



花生食品分会

### 白藜芦醇纳米脂质体及其制备方法.专利号: ZL201210560125.0

创建时间: 2012-10-05 01:35

摘要: 本发明公开了一种白藜芦醇纳米脂质体及其制备方法。该方法,包括如下步骤:将白藜芦醇、膜材、抗氧化剂和有机溶剂混合溶解,成膜同时除去所述有机溶剂,再加入缓冲液进行水合,得到白藜芦醇脂质体的粗悬液,将所得粗悬液进行高压微射流处理,得到所述白藜芦醇纳米脂质体。本发明采用高压微射流法经过溶解、脂质形成、充分水合、微射流分散等步骤制得白藜芦醇纳米脂质体。该白藜芦醇纳米脂质体均匀一致,粒径小,包封率高,稳定性良好。

< 前一个: 无

> 后一个: 无

版权所有© 2016 中国粮油学会花生食品分会 京ICP备09074153号-3 技术支持: 云梦网络

地址: 北京市海淀区西北旺农大南路1号中国农业科学院农产品加工研究所 电话: 010-62818455、010-62819387 邮箱: cpfa2017@163.com 网址: http://peanutsci.ccoaonline.com

版权所有© 2016 中国粮油学会花生食品分会 京ICP备09074153号-3

阿里云 本网站由阿里云提供云计算及安全服务 本网站支持 IPv6 Powered by CloudDream