

## 影响大蒜精油提取得率的工艺参数研究

### Effect of Extraction Conditions on the Yield of Garlic Essential Oil

投稿时间：2000-10-27

稿件编号：20010327

中文关键词：大蒜精油；提取；影响因素

英文关键词：garlic essential oil；extraction；extraction conditions

基金项目：山东省自然科学基金、山东省科委资助

作者	单位
乔旭光	山东农业大学食品科学系，泰安 271018
韩雅珊	中国农业大学食品学院，北京 100094
张振华	中国农业大学食品学院，北京 100094
王强	中国农业科学院农产品贮藏加工中心，北京 100081
赵文恩	郑州大学化工学院，郑州 450052

摘要点击次数：8

全文下载次数：12

中文摘要：

研究了大蒜精油提取条件，包括反应温度、反应pH值、反应时间和蒸馏时间对大蒜精油提取得率的影响，初步确定了采用鲜蒜提取风味物质的最适工艺条件。

英文摘要：

The Effect of extraction conditions, including reaction time, pH, reaction temperature and distillation time on the yields of garlic essential oil were studied. The optimum extraction time, reaction temperature, time and pH were 90 min, 30°C, 60 min, and 6.6 respectively.

[查看全文](#)

[关闭](#)

[下载PDF阅读器](#)

您是第606958位访问者

主办单位：中国农业工程学会 单位地址：北京朝阳区麦子店街41号

服务热线：010-65929451 传真：010-65929451 邮编：100026 Email: [tcsae@tcsae.org](mailto:tcsae@tcsae.org)

本系统由北京勤云科技发展有限公司设计