

园艺园林科学

普洱茶(熟茶)不同发酵阶段在制品降血脂效果的比较研究

周斌星¹,孔令波²,李发志¹

- 1.
2. 有朋集团

摘要: 研究普洱茶(熟茶)不同发酵阶段在制品水提物的降血脂效果。采用脂代谢紊乱模型——预防性给受试物法,观察普洱茶(熟茶)不同发酵阶段在制品水提取物对高脂饮食小鼠血清总胆固醇、甘油三酯、高密度脂蛋白胆固醇和低密度脂蛋白胆固醇的影响,以明确普洱茶(熟茶)不同发酵阶段在制品降血脂效果的差异。实验结果表明:普洱茶(熟茶)不同发酵阶段在制品均具有降低高脂饮食小鼠血脂的功能,其降血脂效果具有轻微的差异性,具体表现为不同发酵阶段在制品降低高脂饮食小鼠血脂的下降程度均达到了显著性差异,其中普洱茶(熟茶)一翻混合样、普洱茶(熟茶)二翻混合样的降血脂效果较好。

关键词: 普洱茶(熟茶) 发酵 降血脂

Study on Blood Lipid-Depressing Function in the Different Stages of Fermented pu-erh tea

Abstract: To probe into the effect of different stages of fermented pu-erh tea in reducing blood lipids. The model of metabolic disturbance of lipid-preventive tested sample was adopted. Observe the effects of different water extract on reducing the serum levels of TC, TG, HDL-C and LDL-C. The results showed that different stages of fermented products can reduce blood lipid in the volatility of a certain, Overall performance with the deepening of the extent of fermentation, The Hypolipidemic effect getting better.

Keywords: fermented pu-erh tea fermentation blood lipid-depressing

收稿日期 2010-01-22 修回日期 2010-03-09 网络版发布日期 2010-09-20

DOI:

基金项目:

国家课题“普洱茶深加工产品研究开发”

通讯作者: 孔令波

作者简介:

作者Email: klb20021073@163.com

参考文献:

本刊中的类似文章

1. 于向春 刘易均 杨志斌 柳贤德.发酵木薯渣粉在文昌鸡日粮中的应用[J]. 中国农学通报, 2011,27(第1期(1月)): 394-397
2. 王世宽,许艳丽,于海光,徐轶婷,高明燕.混合菌种用于发酵香肠中的研究[J]. 中国农学通报, 2010,26(2月份03): 77-80
3. 张宇,张敏,刘铭,叶亚军,涂勇.稻瘟病生防放线菌A11菌株的发酵条件研究[J]. 中国农学通报, 2005,21(5): 330-330
4. qyli@cjaas.com.番茄叶霉病菌拮抗链霉菌BPS2发酵条件的研究[J]. 中国农学通报, 2006,22(5): 341-341

扩展功能

本文信息

- ▶ Supporting info
- ▶ PDF(701KB)
- ▶ [HTML全文]
- ▶ 参考文献[PDF]
- ▶ 参考文献

服务与反馈

- ▶ 把本文推荐给朋友
- ▶ 加入我的书架
- ▶ 加入引用管理器
- ▶ 引用本文
- ▶ Email Alert
- ▶ 文章反馈
- ▶ 浏览反馈信息

本文关键词相关文章

- ▶ 普洱茶(熟茶)
- ▶ 发酵
- ▶ 降血脂

本文作者相关文章

- ▶ 周斌星
- ▶ 孔令波
- ▶ 李发志

PubMed

- ▶ Article by Zhou,B.X
- ▶ Article by Kong,L.B
- ▶ Article by Li,F.Z

5. 易晓华.除虫菊内生拟盘多毛孢Y1菌株发酵产物抑菌活性初步研究[J]. 中国农学通报, 2009,25(24): 382-385
6. 潘晓飏, 杨建华, 冯春梅, 莫云彬, 陈海平.活性干酵母在猕猴桃全果发酵中的应用[J]. 中国农学通报, 2005,21(11): 85-85
7. 熊海燕 鄢黎平 孔莉 王金霞 张梦竹 翁姗姗.酿酒曲对柑橘梨汁复合酒发酵工艺的影响[J]. 中国农学通报, 2010,26(17): 112-114
8. 汤葆莎, 沈恒胜 .麦麸膳食纤维制备及研究进展[J]. 中国农学通报, 2009,25(12): 53-57
9. 屈 冉, 孙振钧, 金亚波.有机废水制取氢气的研究现状与展望[J]. 中国农学通报, 2005,21(7): 377-377
10. 刘树文, 李 华.Study on Malolactic Fermentation by Immobilized *Leuconostoc oenos* 31DH[J]. 中国农学通报, 2005,21(4): 86-86
11. 王家富, 尹 伟, 张祖云, 杨林富, 尹列鸿.日粮中加入EM发酵兔粪对生长育肥猪增重的影响[J]. 中国农学通报, 2006,22(10): 38-38
12. 潘春梅 樊耀亭 赵攀.发酵法产氢培养基的响应面分析优化[J]. 中国农学通报, 2008,24(1): 38-44
13. 张敏, 胡晓, 万津瑜, 雷欣雨, 赵丹萍.高产几丁质酶的枯草芽孢杆菌诱变育种及发酵条件研究[J]. 中国农学通报, 2010,26(11): 279-283
14. 马力 陈永忠 彭邵锋 陈隆升 王湘南 王瑞 彭争光.蛋白饲料用油茶枯饼脱毒及发酵培养基初筛研究[J]. 中国农学通报, 2010,26(15): 15-18
15. 邱文娜 王秋颖 曾念开.桑黄原生质体融合菌株及其亲本生物学特性的比较研究[J]. 中国农学通报, 2010,26(15): 58-61