

462.

Organization	Ministry Of Education, Culture And Research; Institute Of Microbiology And Biotechnology
Patent / patent application title	THE PROCEDURE FOR CULTIVATION OF RHODOTORULA GRACILIS YEASTS
Authors	EFREMOVA NADEJDA, BEŞLIU ALINA, USATÎI AGAFIA
Patent / patent application N°	PATENT MD-4690, FILING DATE 2018. 07.31, PUBLISHED 04.2020.
Description	<p>Invenția se referă la biotehnologie, în special la un procedeu de cultivare a levurilor <i>Rhodotorula gracilis</i>, care poate fi aplicat pentru obținerea proteinelor utilizate în industria microbiologică, alimentară, farmaceutică și cosmetică. Procedeul, conform inventiei, constă în obținerea suspensiei de levuri <i>Rhodotorula gracilis</i> CNMN-Y-30 sau <i>Rhodotorula gracilis</i> CNMN-Y-03 prin cultivare timp de 24 de ore pe mediul YPD, inocularea suspensiei în concentrație de 5% vol. pe mediul YPD cu adăugarea nanoparticulelor de ZnO (<50 nm) în concentrație de 20,0 mg/L și cultivarea la temperatură de +25...28°C cu agitare la 180...200 rot./min, timp de 72 ore. Rezultatul inventiei constă în sporirea conținutului de proteine în biomasa de levuri.</p> <p>The invention relates to biotechnology, in particular to a process for cultivation of <i>Rhodotorula gracilis</i> yeasts, which can be applied to produce proteins used in the microbiological, food, pharmaceutical and cosmetic industries. The process, according to the invention, consists in preparing a <i>Rhodotorula gracilis</i> CNMN-Y-30 or <i>Rhodotorula gracilis</i> CNMNY-03 yeast suspension by cultivating for 24 hours on YPD medium, inoculating the suspension in a concentration of 5% on YPD medium with the addition of ZnO (50 nm) nanoparticles in a concentration of 20.0 mg/L and cultivating at 25...28°C with continuous stirring, for 72 hours. The result of the invention consists in increasing the protein content in the yeast biomass.</p>
Domain	Microbiological, Cosmetic, Pharmaceutical, Food industries