

补镁果冻及其制作方法

李莉莉; 秦松¹; 张银; 焦绪栋¹; 崔玉琳¹

专利权人 中国科学院烟台海岸带研究所

2015-01-22

专利状态 审中-实质审查

授权国家 山东(37)

摘要 本发明涉及食品加工技术领域，具体公开一种补镁果冻及其制备方法。本发明的补镁果冻的原料包括菊粉型聚果糖、浒苔和海洋红藻。本发明利用菊粉型聚果糖、浒苔、海洋红藻作为主要成分，利用它们之间的协同作用，能够促进人体对镁离子的吸收。

学科领域 A2311/09; A2311/06

URL 查看原文

申请号 CN201510031744.4

公开(公告)号 CN104543678A

语种 中文

PCT属性 否

文献类型 **专利**

条目标识符 http://ir.yic.ac.cn/handle/133337/22265

专题 海岸带生物学与生物资源利用重点实验室_海岸带生物学与生物资源保护实验室

作者单位 中国科学院烟台海岸带研究所

推荐引用方式 李莉莉,秦松,张银,等. 补镁果冻及其制作方法[P]. 2015-01-22. GB/T 7714

条目包含的文件

条目无相关文件。

所有评论 (0)

[发表评论/异议/意见]

暂无评论

除非特别说明，本系统中所有内容都受版权保护，并保留所有权利。

个性服务

推荐该条目

★ 保存到收藏夹

查看访问统计

导出为Endnote文件

谷歌学术

谷歌学术中相似的文章

[李莉莉]的文章

[秦松]的文章

[张银]的文章

百度学术

百度学术中相似的文章

[李莉莉]的文章

[秦松]的文章

[张银]的文章

必应学术

必应学术中相似的文章

[李莉莉]的文章

[秦松]的文章

[张银]的文章

相关权益政策

暂无数据

收藏/分享

