

【作者】	周浩
【单位】	盐城师范学院, 江苏省滩涂生物资源与环境保护重点建设实验室, 江苏盐城
【卷号】	37
【发表年份】	2009
【发表刊期】	30
【发表页码】	14879-14880
【关键字】	真姬菇多糖; 提取工艺; 组分
【摘要】	研究了真姬菇多糖的提取工艺和多糖组分。结果表明, 真姬菇多糖的最佳提取工艺为: 浸提比1:15, 浸提时间1 h, 浸提温度100 °C; 真姬菇多糖的组分为半乳糖、葡萄糖、木糖和甘露糖。
【附件】	 PDF下载 <input type="button" value="PDF阅读器下载"/>

关闭