

Przykład: 40 g wyśodków buraczanych po zmieleniu w młynie kulkowym zawieszają się w wodzie i przetrzymuje się w autoklawie przez 30 min. w temperaturze 100°C. Otrzymaną rozparowaną masę wyciska się przez płótno. Stężenie substancji wyciągowych w płynie ustala się poprzez odparowanie wody lub rozcieńczanie wodą. Po ustaleniu gęstości wyciągu na 4% dodaje się sole mineralne i następnie wprowadza się bufor fosforanowy o pH=6,0 w takiej ilości, by stężenie końcowe buforu w podłożu wynosiło 0,05 M.

Zastrzeżenie patentowe

Sposób przygotowywania podłoża hodowlanego do produkcji enzymów pektolitycznych typu liaz z odpadów przemysłu cukrowniczego, w którym określoną ilość wysłodków buraczanych rozdrabnia się, a następnie zawiesza się w wodzie, z n a m i e n n y t y m , że zawieszone w wodzie wysłodki buraczane przetrzymuje się w autoklawie w temperaturze $90^{\circ} - 110^{\circ}\text{C}$ przez 20 do 40 minut, a następnie filtruje się i ustala stężenie substancji wyciągowych tak, aby wynosiło od 2% do 8%, po czym wzbogaca się wyciąg w sole mineralne oraz dodaje się bufor fosforanowy o $\text{pH}=6,0$, w takiej ilości, aby stężenie końcowe buforu w podłożu wynosiło 0,05 M.