

染整与化学品

染整加工对牛奶蛋白纤维蛋白质含量的影响

王宗乾; 李长龙; 陈维国

收稿日期 2009-2-16 修回日期 2009-7-15 网络版发布日期 2010-1-13 接受日期 2010-1-13

摘要

牛奶蛋白纤维中蛋白质成分在染整加工过程中受到湿、热、酸碱、氧化剂等的影响, 发生不同程度的水解和流失, 将会影响牛奶蛋白纤维织物的品质和服用性能。为此, 通过优化改良凯氏定氮法测试工艺, 尝试以含氮量的变化来表征染整化学加工引起蛋白质成分的变化。研究表明: 经优化的改良凯氏定氮法具有消化时间短、测试准确度高、操作方便等优点; 采用该测试方法, 揭示了湿热处理、漂白处理、酸碱处理及空白染浴处理条件下牛奶蛋白纤维蛋白质含量的变化规律, 对制订牛奶蛋白纤维纺织品的染整工艺具有指导意义。

关键词

[牛奶蛋白纤维](#); [凯氏定氮法](#); [蛋白质](#); [染整](#)

分类号

DOI:

通讯作者:

作者个人主页:

王宗乾; 李长龙; 陈维国

扩展功能

本文信息

- ▶ [Supporting info](#)
- ▶ [PDF \(596KB\)](#)
- ▶ [\[HTML全文\]\(0KB\)](#)
- ▶ [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 “](#)

[牛奶蛋白纤维; 凯氏定氮法; 蛋白质; 染整](#)

[” 的 相关文章](#)

▶ 本文作者相关文章

- [王宗乾](#)
- [李长龙](#)
- [陈维国](#)