



图3 纯化寡核苷酸的纯度 PAGE 分析

寡核苷酸长度 1, 3: 18nt
2, 4: 16nt

仪器设备; b. 产品纯度好、回收率高且无需脱盐; c. 适用于少量样品及衍生物的纯化等。

致谢: 实验得到生物工程研究所石成华研究员和张京生实验师的协助。

参 考 文 献

- 1 黄培堂. PCR 技术的原理和应用. 北京: 中国科学技术出版社, 1990: 143
- 2 McPherson M J *et al.* PCR. New York: Oxford University Press. 1991: 8
- 3 王升启, 马立人. 反义核酸技术及其应用-反义寡核苷酸. 军事医学科学院院刊, 1991; 15 (3): 191
- 4 Applied Biosystems. *User Bulletin*, 1987 (13-Revised); 28
- 5 Applied Biosystems. *User Bulletin*, 1987 (13-Revised); 9

发酵制取黄原胶的研究 (925231[#])

黄原胶是由野油菜黄单胞菌发酵产生的一种水溶性微生物多糖, 在适宜的培养条件下, 能以玉米淀粉为主要原料发酵产生黄原胶。200 升中型试验表明, 黄原胶对玉米淀粉的转化率为 55—64%, 发酵液粘度达 6 500—7 700 厘泊。经化学分析表明, 资料研制的黄原

胶制品其组分与美国的同类产品相同。本文介绍了研制工作的小试和中试两个阶段, 并作了总结。委托检索费: 单位 16 元, 个人 14 元。

[北京 867 信箱 20816 组李 群, 邮编: 100024 电话: 5762127, 5762194]

天然苋菜红色素的制取及其性质 (925232[#])

天然苋菜色素原料易得且价格低廉, 本色素与同类天然色素相比较, 色值较高, 其提取工艺、设备简单。提取过程未用任何有机溶剂, 操作安全, 降低了产品成本, 对大多数添加剂稳定, 故可在大多数食品中作为着色剂。本文详细介绍了苋菜红色素的提取工艺和理化

性质, 为苋菜红色素的提取和应用提供了科学依据。委托检索费: 单位 10 元, 个人 8 元。

[北京 867 信箱 20816 组李 群, 邮编: 100024 电话: 5762127, 5762194]