

IV-O-3.2

KHẢO SÁT MỘT SỐ NHÂN TỐ TÁC ĐỘNG LÊN SỰ SINH TỔNG HỢP LACCASE CỦA *PLEUROTUS SP.*

Trần Văn Khuê, Lương Bảo Uyên, Ngô Văn Anh
Khoa Sinh học, Trường ĐH KHTN, ĐHQG-HCM

Tóm tắt

Tác động của pH, vitamin B1 và các chất phenol lên hoạt tính laccase được đánh giá qua nghiên cứu này. Đối với laccase, pH tối ưu cho enzyme hoạt động là 4.5. Trong khi đó, pH thích hợp để nấm sinh tổng hợp enzyme là 6.0. Bổ sung vitamin B1, vanillin và guaiacol vào môi trường nuôi cấy nấm đều làm gia tăng hoạt tính laccase. Ở nồng độ 1.0mM, 0.5mM và 1.5mM, lần lượt vitamin B1, vanillin và guaiacol cho hoạt tính laccase cao nhất.

SURVEY OF EFFECT OF SOME FACTORS ON LACCASE ACTIVITY THAT PRODUCED BY *PLEUROTUS SP.*

Abstract

The influence of pH, vitamin B1 and some phenolic compounds was evaluated by adding them to the culture medium of *Pleurotus sp.*, directly. The pH optimum for laccase activity is 4.5 whereas the pH for high producing enzyme by fungi is 6.0. Enhanced production of enzyme occurred when vitamin B1, vanillin and guaiacol had added. The highest laccase activity archived when concentration of vitamin B1, vanillin and guaiacol increased to 1.0mM, 0.5mM and 1.5mM, respectively.

Email liên hệ: trankhuebiochem@gmail.com