


文 章 内 容

标 题:	苹果渣制备可溶性膳食纤维的工艺研究
作 者:	史红兵1, 宋纪蓉1, 黄洁1, 邓红2
发表年限:	2002
发表期号:	2
单 位:	(1_西北大学化学工程学系, 陕西省物理无机化学重点实验室, 陕西西安 710069; 2. 陕西师范大学食品工程系 陕西西安710061)
关键词:	苹果渣; 膳食纤维 工艺条件
摘 要:	以苹果渣为原料, 采取化学方法制备可溶性膳食纤维, 研究了反应液浓度、液料比、反应温度和时间等对产品质量和收率的影响, 制备了质量高、性能稳定的可溶性膳食纤维, 获得最佳的工艺条件。  苹果渣制备可溶性膳食纤维的工艺研究.pdf
<div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 20px;">打印关闭</div>	