

Tóm tắt Khóa luận tốt nghiệp

XÁC ĐỊNH MÔI TRƯỜNG TỐI ƯU ĐỂ THU SINH KHỐI VÀ ENZYME CỦA VI KHUẨN *Bacillus subtilis*, *Lactobacillus acidophilus*. THỬ NGHIỆM SẢN XUẤT CHẾ PHẨM SINH HỌC

Sinh viên: Nguyễn Đức Duy Anh Khóa: 2001 - 2005

Đối tượng nghiên cứu là vi khuẩn *Bacillus subtilis* và *Lactobacillus acidophilus*. Chúng tôi sử dụng phương pháp đếm số lượng tế bào, xác định hoạt độ enzyme amylase, protease và khả năng tạo độ chua của hai vi khuẩn nghiên cứu trên nhiều loại môi trường khác nhau. Kết quả chúng tôi ghi nhận được như sau:

Đối với *Bacillus subtilis*

Môi trường rỉ đường có bổ sung 2% tinh bột là môi trường nhân giống cấp 1 có khả năng cho sinh khối và hoạt độ enzyme amylase, protease cao nhất.

Môi trường A là môi trường nhân giống cấp 2 có khả năng cho sinh khối và hoạt độ enzyme amylase, protease cao nhất. Thời gian nuôi cấy thích hợp là 72 giờ.

Chế phẩm chứa *Bacillus subtilis* sau thời gian bảo quản có số lượng vi khuẩn giảm dần nhưng hoạt độ enzyme amylase và protease không thay đổi.

Đối với *Lactobacillus acidophilus*

Môi trường sữa đậu nành có nồng độ 15% đậu và bổ sung 15% đường là môi trường thích hợp nhất để sản xuất chế phẩm chứa *Lactobacillus acidophilus*.

Chế phẩm chứa *Lactobacillus acidophilus* sau thời gian bảo quản ở nhiệt độ thường số lượng vi khuẩn giảm dần.