

【作者】	蒋岩花, 田晓辉, 吴联跑, 朱玉婷, 李亚, 童灵红
【单位】	绍兴文理学院, 浙江绍兴
【卷号】	37
【发表年份】	2009
【发表刊期】	18
【发表页码】	8682-8683
【关键字】	芦蒿; 芹菜; 蔬菜皂
【摘要】	<p>[目的] 寻求开发芦蒿和芹菜的新途径, 为提高芦蒿和芹菜的利用价值提供参考依据。[方法] 以芹菜和芦蒿为试材, 提取后加入适量的硬脂酸和无机碱制成蔬菜皂, 设计以物料配比、反应温度、反应时间为因素的正交实验, 以pH值和洗涤效果为指标作正交分析, 选择最佳配比及最佳工艺流程。[结果] 蔬菜皂的最佳实验方案是: 蔬菜提取液用量0.6 g, 硬脂酸用量1.0 g, 无机碱用量1.0 g, 反应温度90 ℃, 反应时间120 min, 按照此方案生产的蔬菜皂的洗涤效果为最佳, 其黏度、pH值均符合要求。[结论] 根据正交实验, 得到了洗涤效果最佳的蔬菜皂; 研究提出了开发芦蒿和芹菜功能性产品的新思路。</p>
【附件】	 PDF下载 PDF阅读器下载

关闭