفاده قرار گرفت. سایر مواد شیمیایی و بیوشیمیایی موردنیاز از شرکتهاي معتبر و با خلوص بالا تهیه شد.

تجهیزات و دستگاههای مورد استفاده، علاوه بر مواردی که به طور عمومی در آزمایشگاههای بیوتکنولوژی به کار گرفته می‌شوند عبارت اند از: دستگاه اولترافیلتراسیون^۷ نیمه صنعتی سارتریوس^۸، سانتریفیوژ با سرعت بالا از نوع یکمن^۹، دستگاه اسپکتروفتومتر UV1201 شیمادزو^{۱۰} و فرمتوریک لیتری نیوبراؤنزویک^{۱۱}.

۱-۲- محیطهای کشت

به منظور تهیه آب پنیر اولترافیلتر شده به منظور تهیه آب پنیر اولترافیلتر شده از دستگاه اولترافیلتراسیون سارتریوس استفاده شد. بدین منظور حجم مشخصی از آب پنیر را از روی فیلتر با مانع ۱۰۰۰۰ عبور داده تا پروتین از لاکتوز و سایر اجزای آب پنیر جدا شود. از مایع پشت فیلتر^{۱۵} حاوی لاکتوز و املاح برای تهیه محیط کشت استفاده شد.

۲-۷- روش اندازه‌گیری پروتین خام، کربوهیدراتها، چربی، اسیدهای نوکلئیک و خاکستر

برای اندازه‌گیری ارزش تغذیه‌ای توده زیستی حاصله از روش‌های استاندارد موجود و معمول استفاده شد [۱۱ و ۱۲]. بدین منظور مقدار پروتین خام با کربوهیدراتها، چربی یا اسیدهای نوکلئیک و خاکستر که از نظر ارزش تغذیه‌ای برای خوراک دام و طیور مهم‌اند، مورد ارزیابی کمی قرار گرفتند.

۲-۸- روش اندازه‌گیری توده زیستی

برای اندازه‌گیری توده زیستی از دستگاه اسپکتروفوتومتر در طول موج ۶۰۰ نانومتر یا روش شمارش سلولی با استفاده از میکروسکوپ استفاده شد [۱۱].

۲-۹- بهینه کردن شرایط کشت برای مخمر تریکوسپرون برای بهینه کردن شرایط کشت غیرمداوم و مداوم علاوه بر آزمایشهای مربوط به کاهش COD و میزان تولید توده زیستی با روش اسپکتروفوتومتری از روش شمارش سلولی برای تعیین میزان توده زیستی و همچنین اندازه‌گیری لاکتوز نیز استفاده شد. در همه آزمایشهای بهینه سازی دو عامل میزان کاهش COD و تولید توده زیستی تعیین کننده‌اند و به منظور رعایت دقت، همه آزمایشها به صورت دوبار تکرار انجام شد.

۲-۱۰- بهینه کردن شرایط کشت مخمر در روش غیرمداوم به منظور بهینه کردن شرایط کشت از روش مستقل در نظر گرفتن پارامترها که در این نوع آزمایشهای بیولوژیکی معمول است، استفاده شد [۱۳ و ۱۴]. برای بهینه سازی این پارامترها از فلاسک لرزان^{۱۶} و فرمانتور دولیتی استفاده شد.

ترکیب شیمیایی محیط کشت غنی‌سازی (برحسب گرم بر لیتر):

(+) D(+)-لاکتوز: ۲۰ g/L، NH₄H₂PO₄: ۱/۲ g/L، (NH₄)₂SO₄: ۰/۵ g/L، K₂HPO₄: ۱۰ g/L، MgSO₄: ۰/۲۵ g/L و pH = ۴/۵

صرف کننده لاکتوز از سه محیط کشت به شرح زیر استفاده شد

۱- محیط کشت S: مواد تشکیل دهنده این محیط کشت مانند محیط کشت غنی‌سازی است.

۲- محیط کشت P: (%) آگار + آب پنیر اولترافیلتر شده، pH = ۴/۵

۳- محیط کشت N: آگار ۱/۵% (NH₄)₂SO₄ + ۱/۵ g/L + آب پنیر اولترافیلتر شده، pH = ۴/۵

۲-۲- روش جداسازی مخمر

ابتدا از قسمتهای مختلف خروجی پساب چند کارگاه پنیرسازی نمونه برداری شد و پس از غنی‌سازی در محیط کشتهای مشخص، برابر روش معمول و با استفاده از محیط‌های کشت اختصاصی جداسازی مخمرها نجام گرفت [۱۱].

۲-۳- روش انتخاب بهترین میکرووارگانیسم

هر کدام از کلشی‌های^{۱۲} جدا شده در محیط کشت حاوی آب پنیر اولترافیلتر شده در دمای ۳۰°C با سرعت به هم زن ۲۵۰ دور در دقیقه و برای مدت ۲۴ ساعت کشت داده شد. سپس تولید توده زیستی و کاهش COD را برای هر کدام از مخمرها محاسبه کرده و بدین ترتیب مخمر با بیشترین کارایی، انتخاب و سپس شناسایی شد [۱۱].

۲-۴- روش اندازه‌گیری COD

برای اندازه‌گیری COD از روش آمپول^{۱۳} مورد استفاده در آزمایشگاه بیوتکنولوژی و محیط زیست دانشگاه تربیت مدرس استفاده شد [۱۱].

۲-۵- روش اندازه‌گیری غلظت لاکتوز

برای اندازه‌گیری غلظت لاکتوز از روش سوموگی - نلسون^{۱۴} استفاده شد. جزیيات این روش در مرجع [۱۱] آورده شده است.

جدول ۱- نتایج وزن توده زیستی خشک در مرحله گزینش نهایی میکروارگانیسم

واریانس	میانگین	(g/L) وزن بیومس خشک				کد شناسایی مخمر
		کشت ۴	کشت ۳	کشت ۲	کشت ۱	
۰/۱۶	۶/۳۹	۶/۴۲	۶/۵۱	۶/۲۶	—	SyT۱۱a
۰/۰۷۵	۵/۵۲	۵/۶۱	۵/۴۹	۵/۴۷	—	SyB۱۳۱b
۰/۰۷۵	۶/۱۷	۶/۲۵	۶/۱۸	۶/۱۰	—	SyT۱۱a

جدول ۲- نتایج درصد کاهش COD در مرحله گزینش نهایی میکروارگانیسم

واریانس	میانگین	میزان کاهش COD				کد شناسایی مخمر
		کشت ۴	کشت ۳	کشت ۲	کشت ۱	
۲/۱۰	۴۶/۸۷	۴۴/۱۶	۴۶/۴۰	۴۷/۷۴	۴۹/۱۱	SyT۱۱a
۲/۱۲	۴۲/۴۹	۴۰/۵۶	۴۴/۷۶	۴۲/۱۶	—	SyB۱۳۱b
۲/۶۳	۴۳/۴۰	۴۳/۱۲	۴۲/۱۹	۴۷/۱۷	۴۱/۱۵	SyT۱۱a

نتایج، گزینش بعدی صورت گیرد. در طبق این آزمایشها مشخص شد که مخمرها دارای فعالیت به مراتب بیشتری نسبت به سایر میکروارگانیسمهای جدا شده، هستند. در مرحله چهارم تمامی کلندی‌هایی که قادر به کاهش بیش از ۳۵ درصد COD آب پنیر بودند مجدداً مورد آزمایش قرار گرفتند که از بین کلندی‌های موجود تنها ۸ مورد گزینش شدند و نهایتاً از بین ۸ کلندی، ۳ مورد که توانایی بهتری داشتند برای آزمایشها بعدی انتخاب شدند. نتایج مربوط به این مخمرها در جداول (۱) و (۲) آورده شده است. با توجه به اینکه از بین این سه مخمر، با کد SyT11a از نظر میانگین تولید توده زیستی و کاهش COD برتری داشت، برای شناسایی و آزمایشها بهینه‌سازی انتخاب شد. شناسایی این مخمر برابر روش‌های معمول تا حد جنس انجام شد و برابر نتایج به دست آمده از جنس تریکوپسپورون است.

pH - ۲-۳

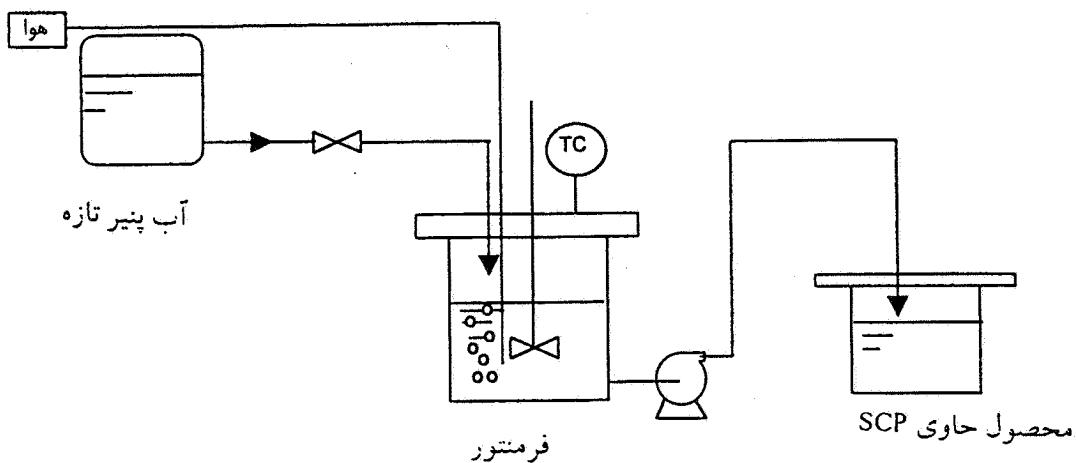
به منظور بهینه‌سازی pH سایر شرایط کشت ثابت نگه داشته شد و فقط مقدار pH تغییر داده شد. برای این آزمایش pH اولیه محیط کشت، در روش مداوم و غیرمداوم اندازه گیری شد، بدین ترتیب که pH محیط کشت قبل از تخمیر در محدوده ۲/۵ تا ۷ تغییر داده شد و پس از تخمیر، کاهش COD و تولید توده زیستی و pH

۱۱-۲- روش برقراری کشت مداوم و بهینه کردن شرایط بدین منظور از فرمتوور آزمایشگاهی با حجم کاری ^{۱۷} یک لیتر و معجزه به سیستمهای کنترل دما، دوربین همزن و هوادهی استفاده شد. شما کشت مداوم به کار گرفته شده در این تحقیقات در شکل (۱) نشان آورده شده است. به منظور بهینه‌سازی پارامترهای رشد مخمر در روش مداوم، پس از برقراری حالت پایدار، هر کدام از پارامترها به مدت ۷۵ ساعت تحت این شرایط مورد ارزیابی قرار گرفتند.

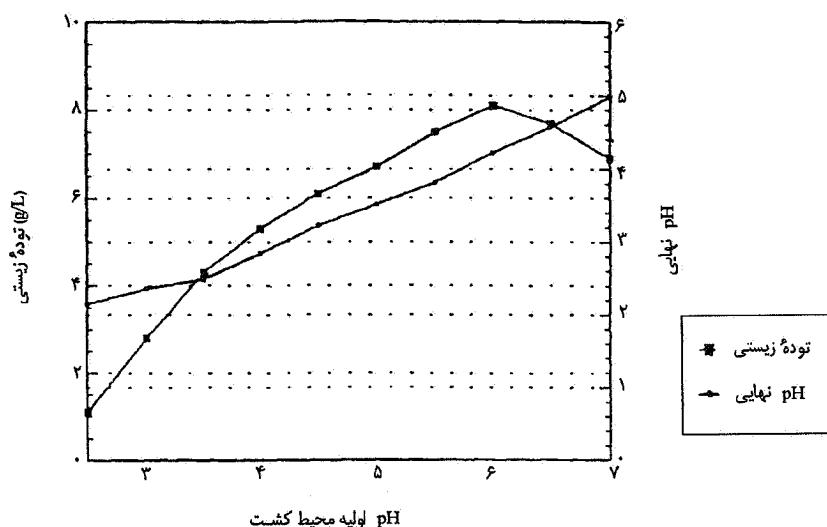
۳- نتایج و بحث

۱- جداسازی و انتخاب میکروارگانیسمها

مجموعاً ۷۰ میکروارگانیسم با به کارگیری سه محیط کشت N,P,S از انواع مخمرها، ژئوتريکوم و باکتری دیپلوكوکوس از نمونه‌های پساب جداسازی شد. میزان رشد باکتری‌های دیپلوكوکوس در مقایسه با سایر میکروارگانیسمها ضعیفتر بود، به همین دلیل از بین این کلندی‌های جدا شده در گزینش اول ۴۷ کلندی انتخاب شد. در مرحله دوم هر کدام از کلندی‌های منتخب را مجدداً در سه محیط کشت به صورت غوطه‌ور ^{۱۸} کشت داده و میزان کاهش COD و تولید توده زیستی اندازه گیری شد. در مرحله سوم تمامی کلندی‌هایی که قادر به کاهش بیش از ۳۰ درصد COD آب پنیر بودند مجدداً مورد آزمایش قرار گرفتند تا ضمن اطمینان از تکرار پذیری



شکل ۱- شمای دستگاهی روش کشت مداوم



شکل ۲- تغییرات توده زیستی و pH نهایی محیط کشت با pH اولیه. دمای 34°C ، شدت رقیق سازی $1/\text{volumetric hour}$
شدت هوادهی 27v.v.m دور هم زن 800r.p.m

مطلوب است. مسلماً به دلیل گرمایابون و اکنش تولید توده زیستی در دمای بالاتر در مقیاس صنعتی اقتصادیتر است.

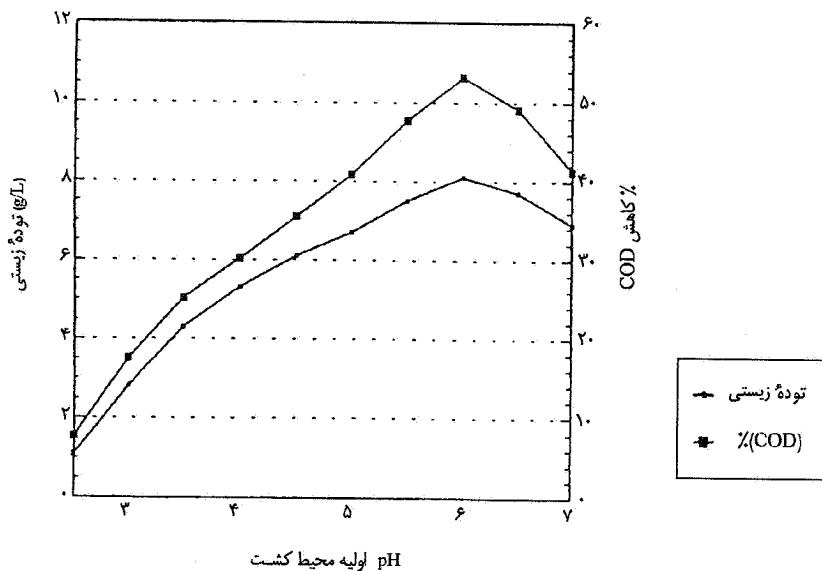
نهایی اندازه‌گیری شد. نتایج حاصل در شکلهای (۲) و (۳) آورده شده است. براساس این نتایج بیشترین تولید توده زیستی و کاهش COD در $\text{pH} = 6$ اولیه است و این کمیت با $\text{pH} = 4 - \frac{4}{4} = 4$ در درون فرمنتور مطابقت دارد.

۴-۳- هوادهی

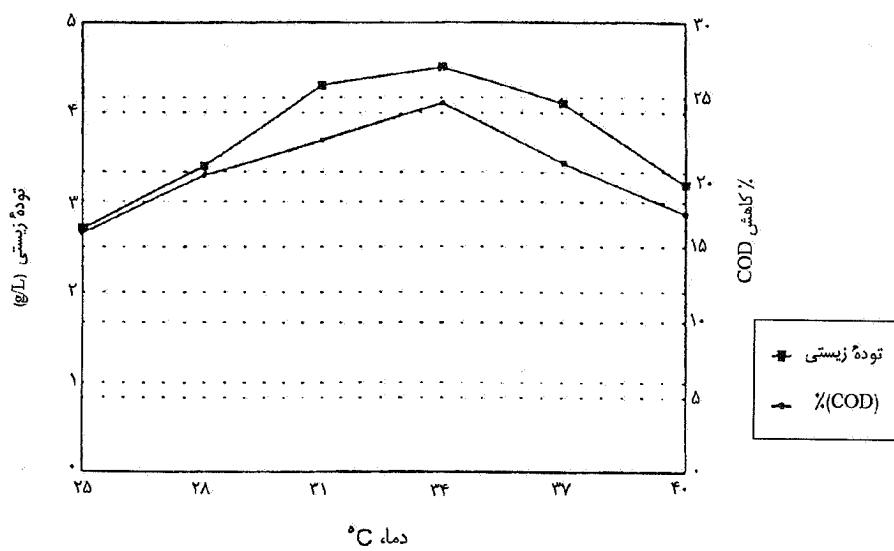
یکی از شرایط لازم برای رشد میکروارگانیسمها فراهم بودن اکسیژن مورد نیاز آنهاست که باید به صورت محلول در دسترس آنها قرار گیرد. میزان اکسیژن محلول مورد نیاز برای رشد میکروارگانیسمها را می‌توان با دمیدن هوا به درون محیط کشت و به هم زدن آن تأمین کرد. براساس نتایج به دست آمده، شکل (۵) در سیستم غیر مداوم و مداوم با افزایش شدت هوادهی تا مقدار 27v.v.m

۴-۳- دما

بدین منظور تغییرات میزان کاهش COD و تولید توده زیستی از دمای 27 تا 39 درجه سانتیگراد مورد بررسی قرار گرفت. نتایج به دست آمده در شکل (۴) نشان داده شده است. براساس این نتایج محدوده 31 تا 35 درجه سانتیگراد برای رشد مخمر تریکوسپورن



شکل ۳- تغییرات توده زیستی و درصد کاهش COD با pH اولیه. دمای 34°C ، شدت رقیق سازی 42h^{-1} ، شدت هوادهی 27v.v.m اولیه محیط کشت ۳/۵

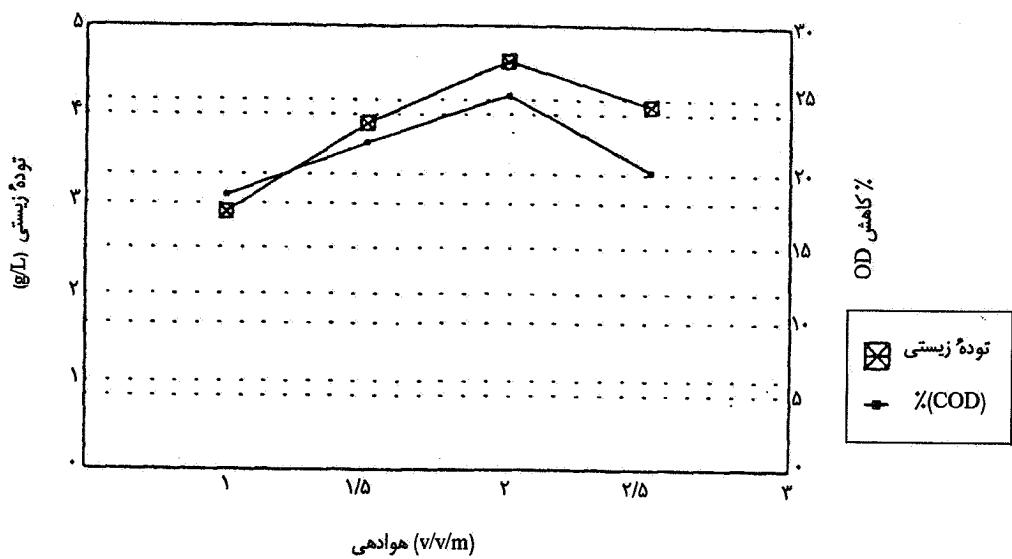


شکل ۴- تغییرات توده زیستی و درصد کاهش COD با دما، شدت رقیق سازی 42h^{-1} ، شدت هوادهی 27v.v.m دور هم زن 800r.p.m اولیه محیط کشت ۳/۵

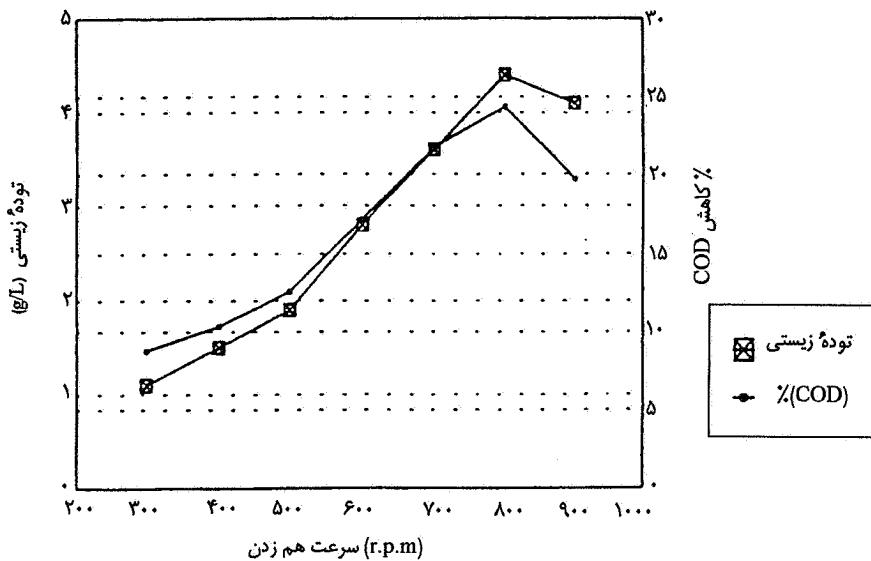
۳-۵- دوره هم زن

به هم زدن محیط کشت علاوه بر یکنواخت کردن غلظت اجزای محیط کشت و در دسترس قرار دادن سوبسترا و کاهش اختلاف دما در محیط رشد میکروارگانیسمها از سه طریق باعث افزایش شدت انتقال اکسیژن بین دو فاز مایع و گاز می شود: ۱- کاهش قطر حبابهای

بازدهی افزایش یافته است که این امر به دلیل افزایش مقدار اکسیژن محلول و در نتیجه افزایش رشد مخمر بوده است. افزایش شدت هوادهی بیش از این مقدار باعث کاهش بازدهی شده است، این امر می تواند ناشی از افزایش کف و در نتیجه تخریب سلولهای مخمر باشد.



شکل ۵- تغییرات توده زیستی و درصد کاهش COD با شدت هوادهی. دمای 34°C ، شدت رقیق سازی $5/\text{د}(\text{h})$ ^{-۱}، دور به هم زن 800 r.p.m ، pH اولیه محیط کشت $3/\text{د}$

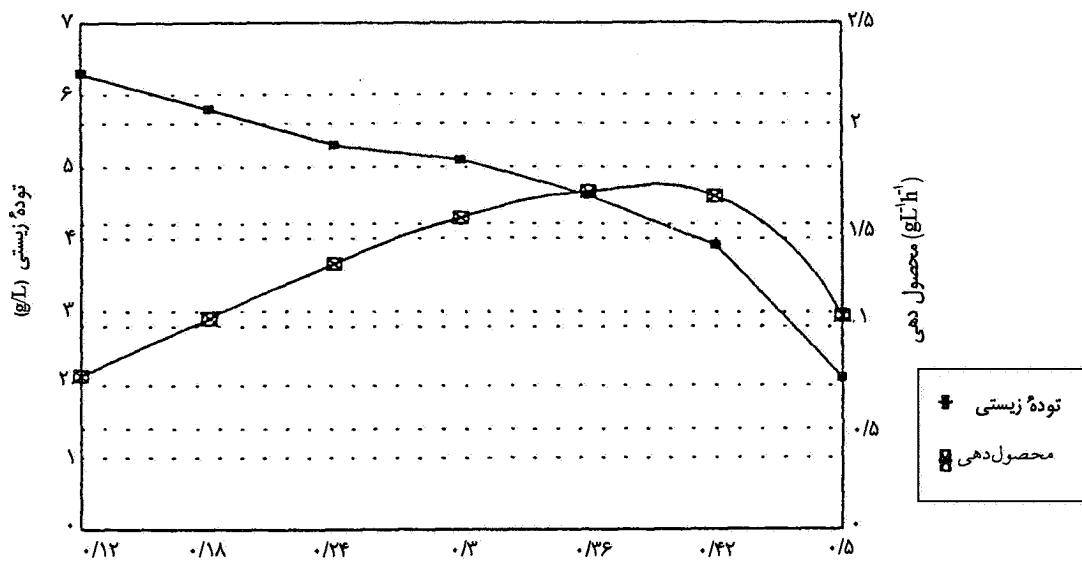


شکل ۶- تغییرات توده زیستی و درصد کاهش COD با دور هم زن. دمای 34°C ، شدت رقیق سازی $5/\text{د}(\text{h})$ ^{-۱}، شدت هوادهی 27 v.v.m ، pH اولیه محیط کشت $3/\text{د}$

بهینه انتخاب شد. افزایش بیشتر دور بهم زن باعث اثرات نامطلوب فیزیکی و تخریب سلولها می شود.

۶-۳- شدت رقیق سازی
یکی از عوامل مهم در روش کشت مداوم، شدت رقیق سازی

هواء، ۲- افزایش زمان تماس بین دو فاز مایع و گاز، ۳- کاهش ضخامت لایه مایع ساکن روی حبابها. لذا با ثابت نگاه داشتن سایر شرایط دور بهم زن را در محدوده 300 تا 900 دور در دقیقه مورد آزمایش قرار داده و نتایج بدست آمده در شکل (۶) آورده شده است. براساس این نتایج سرعت 800 دور در دقیقه به عنوان مقدار



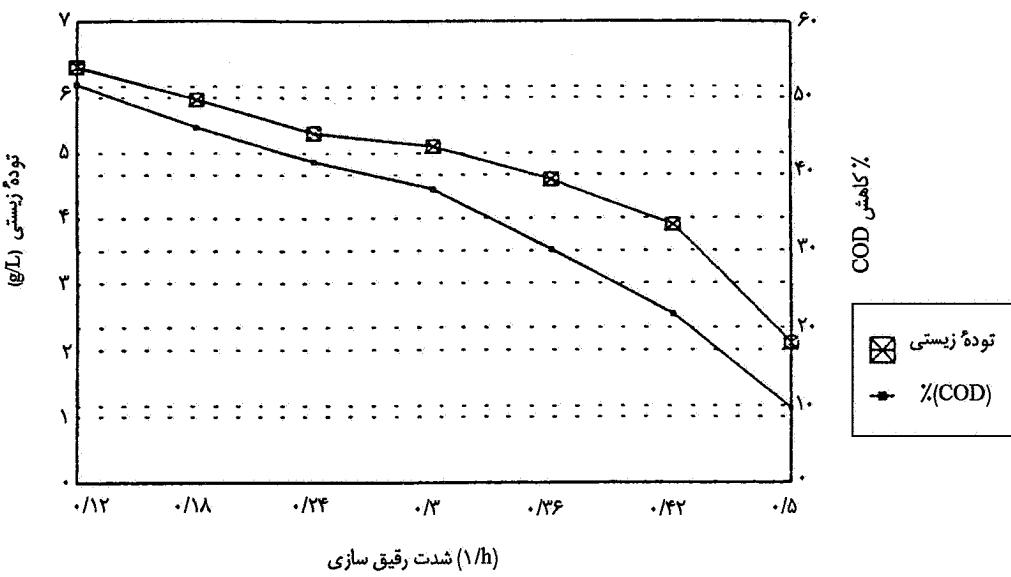
شکل ۷- تغییرات توده زیستی و محصول دهی با شدت رقیق سازی، 34°C
شدت هوادهی 25v.v.m دور همزن 80r.p.m اولیه محیط کشت $3/5$

جدول ۳- مقایسه کیفیت شیمیایی مخمر تریکوسپورون با چند قارچ مهم صنعتی [۱۵]

تحلیلهای (%)	مخمر تریکوسپورون	کاندیدا یوتیلیس	فوزاریوم گرامیناریوم	پسیلومیسنس واریوئی
پروتئین خام ($\text{N} \times 6/25$)	۵۲	۴۸	۵۴/۱	۵۵
کربوهیدرات	۲۱/۸	—	—	—
چربی	۰/۹	۱/۳۵	۱	۱
اسیدهای نوکلئیک	۸/۹	—	—	—
حاکستر	۸/۶	۱۱/۲	۶/۱	۵
رطوبت	۱/۸	۹	۵/۸	۴

شد. مقادیر شدت رقیق سازی در محدوده $0/12\text{h}^{-1}$ تا $0/5\text{h}^{-1}$ مورد آزمایش قرار گرفت. براساس این نتایج، بیشترین محصول دهی در شدت رقیق سازی $0/42\text{h}^{-1}$ برابر $4\text{g L}^{-1}\text{h}^{-1}$ بوده است. آمد. شکلهای (۷) و (۸) این نتایج را نشان می‌دهد. با به کارگیری سینتیک و روابط مربوط به کشت مداوم، یا با رسم منحنی رشد و محاسبه شبیب در شرایط کشت غیرمداوم مقادیر μ و t_d محاسبه شد که به ترتیب برابرند با $0/59\text{h}^{-1}$ و $0/163\text{h}^{-1}$ [۱۱]. این

است که میزان خوراک ورودی به فرمتوور را تنظیم می‌کند. برای بهینه‌سازی شدت رقیق سازی، ابتدا فرمتوور به صورت غیر مداوم راه اندازی شد و پس از اینکه میکروارگانیسم به انتهای فاز لگاریتمی رسید، کشت مداوم با شدت رقیق سازی $0/12\text{h}^{-1}$ برقرار شد. آنگاه با کنترل و ثابت نگه داشتن دما، دوربین همزن، میزان هوادهی، مقدار خوراک ورودی و حجم کاری فرمتوور، حالت پایدار با کنترل جذب نوری محیط کشت و اندازه‌گیری pH نهایی محیط کشت جستجو



شکل ۸- تغییرات توده زیستی و درصد کاهش Δ XO با شدت رقیق سازی. دمای 34°C ، شدت هوادهی 27.7v.v.m ، دور همزن $800\text{ }\mu\text{m}$ اولیه محیط کشت $3/5$

چند قارچ مهم و صنعتی آورده شده است. براساس این جدول مشخص می شود که مخمر تریکوسپورون بهدست آمده تحت شرایط بهیته از نظر ارزش غذایی مناسب برخوردار است و لذا می توان پس از اتمام آزمایشها بهداشتی و تغذیه ای از آن به عنوان ماده مکمل خوراک دام و طیور استفاده کرد.

مقادیر بیانگر آن است که مخمر تریکوسپورون دارای سرعت رشد مناسب بوده و در اشل صنعتی دارای بازدهی مناسب و قابل مقایسه با مخمر ساکارومیسیس سرویزیه^{۱۹} است، با این تفاوت که این مخمرها قادر به رشد بر روی محیط کشت حاوی لاکتوز است.

۷-۳- ارزش تغذیه ای SCP

قدرتانی ازحوزه پژوهشی دانشگاه تربیت مدرس که پشتیبانی مالی اجرایی این پروژه را به عهده داشتند تشکر می شود.

SCP بهدست آمده در شرایط بهیته در روش مداوم پس از جداسازی از محیط کشت و خشک کردن در دمای 105°C از نظر مقدار پروتئین خام، چربی، اسیدهای نوکلئیک، حاکستر و رطوبت مورد تجزیه شیمیایی قرار گرفت. نتایج در جدول (۳) در مقایسه با

واژه نامه

1. single cell protein (SCP)	9. Beckman	17. working volume
2. Trichosporon sp.	10. Simadzu	18. submerge
3. specific growth rate	11. New Brunswick	19. <i>Saccharomyces cerevisiae</i>
4. doubling time	12. colony	20. <i>Candida utilis</i>
5. dilution rate	13. Ampoul	21. <i>Fusarium graminearum</i>
6. productivity	14. Somogy-Nelson	22. <i>Paecilomyces varioti</i>
7. ultrafiltration	15. permeate	
8. Sartorius	16. shake flask	

مراجع

- Jones, H. R., *Pollution Control in the Dairy Industry*, Noyes Data Corp., New Jersey, p.263, 1974.
- Moebus, O. M., and Teuber, M., *General Aspects of*

Production of Biomass by Yeast Fermentation from Whey and Whey Permeate, Elsevier science Publishing CO., pp. 124-161, 1983.

3. Dalamini, A. M., and Peiris, P.S., "Biopolymer Production by a Klebsiella oxytoca Isolate Using Whey as Fermentation Substrate," *Biotechnology Letters*, Vol.V 90, No. 2, pp. 12-130, 1997.
4. Litchfield, J. H., "Production of Single-Cell Protein for Use in Food or Feed," In *Microbial Technology*, ed. Peppler H. J., and Perlaman D., Vol. 1, 2nd ed., pp. 93-155. Academic, New York, 1979.
5. Shojaosadati, S. A., Ghazali, M. N., "Single Cell Protein production from Methanol-Utilizing Bacteria in I. R. Iran," *Amirkabir*, Vol. 8, NO.30, pp. 33-41,1996.
6. Tahoun, M. K., El - Merheb, Z., Salam, A. and Youssef, A., "Biomass and Lipids from Lactose or Whey by Trichosporon beigllii," *Biotechnology and Bioengineering*, Vol. 24, pp. 358-360, 1987.
7. Barraquio, V. L., Silverio , Revilleza, R. P. and Fernandez, W.L., "Production of Protein - Rich Animal Feed Supplement from Cheese Whey," *Milchwissenschaft*, 36 (4), 1981.
8. El-Dien, H. N., and Halasz, A., "Attempts to Utilize Whey for the Production of Yeast Protein," *Acta Alimentaria*, Vol. ll (1), pp. 11-19, 1982.
9. Muller, L. L., "Yeast products from Whey," *Process Biochemistry*, pp. 21-23, January 1969.
10. Mawson, A. J., "Yeast Biomass Production From Acid Whey Permeate," *Biotechnology Letters*, Vol. 10 (7), pp. 503-508, 1988.
11. شجاع الساداتی، سید عباس، "تولید از آب پنیر، گزارش نهایی طرح تحقیقاتی، ص ۱۳۷۷، بهار ۱۳۶۴."
12. AOAC, "Official Methods of Analysis," (13th ed.), Association Official Analytical Chemists, Washington, 1980.
13. Sandra, R. C. V., and Tauk, S. M., "Optimal Conditions For SCP Production by Mixed Cultures of *A. niger* and CR. Laurentii Grown in Sugar Cane Vinasse Medium," *Rev. Microbial, sto pallo*, 25(2), pp. 129-135, 1994.
14. Algur, O. F., and Gokalp, H. Y., "Same Fermentation Parameters Influencing Single Cell Protein Production by Rhizopus arrizus and Actinomucor elegans," *J. Biology*, 15. pp. 190-197, 1991.
15. Olsen, J., and Allerman, K., *Microbial Biomass as a Protein Source, Basic Biotechnology*, Academic Press, London, pp. 225-307, 1987.