

【作者】	郑艳霞, 王永刚, 李志忠
【单位】	兰州理工大学生命科学与工程学院, 甘肃兰州
【卷号】	37
【发表年份】	2009
【发表刊期】	34
【发表页码】	17075-17076
【关键字】	啤特果; 多糖; 提取工艺
【摘要】	[目的] 寻找开发啤特果产业的新途径, 提高其附加值。[方法] 采用水提醇沉法提取啤特果中的多糖, 通过单因素试验和正交试验, 以多糖的提取率为评价指标, 对影响啤特果多糖提取工艺的因素进行研究。[结果] 确定了提取啤特果多糖的最佳工艺参数为温度95 ℃, 料液比1:2, 乙醇浓度67%。在该工艺条件下, 啤特果多糖的得率为1.05%。[结论] 该研究为开发利用啤特果提供理论依据。
【附件】	 <a href="#">PDF下载</a> <a href="#">PDF阅读器下载</a>

关闭