

微波萃取葛根总异黄酮的工艺研究

Microwave Extraction of Total Isoflavones From P.Lobata

投稿时间：2001-4-23

稿件编号：20010630

中文关键词：微波萃取；葛根；总异黄酮

英文关键词：microwave extraction; P.Lobata; total isoflavones

基金项目：湖南省科技厅2000年重点攻关项目（00NKY1010-01）

作者	单位
陈斌	中国农业大学
南庆贤	中国农业大学
吕玲	中国农业大学
周熙成	航天医学工程研究所

摘要点击次数：10

全文下载次数：17

中文摘要：

该文研究了利用微波萃取葛根异黄酮的工艺。结果表明：用77%的乙醇，固液比为1:14，在体系温度低于60℃的条件下，微波间歇处理3次，葛根总黄酮的浸出率达96%以上。与传统的热浸提相比，不仅产率高，而且速度快，节能。

英文摘要：

Microwave extraction of total isoflavones from P.Lobata powder was studied. The result of quantitative analysis of total isoflavones indicates that under the condition of 77% alcohol, the ratio of solid to liquid is 1:14, the temperature was at below 60℃, and the solution was treated at regular intervals for three times, the extracting rate of total isoflavones was more than 96%. Compared to the traditional extraction, microwave extraction not only provides higher production rate but also has the advantages of being fast and energy saving.

[查看全文](#)

[关闭](#)

[下载PDF阅读器](#)

您是第607235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