

Mejeriforeningen

Karakterisering og optimering af mekanismer bag frigørelse af enzymer fra mælkesyrebakterier

Periode: 1. januar 2000 til 1. juni 2003
Budget: Kr. 6.414.316
Intern finansiering: Mælkeafgiftsfonden
Ekstern finansiering: FØTEK 3
Afslutningsrapport: Oktober 2003
Projektleder: Hans Israelsen
Institution: Bioteknologisk Institut
Deltagere: Civilingeniør Peter Ravn, Bioteknologisk Institut
Offentliggørelse:
Link til projekt:
Publikationer: Mælkeritidende (2000) 9.

Stammeudvikling og produktion af proteiner i mælkesyrebakterier. Mælkeritidende 25/26 (2004) 634-637.

Publikationsliste findes i Slutrapport 2003.

Formål: At øge forståelsen af mekanismen bag proteinudskillelse og øge mængden og kvaliteten af udskilt protein.

Beskrivelse: Mejeriindustrien anvender mælkesyrebakterier til fermenteringsprocesser. Da mælkesyrebakterier anses som uskadelige og kan udskille proteiner, er de også velegnede til mikrobiel produktion af proteiner.

I dag er mælkesyrebakterier hovedsageligt attraktive i forbindelse med produktion af værdifulde proteiner til den farmaceutiske industri.

Formålet med projektet er at øge forståelsen af mekanismen bag proteinudskillelse og øge mængden og kvaliteten af udskilt protein. Herved opnås et effektivt værktøj til produktion af levnedsmiddelenzymer og andre proteinstrukturer på mikrobiologisk forsvarlige måder.