


【作者】	张晓娟, 胡选萍, 冯自立, 张辰露, 唐洁
【单位】	陕西理工学院生物科学与工程学院, 陕西汉中
【卷号】	37
【发表年份】	2009
【发表刊期】	28
【发表页码】	13793-13794, 13796
【关键字】	茯苓多糖; 微波法; 酶法; 工艺优化
【摘要】	<p>[目的] 提高茯苓中水溶性多糖的提取率, 寻求最优的提取条件。[方法] 利用均匀设计试验对微波辅助酶法提取的主要影响因素进行优化。[结果] 确定了微波辅助酶法的最佳工艺条件为微波提取时间17 min、功率550 W、固液比1:30、提取次数2次、酶解温度60 ℃、酶解时间120 min、加酶量0.5%、pH值6.0, 在此条件下, 茯苓水溶性粗多糖的提取率为3.58%。[结论] 微波辅助酶法为茯苓水溶性多糖提取的有效方法。</p>
【附件】	 <a href="#">PDF下载</a> <a href="#">PDF阅读器下载</a>

关闭