菌为生产菌，分割酵母成熟醪循环接种，经敞口通风培养、分离、干燥及磨粉等工序，制得产品，每平均100吨废水生产1.5吨干酵母粉，产品质量达到轻工业部QB596—82一级饲料酵母质量标准，可以代替鱼粉作饲料蛋白添加剂，也可代替药用酵母作抗菌素发酵培养基组分。经酵母处理后废水pH接近中性，COD总去除率50%，排污量减少20%。该项技术投资少，设备容易加工安装，上马快、操作不复杂，水、电、汽单耗低，具有显著的经济效益和社会效益。

9 山楂可乐研制

采用新鲜山楂和果葡糖浆为主要原料，经提汁、配制等工艺制成山楂可乐。这是一种具有山楂典型性的高档可乐饮料，与一般可乐饮料相比较，其特点是兼有山楂饮料和可乐饮料应有的特色，在色泽、口感、风味上达到了良好的和谐统一，保持了山楂本身的风味特点和营养价值。产品销售后深受消费者欢迎。山楂可乐的研制成功，为山楂产品综合开发找到了一条新的加工途径，为饮料系列增加了一个新的品种。

10 L—苏氨酸中试

L—苏氨酸为人以及动物的营养必需氨基酸之一，在食品、饲料、医药等方面有着重要的用途和广阔的应用前景，而我国的L—苏氨酸发酵法工业生产至今尚属空白。该项研究从野生型的谷氨酸产生菌——乳糖发酵短杆菌XQ5121出发，经诱变、筛选获得L—苏氨酸产生菌ZT—1株，摇瓶产酸达1.6%以上，500升罐发酵平均产酸达1.256%，最高产酸为1.628%L—苏氨酸总提取率为55.69%，精结晶的L—苏氨酸含量为98.89%。

科技简讯

MJMS——微机学报管理系统通过省级鉴定

由我院自行研制的MJMS系统，于1988年12月17日由江苏省教育委员会组织技术鉴定。参加鉴定会议的有南京航空学院计算机系系主任，东南大学学报编辑部主任以及轻工兄弟院校专家。

鉴定委员会听取了研制组的研制报告和用户使用说明，审阅了全部技术文件并进行了现场测试。认为该系统技术文件齐全，内容正确，完成了规定的设计要求；所编制的学报管理四大模块(学报稿件、学报论文、学报通信卡和CVJA数据库管理)，使学报管理工作有条不紊，提高了工作效率，为学报现代化管理打下了良好基础。并认为该系统比较完善，使用灵活，易于维护，运行可靠。指出该软件在国内高校学报微机管理的同类软件中具有先进水平。同意通过技术鉴定，建议推广应用。

(唐永炎 曹卫平)

?1994-2014 China Academic Journal Electronic Publishing House. All rights reserved. http://www.cnki.net