

## 廢纖維資源의 酵母工學的 利用에 關한 研究

(第 3 報) 벗짚, 왕겨 및 전분박 糖化液을 이용한 酵母培養

成洛癸 沈奇煥 李千洙

慶尙大學

## Studies on the Fermentative Utilization of Cellulosic Wastes

(part III) Production of Yeast from the Hydrolyzate of  
Rice straw, Rice hull and Corn Starch Pulp.

Nack-kie Sung, Ki-Hwan Shim and Chun-Soo Lee  
Gyeong-Sang National University, Jinju, Korea

(Received November. 15. 1976)

### Abstract

Cultivation condition of yeast on the utilization of fermentable substrate from the cellulosic wastes such as rice hull, rice straw and corn starch cake was investigated. The results obtained were summarized as follows;

1. Corn starch cake was respectively added to rice hull and rice straw in order to increase sugar concentration in the hydrolyzate, and then hydrolyzed. As the result, concentration of sugar in hydrolyzed solution of rice hull was 9.12 %, in that of rice straw was 7.98 %.
2. It was found that calcium carbonate as a neutralizer was the most effective to prepare the culture broth of yeast.
3. An optimal growth of *Hansenula subpelliculosa* GFY-2 was observed in the medium prepared by adding 0.3 % of ammonium sulfate, 0.4 % of potassium phosphate dibasic, 0.02 % of magnesium sulfate, sodium chloride and calcium chloride to hydrolyzed sugar solution, respectively.
4. *Hansenula subpelliculosa* GFY-2 cultured in the substrate solution which of rice hull and rice straw added to corn starch cake was assimilated more than 90 % of sugar in the hydrolyzate within 48 hours. The yeast cells yielded in rice hull was 46.5 %, and that of rice straw 45.4 % to utilized sugars.

### 서 론

벗짚등의 농산부산물, 톱밥 및 폐신문지 등의 폐기물에 대한 糖化方法 및 酵母生產에 관한 보고는 많이 발표되었으나<sup>(1~9)</sup> 당화방법에서 대체로 높은 증기압하에서 당화하여야 하므로 열손실, 관리,

당농도 등에 문제점이 있다 벗짚 및 왕겨를 황산으로 전처리하고 다시 묽은 황산으로 가수분해할 때 당액 중의 당농도를 증가시킬 목적으로 전분박을 첨가한 다음 분해조건과 분해물을 사용한 효모배양 조건을 검토하여 몇 가지 결과를 얻었기에 보고한다.

## 실험재료 및 방법

### 1. 實驗材料

왕겨 및 벚꽃은 전보<sup>(1)</sup>와 동일한試料를 사용하였으며 전분박은 경남 사천군 남창전분회사 부산물인 옥수수 전분박을 사용하였다.

단, 벚꽃과 옥수수 전분박은 20 mesh 이하로 분쇄하여 사용하였다.

### 2. 酸糖化法

왕겨는 60%, 벚꽃은 10% 황산 (solid/liquid of 1:2)으로 3시간 water bath ( $40^{\circ}\text{C}$ )에서 진탕 (50 rpm)한 다음 종류수를 가하여 酸의 농도를 2%로 조정한뒤 전분박을 0~10배 까지 첨가하여 증기압  $1\text{kg/cm}^2$ 에서 30분간 糖化하였다.

### 3. 糖化率測定

당화액을 여과하여  $\text{CaCO}_3$ 로 중화 (pH 6.0) 시켜 환원당을 somogyi 法으로定量하여 glucose로 환산하여 원료에 대한重量比로 表示하였다.

### 4. 基質 및 基本培地

왕겨와 같은 방법으로 전처리한 것을 2%의 농도로 회석할 때 왕겨와 전분박을 1:4, 벚꽃과 전분박을 5:1의 비율로 전분박을 첨가하여 1  $\text{kg}/\text{cm}^2$ 의 증기압에서 30분간 당화시켜  $\text{CaCO}_3$ ,

$\text{Ca}(\text{OH})_2$ ,  $\text{NaOH}$  등으로 중화, 여과하여 酵母培養 기질로 사용하였다. 기본배지는 Table 1과 같고 完全培地組成은 基本培地에 Table 2에 表示된 vitamin 을 첨가하여 사용하였다.

### 5. 使用菌株

사용균주는 본실험실에 보존하고 있는 섬유질당화액을 비교적 잘 消化하는 *Hansenula subpelliculosa* GFY-2<sup>(10)</sup>를 사용하였다.

### 6. 酵母培養法

培地 50 ml 를 500 ml 容 삼각후라스크에 넣고, 증기압  $1\text{kg}/\text{cm}^2$ 에서 30분간 살균한 다음 냉각하여 균을一定量씩 接種한 다음,  $30^{\circ}\text{C}$ 로 조정된 왕복진탕 배양기(진폭 4 cm, 90 rpm)에서 48시간 배양하였다.

### 7. 菌體量測定

#### 1) 酵母生育度

酵母의 生體量은 효모현탁액을 MPS 5000 Spectrophotometer (Shimadzu)로 660 m $\mu$ 의 吸光度를 측정하여 비교하였다.

#### 2) 乾燥菌體量

培養液을 3000 rpm 으로 10분간 원심분리하고  $105^{\circ}\text{C}$ 에서 3시간 건조하여 恒量이 될때 까지 반복 평량하여 건조 균체량으로 하였다.

## 실험결과 및 고찰

Table 1. Composition of Basal Medium

$(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$	0.6 %
$\text{MgSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$	0.1 %
$\text{KH}_2\text{PO}_4$	0.2 %
$\text{K}_2\text{HPO}_4$	0.03%
$\text{NaCl}$	0.1 %
Hydrolyzate*	
pH	6.0

\*:Concentration of reducing sugar: 4~5%

Table 2. Composition of Vitamin Mixture

Thiamine	100 $\mu\text{g}$
Riboflavin	100 $\mu\text{g}$
Ca-Pantothenate	100 $\mu\text{g}$
Biotin	5 $\mu\text{g}$
Pyridoxine	200 $\mu\text{g}$
Nicotinic acid	200 $\mu\text{g}$
Folic acid	5 $\mu\text{g}$
Inositol	12,500 $\mu\text{g}$

In 100ml of the basal medium

### 1. 전분박을 첨가한 벚꽃 및 왕겨의 산당화

가능한 저온에서 당화할 목적으로 高濃度의 황산으로 前處理하여 당화한 결과 당화율은 매우 높으나<sup>(1)</sup>, 당화할 때 묽은 산으로 회석하여야 하므로 당액의 농도가 낮아서 비경제적일 것 같다. 따라서 당농도를 높이기 위하여 前처리한 다음 산농도가 2%액이 되도록 회석할 때 전분박을 첨가하여 당화시킨 결과는 Table 3과 같다.

왕겨는 60% 황산으로 전처리한 다음 회석하여 당화하면 당액의 농도가 낮아 배양기질로서는 부적당하므로 효모생육에 적당한 당농도로 높이기 위하여 왕겨와 전분박의 비율을 1:10으로 하였을 때 당농도는 9.12%로 증가되었고 또한 벚꽃은 비교적 묽은 10% 황산으로 前처리함으로써 상당량이 당화되기 때문에 벚꽃과 전분박의 비율을 1:1로 하였을 때에도 당액의 당농도가 7.98% 까지 증가되었다.

### 2. 中和劑가 효모생육에 미치는 영향

당화액을 각종의 알카리로 중화 (pH 6)하여 효모를 배양하고 균체 생육도를 측정한 결과 (Table

**Table 3.** Reducing Sugar of Hydrolyzed Solution on Hydrolysis of Cellulosic Wastes added to Corn Starch Cake.

Addition Ratio	0	1/5	2/5	3/5	4/5	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Reducing sugar	Rice hull	0.86				1.84	2.65	3.42	4.25	5.01	5.85	6.67	7.48	8.32	9.12
	Rice straw	2.99	4.23	5.38	6.47	7.68	7.98								

Pretreatment: In water bath at 40 °C for 3hrs solid/liquid of 1/2

Posttreatment: Dilute H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> Concentration to 2 % acid solution at 1kg/cm<sup>2</sup> for 30 min.

**Table 4.** Effect of Neutralizer to the Hydrolysis of Cellulosic Wastes on the Growth Han. subpelliculosa GFY-2 (unit: O.D. 660 m $\mu$ )

Neutralizing agent	Rice hull	Rice straw
NH <sub>4</sub> OH	1.201	1.127
NaOH	0.959	0.898
CaCO <sub>3</sub>	1.237	1.116
Ca(OH) <sub>2</sub>	1.206	1.114
KOH	0.973	0.935

Corn starch cake/Rice hull: 4/1

Corn starch cake/Rice straw: 1/5

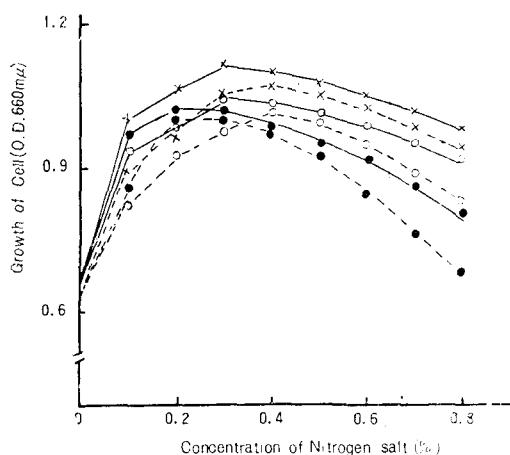
4) 효모생산량은 CaCO<sub>3</sub>, Ca(OH)<sub>2</sub>, NH<sub>4</sub>OH 순으로 좋았다.

산당화액을 NH<sub>4</sub>OH로 중화시킨 것이 다른것에 비하여 효모의 생육도가 낮은것<sup>(2)</sup>은 (NH<sub>4</sub>)<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>가 0.6% 함유되어 있는 기본배지에 NH<sub>4</sub>OH의 중화반응에 의하여 생성된 (NH<sub>4</sub>)<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>의 농도가 증가하기 때문에 질소원의 농도가 과량함유된 원인이라 생각된다. 그러므로 기본배지중에 함유된 질소원의 일부를 NH<sub>4</sub>OH로 중화반응에서 생긴 산당화액중의 (NH<sub>4</sub>)<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>로 대용할수 있다면 경제적이라 생각된다.

### 3. 窒素원 첨가의 영향

NH<sub>4</sub>OH로 중화한 산당화액과 질소원을 제외한 기본배지를 혼합한 배지에 (NH<sub>4</sub>)<sub>2</sub>CO, NH<sub>4</sub>Cl을 0~0.8% 범위에서 각각 다른 농도로 첨가하여 30 °C에서 48시간 진탕배양한 결과 (Fig. 1) 다른 연구자들에 의해 보고<sup>(2,11,12)</sup>된 결과보다 비교적 질소원을 적게 요구하였다. 이것은 (NH<sub>4</sub>)OH로 중화한 분해당액을 첨가함으로써 분해액중에 함유되어 있는 질소원을 이용하기 때문이라 생각된다. *Candida utilis*<sup>(12)</sup>는 (NH<sub>4</sub>)<sub>2</sub>CO를 잘 消化하는데 본실험에서 사용한 *Hansenula subpelliculosa* GFY-2는 (NH<sub>4</sub>)<sub>2</sub>CO보다는 (NH<sub>4</sub>)<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>를 잘 消化함

은 전보<sup>(2)</sup>의 결과와 같다. 여기서 벗짚보다는 왕겨가 질소원을 적게 요구하는 것은 전분박 첨가량의 차이 때문인 것 같다.



**Fig 1.** Effect of Nitrogen Salt Concentration on the Growth of *Han. Subpelliculosa* GFY-2  
 ○ ; NH<sub>4</sub>Cl ● ; (NH<sub>4</sub>)<sub>2</sub>CO, × ; (NH<sub>4</sub>)<sub>2</sub> SO<sub>4</sub>  
 — ; hydrolysate of rice hull added to corn starch cake  
 ... ; hydrolysate of rice straw added to corn starch cake

### 4. 磷酸加里鹽첨가의 영향

인산가리염을 첨가하지 않은 기본배지에 KH<sub>2</sub>PO<sub>4</sub>, K<sub>2</sub>HPO<sub>4</sub>를 농도별로 첨가하여 P와 K의 효모생육에 미치는 영향을 조사한 결과는 Fig. 2와 같이 인산가리염을 전연첨가하지 않았을 때는 O. D. 660 m $\mu$ 가 0.48 정도인 것으로 보아 왕겨, 벗짚, 옥수수 전분박의 당화액에 함유하고 있는 인산가리염만으로는 부족함을 알 수 있다. 0.1% 첨가함에 따라 생육도가 급격히 증가하였으며 0.4% 첨가하였을 때가 생육도가 가장 높았고 그 이상의 농도에서는 서서히 감소하였다. (11~15)

KH<sub>2</sub>PO<sub>4</sub>보다는 K<sub>2</sub>HPO<sub>4</sub>가 효과적이었는데 이것

은 이미 보고된 바와 같다. <sup>(2,12)</sup>

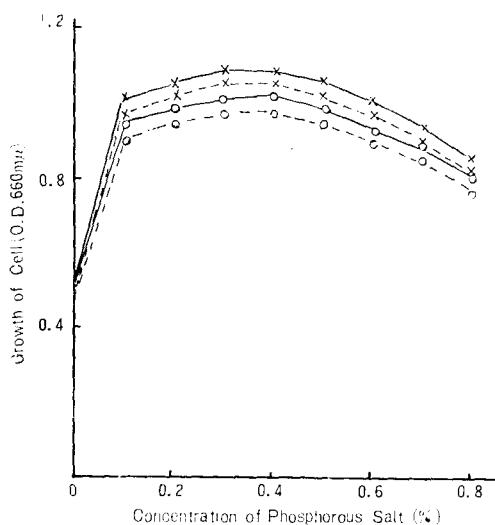


Fig. 2. Effect of Phosphorous Salt Concentration on the Growth of *Han. subpelliculosa* GFY-2

○ ; O:  $\text{KH}_2\text{PO}_4$       X :  $\text{K}_2\text{HPO}_4$   
 — ; hydrolyzate of rice hull added to corn starch cake  
 ... ; hydrolyzate of rice straw added to corn starch cake

## 5. 기타 無機鹽첨가의 영향

$\text{MgSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$ ,  $\text{CaCl}_2$ ,  $\text{NaCl}$ 의 농도를 0~0.08%의 범위로 조절하여 효모생육도를 실험한 결과는 Table 5 와 같다. 중화제에 의한 Ca와 Na염의 증가를 고려하여  $\text{CaCl}_2$ 를 첨가한 산당화액은  $\text{NaOH}$ 로 중화하였으며  $\text{NaCl}_2$ 를 첨가한 산당화액은  $\text{CaCO}_3$ 로 중화한 것을 사용하였다.

Table 5에서 보는 바와 같이  $\text{MgSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$ ,  $\text{CaCl}_2$ ,  $\text{NaCl}$ 의 첨가량은 각각 0.02 %로써 충분하였다. 상기 무기염은 적은 양으로서도 효모의 생육이 상당히 좋았다. 이 결과는 다른 연구자들의 연구결과 <sup>(2,12,16)</sup>와 유사한 경향을 나타냈다. 본실험에서 더욱 적은 양의 무기염을 요구한 것은 전보<sup>(1)</sup>에서 이미 보고한 바와 같이 왕겨, 벗짚의 당화액중에 함유되어 있는 무기염을 이용하기 때문이라 생각된다.

## 6. 各種 vitamin 첨가에 의한 영향

기본배지에 Table 2 와 같은 vitamin 을 單獨添加와 完全培地에 一種씩의 vitamin 을 除外한 培地에 *Han. subpelliculosa* 를 접종하고 30 °C에서 24시간 배양하여 vitamin 要求性을 檢討한 결과는 Fig. 3, 4 와 같다.

鈴木는 빵효모 *Sac. cerevisiae* 의 Vitamin 要求性을 실험하여 질소원으로서 Casein 分解物을 사용하였을 때는 Ca-pantothenate 를 가장 많이 요구하였

Table 5. Effects of Inorganic Salt Concentration on the Growth of *Han. subpelliculosa*-GFY-2 (unit: O. D. 660 mμ)

Inorganic salt	Hydrolyzate	Concentration (%)								
		0	0.01	0.02	0.03	0.04	0.05	0.06	0.07	0.08
$\text{MgSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$	Rice hull	0.898	1.198	1.201	1.187	1.150	1.098	1.008	0.937	0.832
	Rice straw	0.893	1.162	1.181	1.161	1.111	1.052	0.998	0.897	0.789
NaCl	Rice hull	0.871	1.168	1.240	1.232	1.221	1.180	1.175	1.130	1.041
	Rice straw	0.873	1.118	1.205	1.207	1.198	1.175	1.138	1.075	0.996
$\text{CaCl}_2$	Rice hull	0.931	1.198	1.243	1.238	1.207	1.187	1.138	1.080	0.953
	Rice straw	0.928	1.167	1.202	1.200	1.173	1.138	1.080	1.202	0.943

으며  $(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$ ,  $(\text{NH}_2)_2\text{CO}$  培地에서는 biotin 요구성이 強化되었다고 하였으며<sup>(17,18)</sup> 또 梁等<sup>(19)</sup>은 고구마 전분박 분해물에 대하여 鈴木와 같은 方法으로 실험하여 다른 연구자와 거의 같은 결과를 얻었다. <sup>(19~23)</sup>

그러나 本實驗에서는 사용균주가 相異하고 基本培地의 질소원이 다르기 때문에 Vitamin 要求性이 대체로 비슷하며 뚜렷하지 않았는데 이는 더욱 더 연구해 볼 문제라 생각된다.

## 7. 培養時間에 의한 영향

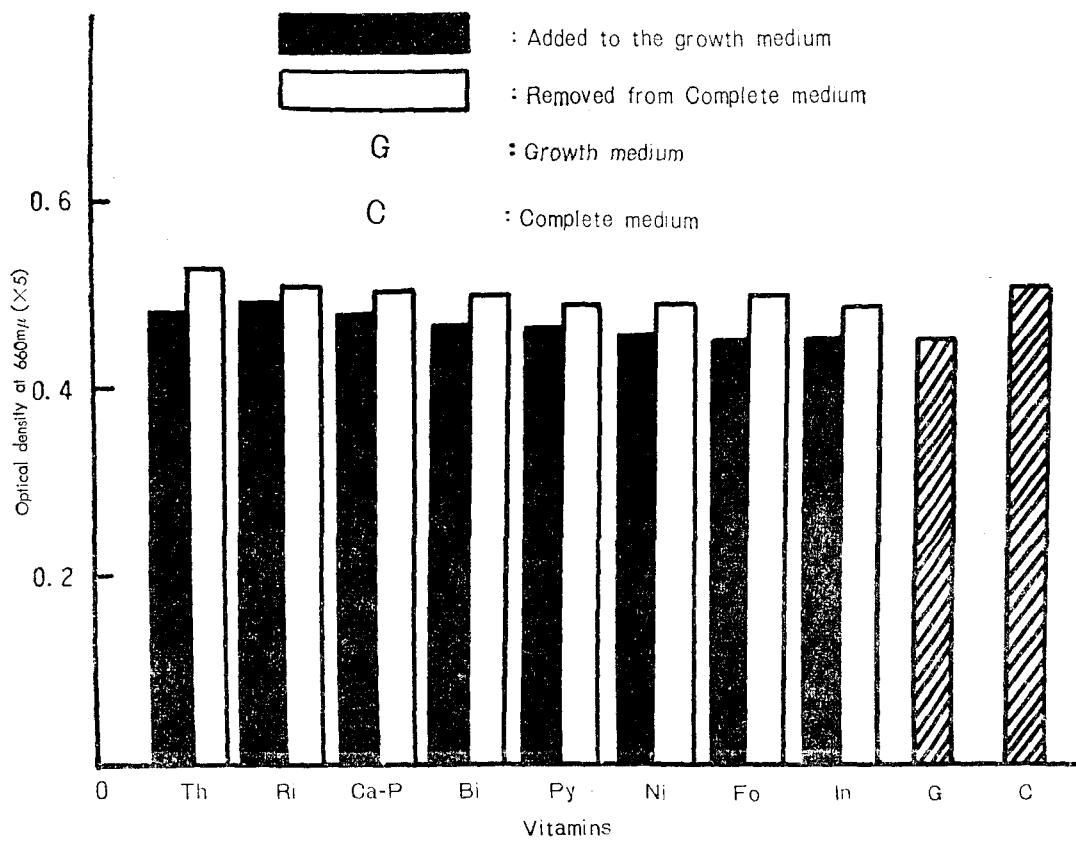


Fig. 3. Effect of Various Vitamins on the Growth of *Han. subpelluclosa* GFY-2 in the Sugar Solution of Rice Hull added Corn Starch Cake

Table 6. Cell Growth, Residual Sugar and Cell Weight during the Cultivation.

Hydrolyzate		Time (hr)		0	12	24	36	48	60	72
		Residual sugar (%)	Optical density (660mμ)							
Rice hull added corn starch cake	Residual sugar (%)	4.32	4.08	2.16	1.05	0.63	0.48	0.29		
	Optical density (660mμ)		0.410	0.924	1.202	1.456	1.476	1.484		
	Cell weight (mg/100ml)		113.7	1077.5	1542.7	1988.2	2008.8	1997.6		
Rice straw added corn starch cake	Residual sugar (%)	4.24	4.01	1.99	1.04	0.62	0.49	0.30		
	Optical density (660mμ)		0.407	1.200	1.331	1.418	1.465	1.376		
	Cell weight (mg/100ml)		124.8	1372.1	1652.9	1813.7	1924.9	1917.6		

왕겨와 벚꽃에 전분박을 첨가하여 경시적으로 배양, 효모의 생육도를 O.D.와 건조균체량으로 조사한 결과 (Table 6) 48시간 배양하였을 때 대부분의 당을 소비하였고 균체량도 급격히 증가 되었다.

#### 8. 基質別 増殖量

전분박을 첨가한 왕겨와 벚꽃의 당화액과 glucose 와 maltose 를 炭素源으로 한 基質에 소정의 무기 염을 첨가하여 증기 압 1kg/cm<sup>2</sup>에서 5분간 살균 후 菌을 接種하고 30°C에서 48시간 전장배양하여 균체증식량을 비교 검토한 결과는 Table 7과 같다. 전분박을 첨가한 왕겨 당화액과 벚꽃 당화액의

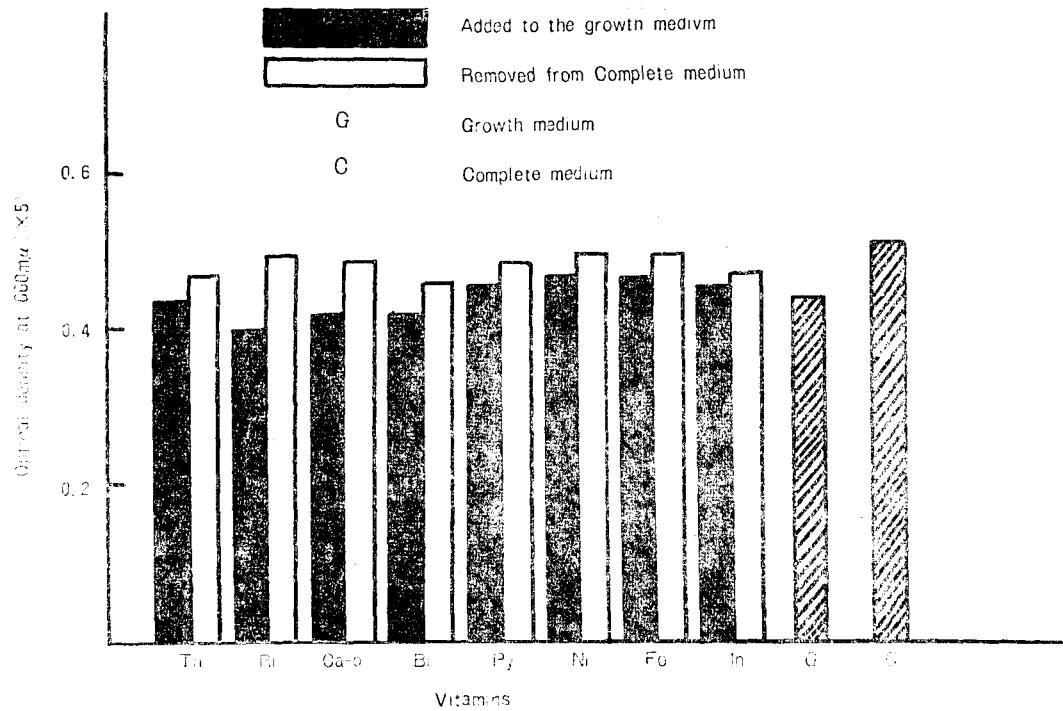


Fig. 4. Effect of Various Vitamins on the Grow of *Han. subpelliculosa* GFY-2 in the Sugar Solution of Rice Straw added to Corn Starch Cake

Table 7. Cell Yields of *Han. subpelliculosa*-GFY-2

Carbon sources	Reducing Sugar conc. (%)	Sugar utilized total sugar (%)	Dry cell weight sugar (%)	Cell weight Hydrolyzate (%)
Rice hull added corn starch cake	4.0	91.2	46.5	22.0
Rice straw added corn starch cake	4.0	90.8	45.4	13.8
Glucose	4.0	85.4	27.8	
Maltose	4.0	87.8	28.7	

당소비율은 각각 91.2%, 90.8%였고 당에 대한 수율은 각각 46.5%, 45.4%로써 glucose 와 maltose

의 당소비율과 당에 대한 수율보다 아주 높았다.

이 결과는 梁等<sup>(19)</sup>의 연구결과와 유사한데 전분박

왕거, 벗짚의 당화액에 함유되어 있는 미생물생육

에 필요한 각종의 영양원을 이용한 것으로 추리된

다.

## 요약

전분박을 첨가한 왕거 및 벗짚의 酸糖化液을 이용하여 효모생육조건을 검토하여 다음과 같은 결

론을 얻었다.

1. 왕겨와 벗짚에 전분박을 첨가하여 당화시킴으로써 당화액의 당농도가 각각 9.12%, 7.98% 까지 증가 되었다.
2. 산당화액을 중화할 때 사용한 중화제로서는  $\text{CaCO}_3$ ,  $\text{Ca}(\text{OH})_2$ ,  $\text{NH}_4\text{OH}$  순으로 효모생육이 좋았다.
3. 당화액을 기질로 하여 무기영양요구성을 검토한 결과  $(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$  0.3%,  $\text{K}_2\text{HPO}_4$  0.4%,  $\text{Mg SO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$  0.02%,  $\text{NaCl}$  0.02%,  $\text{CaCl}_2$  0.02% 를 加하였을 때 효모의 생육도가 가장 좋았다.
4. 전분박을 첨가한 왕겨와 벗짚의 당화액을 기질로 하여 효모를 배양하였을 때 48시간 이내에 각각 91.2% 90.8% 의 당을 消化하였고 당에 대한 收率은 각각 46.5%, 45.4% 이었다.

### 참고 문헌

- (1) Sung, N. K. and J. K. Kim: *Korean J. Appl. Microbiol. Bioeng.*, **4** (1), 1 (1976)
- (2) Sung, N. K., M. C. Kim and K. H. Shim: *Korean J. Appl. Microbiol. Bioeng.*, **4** (2), 51 (1976)
- (3) 高田亮平, 佐佐木博介: 日釀學誌 **20**, 118 (1942)
- (4) Julsingha, J. V.: *Chem. Week Blad.*, **37**, 649 (1940)
- (5) Gutgerts, N.: *Spisto-Vodochnya prom.*, **14**, 52 (1937)
- (6) Dudkin, M. S., N. G. Shkantova, N. S. Skoronyakova. *Chem. Ab.*, **59**, 8960 (1962)
- (7) Hokkaido Prefecture: *Japan pat.* 5249 (1963)
- (8) Pepka, V. P., V. G. Panasyuk: *Khim. Tekhnol. nol.*, **13**, 55 (1968)
- (9) Bae, M., B. H. Kim, A. S. Yoon: *Korean J. Appl. Microbiol. Bioeng.*, **1** (1), 31 (1973)
- (10) Sung, N. K., J. H. Lee, H. D. Yun, and K. H. Shim: *Gyeong Sang, J. Inst. Agr. Resource, utl.*, **10**, 11 (1976)
- (11) Yu, J. H., D. H. Oh, et al: *Korean J. Appl. Microbiol. Bioeng.*, **2** (2), 83 (1974)
- (12) Yu, J. H., R. Yang, Y. M. Hong, and C. K. Park: *Korean J. Appl. Microbiol. Bioeng.*, **3** (3), 141 (1975)
- (13) 友田宣孝等: 酵母利用工業 (共立出版), 330 (1964)
- (14) J. u, D. K.: *Kor. Jour. Microbiol.*, **14**(1), (1976)
- (15) Lee, K. H. and J. H. Ha: *Korean Agr. Chem. Soc.*, **16** (1), (1973)
- (16) Kahng, H. W.: *Korean J. Appl. Microbiol. Bioeng.*, **2** (3), 155 (1974)
- (17) Yahikosuzuki: *J. Agr. Chem. Soc.*, **35**(11), 648 (1961)
- (18) Yahikosuzuki: *J. Agr. Chem. Soc.*, **35**(7), 654 (1961)
- (19) Yang, H. C., Y. J. Choi, and H. C. Sung: *Korean J. Appl. Microbiol. Bioeng.*, **2** (2), 95 (1974)
- (20) Mashiro Takahashi: *J. Agr. Chem. Soc.*, **28** (5), (1954)
- (21) Mashiro Takahashi: *J. Agr. Chem. Soc.*, **30** (3), (1956)
- (22) Tatsuro Yamaguchi: *J. Agr. Chem. Soc.*, **28** (5), (1959)
- (23) 金浩植: 酵醇微生物學(鄉文社), 1153 (1973)