

**PROCEDEE DE EXTRAGERE DIN LEVURI A MANOPROTEINELOR  
ȘI PROPRIETĂȚILE LOR FIZICO-CHIMICE**

**Ludmila BEJENARU**

*Institutul de Microbiologie și Biotehnologie al AŞM*

În lucrare se propun procedee eficiente de izolare a manoproteinelor din biomasa levoriană. Procedeul cu aplicarea autolizei biomasei celulare timp de 24 de ore în combinație cu tratarea alcalină sporește cu 23,3% manoproteinele extrase comparativ cu proba martor. Sunt descrise însușirile fizico-chimice ale manoproteinelor izolate din peretii celulați levurieni.

**Cuvinte-cheie:** *manoproteine, levuri, metode de extragere, proprietăți fizico-chimice.*

**PROCEDURES OF EXTRACTION OF MANOPROTEINS  
FROM YEAST AND THEIR PHYSICO-CHEMICAL PROPERTIES**

In the current work we propose efficient methods of manoproteins extraction from yeast biomass. The method of application of cellular biomass autolysis for 24 hours combined with alkaline treating increases the manoproteins extraction with 23.3%, compared to the control sample. Physical and chemical attributes of the isolated manoproteins from yeast cell walls are described.

**Keywords:** *manoprotein, yeast, methods of extraction, physico-chemical properties*

*Prezentat la 4.05.2015*

*Publicat: iulie 2015*