

苦瓜的微波灭酶技术

唐小俊 池建伟 张名位 张雁 魏振承 张瑞芬

广东省农科院

关键词: 苦瓜 微波 多酚氧化酶 过氧化物酶 灭酶

摘要: 在不同的微波处理、微波结合抗褐变剂处理条件下研究了苦瓜多酚氧化酶和过氧化物酶的微波灭酶技术。结果表明：微波功率越大，载样量越少，多酚氧化酶越易失活，而切片厚度在1 cm以下对其活性影响不大。当载样量为40 g时，样品预先在功率800 W的微波下处理1 min，再在质量浓度为0.1 μg/mL的EDTA钠盐溶液浸泡60 min，最后微波间歇处理3 min，则可使其中的多酚氧化酶活性完全钝化。过氧化物酶随微波功率增大而迅速失活，在载样量为40 g、切片厚度为0.5 cm、微波功率为800 W条件下，处理1 min即可失活。

[查看全文（请使用Adobe Acrobat 6.0版本浏览）](#) [返回首页](#)

[引用本文](#)

您是第 位访问者

主办单位：中国农业机械学会 单位地址：北京朝阳区北沙滩1号