



当前位置: [首页](#)» [成果转化](#)» [技术专利](#)» [油料加工](#)» [发明专利-2014](#)

一种适度酶解制备高溶解性核桃蛋白粉的方法

作者: 文章来源: 发布时间: 2020-03-09 浏览量: 【字体: 大 中 小】

分享:

专利号: ZL 2014100768073

专利名称:

一种适度酶解制备高溶解性核桃蛋白粉的方法

专利完成人:

王强;刘丽;沈敏江;胡晖;石爱民;刘红芝

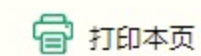
专利简介:

本发明公开了一种适度酶解制备高溶解性核桃蛋白粉的方法,其特征在于,包括以下步骤:步骤一、将核桃脱脂粉和纯净水按质量比为1:6~1:16混合,之后搅拌均匀,制成核桃脱脂粉分散液;步骤二、向所述核桃脱脂粉分散液中加入蛋白酶,其中,每克核桃脱脂粉加入所述蛋白酶的量为250~3000U,将核桃脱脂粉分散液升温到30~70℃进行10~40min的酶解反应,获得酶解液。本发明所述方法操作简单、条件温和、高溶解性核桃蛋白粉的生产周期较短;制备的高溶解性核桃蛋白粉的营养价值高,口感好。

相关新闻

上一篇: [一种含有交联花生蛋白的香肠及其制备方法](#)

下一篇: [一种改性花生蛋白膜及其制备方法](#)



打印本页



关闭本页

