

## 超临界CO<sub>2</sub>流体萃取技术提取核桃油的研究

### Extracting Walnut Oil With Supercritical CO<sub>2</sub> Fluid Technique

投稿时间: 2001-6-21 最后修改时间: 2001-7-30

稿件编号: 20010633

中文关键词: 核桃仁; 超临界CO<sub>2</sub>; 萃取

英文关键词: walnut meat; supercritical CO<sub>2</sub>; extraction

基金项目: 山西省教育厅科技开发项目(编号99014); 山西省回国留学人员项目99047

作者	单位
吴彩娥	山西农业大学
阎师杰	山西农业大学
寇晓虹	山西农业大学
郝利平	山西农业大学
杜俊民	山西农业大学
李晓娟	山西农业大学

摘要点击次数: 5

全文下载次数: 9

中文摘要:

以新鲜的核桃仁为原料,研究了在超临界状态下物料的粉碎度、萃取压力、萃取温度、萃取时间对核桃油萃取效果的影响。结果表明,超临界CO<sub>2</sub>流体萃取核桃油的最佳工艺条件为粉碎度30目、萃取压强30 MPa、萃取温度45℃、萃取时间5 h,此条件下核桃油的萃取率可达93.98%。

英文摘要:

Walnut meat was taken as experimental material of extraction condition. The influence of extracting pressure, temperature, time and material size on the extraction efficiencies of walnut oil was studied systematically. The results showed that, the efficient conditions of supercritical CO<sub>2</sub> fluid extraction were at 45℃, 30 MPa, 5 h. The extracting rate can be up to 93.98%.

[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