

【作者】	杨艳杰 , 秦明利
【单位】	漯河医学高等专科学校, 河南漯河
【卷号】	36
【发表年份】	2008
【发表刊期】	15
【发表页码】	6516 , 6599
【关键字】	红枣; 干制;Vc ; 分光光度法
【摘要】	<p>[目的] 测定不同干燥方法处理红枣的Vc含量。[方法] 分别采用自然晒干、微波干燥、电热恒温干燥的方法处理样品,用草酸提取各样品中Vc,37℃时与2,4-二硝基苯肼反应,用分光光度法于波长490nm处测定吸光度。[结果] 鲜枣中含Vc 324.64 mg/100g,随着自然日晒天数的增多Vc含量迅速减少;电热恒温干燥的样品Vc含量21.63 mg/100g;微波干燥样品Vc含量93.25 mg/100g。微波干燥处理的红枣Vc含量显著高于自然晒制20d和电热恒温干燥的样品。自然干燥过程中前7d果实Vc含量下降幅度较小,8d后果实Vc含量显著下降,约2周后果实Vc的含量变化不大。[结论]3种红枣干制方法中,以微波干燥处理的红枣Vc含量最高。</p>
【附件】	 PDF下载 PDF阅读器下载

关闭