

ヒアルロン酸の製造工程(培養法)

培地:大豆等を
栄養源として活
用



又は



培地:仔牛臓器の一部を水で
浸出した液を栄養源として活用
(たんぱく質の濃度として培地中
に0.45%)

加熱滅菌処理 | 121°C 20分

フラスコ培養

ヒアルロン酸
産生菌

約500gスケール

ジャーシード培養

植物由来培地

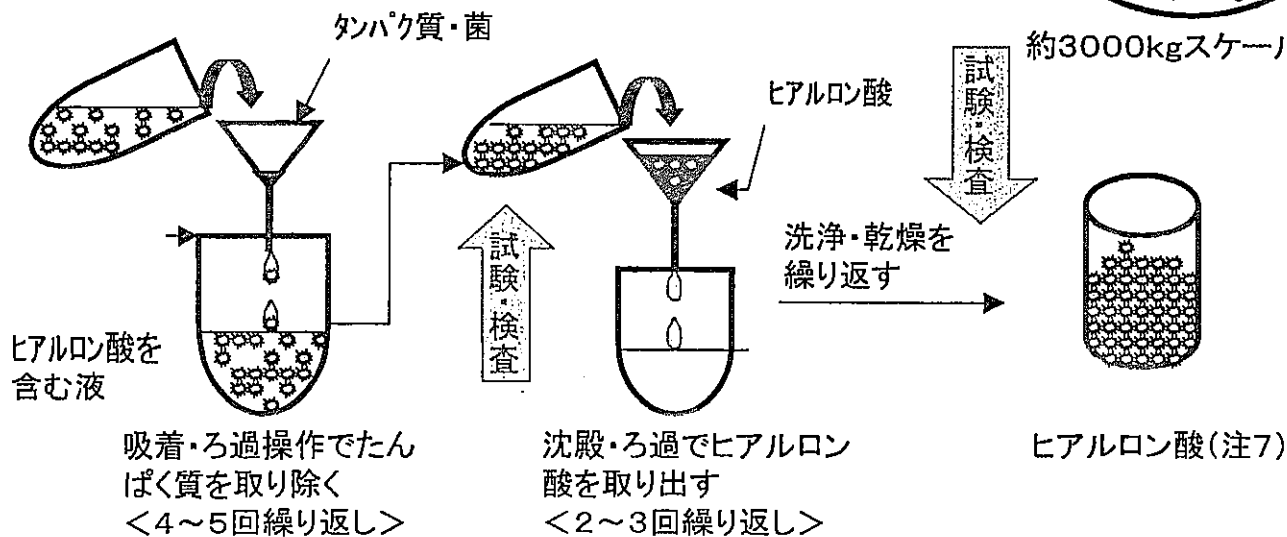
約56kgスケール

ヒアルロン酸が
菌から培養
液へ出てくる

本培養

植物由来培地

約3000kgスケール



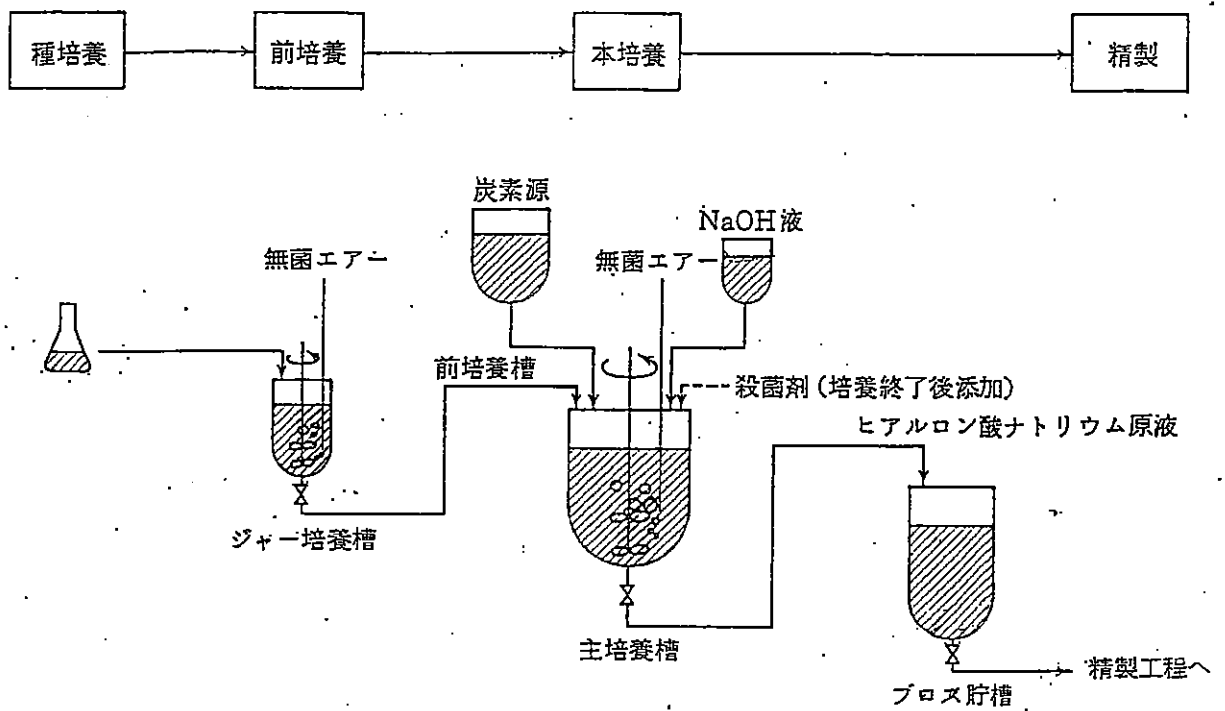


図1 培養工程概略図

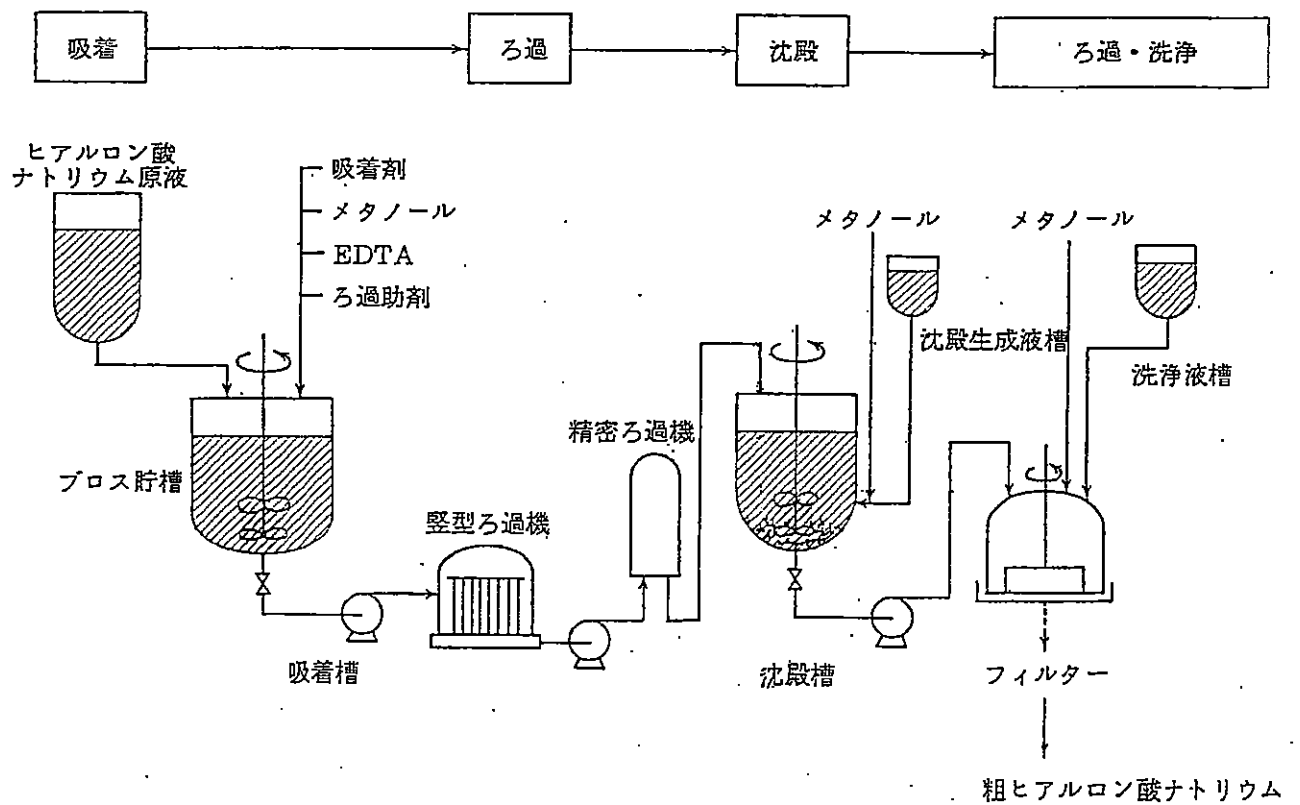
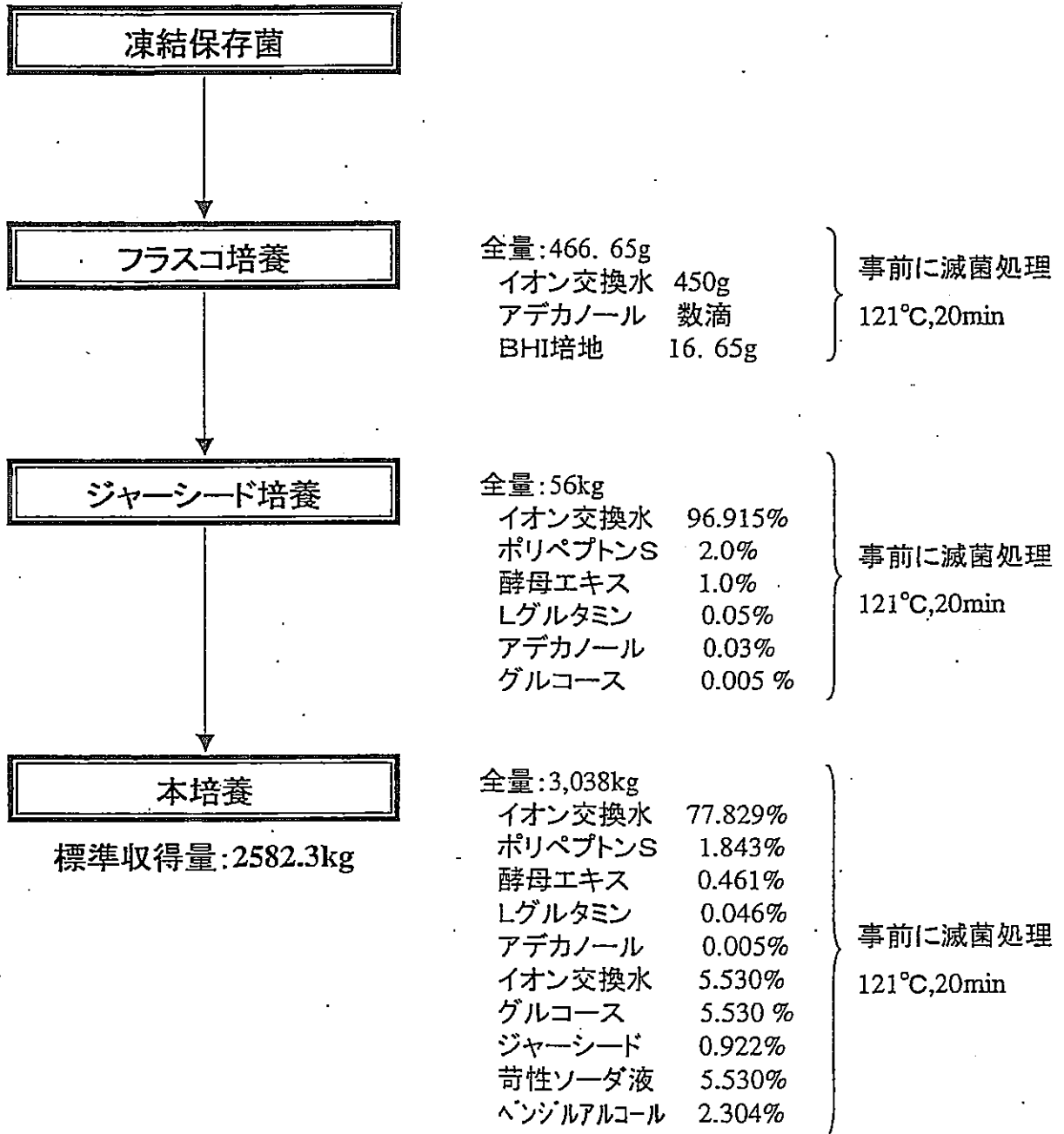


図2 精製工程概略図

培養工程概略図



精製工程概略図

