

<b>【作者】</b>	郑艳霞, 王永刚, 李志忠
<b>【单位】</b>	兰州理工大学生命科学与工程学院, 甘肃兰州
<b>【卷号】</b>	37
<b>【发表年份】</b>	2009
<b>【发表刊期】</b>	34
<b>【发表页码】</b>	17075-17076
<b>【关键字】</b>	啤特果; 多糖; 提取工艺
<b>【摘要】</b>	[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。
<b>【附件】</b>	 <a href="#">PDF下载</a> <input type="button" value="PDF阅读器下载"/>

关闭