

## Polyvinyl alcohol을 이용한 *Candida versatilis*1086 고정화

임선미\*, 조대행, 김의용, 채희정<sup>1</sup>, 박명규<sup>2</sup>  
서울시립대학교 화학공학과;

<sup>1</sup>호서대학교 식품생물공학과; <sup>2</sup>MD bio α  
(su5177@hotmail.com\*)

간장을 생산하는 공정에서 고정화는 반응시간을 단축시켜 시킨다. 고정화의 담체는 주로 alginate를 사용하였는데, 간장 발효에 염이 들어가기 때문에 염에 약한 alginate는 사용이 불가능하다. 간장의 주요 향인 ethanol과 4-ethyl guaiacol을 생산하는 *C.versatilis* 1086을 polyvinyl alcohol에 고정화 하였다. PVA용액에 균을 넣고 needle을 이용하여 boric acid에 hardening시켰다.