

【作者】	江怀真, 刘天中, 高莉丽, 张 维
【单位】	中国海洋大学食品科学与工程学院, 山东青岛
【卷号】	37
【发表年份】	2009
【发表刊期】	33
【发表页码】	16204-16206
【关键字】	小球藻; 蛋白质; 提取率; 工艺条件; 优化
【摘要】	<p>[目的] 研究小球藻蛋白质的提取方法, 优化热蒸汽-NaOH法提取小球藻蛋白质的最适工艺条件。[方法] 采用热蒸汽与盐、碱液共同处理小球藻细胞, 考察蒸汽压力、提取时间、固液比(藻粉〔DK〕:水, g〔DK〕:ml)、NaOH添加比(占藻粉量的百分比)对小球藻蛋白质提取率的影响。[结果] 热蒸汽与碱液相结合更有利于小球藻蛋白质的溶出, 且90%以上的小球藻蛋白可能为碱溶性蛋白, 优化后的小球藻蛋白质的最适提取工艺条件为: NaOH添加比为20%, 固液比为1〔DK〕:50, 提取时间为45 min, 蒸汽压力为0.075 MPa, 此条件下小球藻蛋白质提取率达到91.19%。[结论] 热蒸汽与碱液共同处理小球藻细胞能明显提高小球藻蛋白质的提取率。</p>
【附件】	 PDF下载 <input type="button" value="PDF阅读器下载"/>

关闭