

提高油茶籽油中油酸含量的工艺研究

Technology for increasing oleic acid content in camellia oil

投稿时间: 2005-12-13 最后修改时间: 2006-6-2

稿件编号: 20060734

中文关键词: 油茶籽油; 油酸; 天然抗氧化剂; 抗氧化; 有机膜; 脱胶

英文关键词: camellia oil; oleic acid; natural antioxidant; anti-oxidizing; organic membrane; degumming

基金项目:

作者	单位
潘超然	福建农林大学食品科学学院, 福州 350002
林剑阳	福建农林大学食品科学学院, 福州 350002
邱松林	福建农林大学食品科学学院, 福州 350002

摘要点击次数: 183

全文下载次数: 111

中文摘要:

对油茶籽油进行不同组别的天然抗氧化剂抑制油酸氧化的试验, 并进行了采用不同有机膜材料脱胶提高油酸含量的 $L_9(3^4)$ 正交试验。试验结果表明: 采用0.015% 维生素C+0.02% 维生素E+0.02% 柠檬酸的复合天然抗氧化剂, 可使油酸含量达82.3%; 采用有机膜材料—聚丙烯膜可使磷脂胶束脱除率达99.6%, 使最终产品的油酸含量达82.6%。

英文摘要:

Experiment of oleic acid oxidation-restraining in camellia oil by various groups of natural antioxidants and $L_9(3^4)$ orthogonal experiment on enhancing oleic acid content by different organic membranes were carried out. Results indicated that the oleic acid content increase to 82.3% by compound antioxidant of 0.02% vitamin E, 0.015% vitamin C, 0.02% lemon acid added in camellia oil; 99.6% lecithin can be degummed by organic membrane—polypropylene membrane, and oleic acid content of the product can be increased to 82.6%.

[查看全文](#)

[关闭](#)

[下载PDF阅读器](#)

您是第606957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

本系统由北京勤云科技发展有限公司设计