

研究报告

超声波辅助酶法提取红枣多糖的研究

孙晓瑞, 王娜, 谢新华, 雷丹, 张寒瑞, 常俊晓, 艾志录

河南农业大学 食品科学技术学院, 河南 郑州 450002

收稿日期 2010-12-17 修回日期 网络版发布日期 接受日期

摘要 研究了超声波酶法联合提取红枣多糖的工艺条件。通过正交试验优化出最佳超声波提取条件;在最佳超声波提取条件下,以多糖纯度及提取率为指标,从木瓜蛋白酶、胰蛋白酶及中性蛋白酶中筛选出木瓜蛋白酶;对木瓜蛋白酶处理条件进行研究,最后得出超声波辅助酶法提取红枣多糖的最佳工艺条件为:10 g 红枣,料液比1:8(g:mL),温度 70 ℃,超声波时间 25 min,超声波功率 70 W,经超声波处理后,添加 0.15 % 木瓜蛋白酶、pH值6.0、时间 120 min、温度 60 ℃。此条件下,提取2次,多糖的得率为 21.95 %,纯度达到 13.05 %。

关键词 [超声波](#) [木瓜蛋白酶](#) [红枣](#) [多糖](#)

分类号 [TQ351](#) [TS201.1](#)

DOI:

通讯作者:

艾志录(1965-),男,教授,博士,研究领域为传统食品的产业化研究与农产品加工。

作者个人主页:孙晓瑞;王娜;谢新华;雷丹;张寒瑞;常俊晓;艾志录

扩展功能
本文信息
▶ Supporting info
▶ PDF(840KB)
▶ [HTML全文](OKB)
▶ 参考文献[PDF]
▶ 参考文献
服务与反馈
▶ 把本文推荐给朋友
▶ 加入我的书架
▶ 加入引用管理器
▶ 引用本文
▶ Email Alert
相关信息
▶ 本刊中 包含“超声波”的章
▶ 本文作者相关文章
• 孙晓瑞
• 王娜
• 谢新华
• 雷丹
• 张寒瑞
• 常俊晓
• 艾志录