



# 食品与生物工程学院

## 食品科学与工程技术研究院

首页 | 院内概况 | 人才培养 | 学院党建 | 学生工作 | 学术科研 | 资源下载 | 人才小高地 | 贺州学院

当前位置: 首页 > 学术科研 > 科研成果 > 正文

详细信息

《马蹄抗氧化活性成分提取分离关键技术与应用》获广西科技进步三等奖

2016-12-24 (点击量: 31)

首次从中国产量占世界95%以上、广西产量占全国70%以上的特色农产品马蹄中分离得到29种具有良好的抗氧化活性的酚类化合物,其中新化合物7种。研究成果成功应用于全国最大的马蹄加工企业广西嘉宝食品集团有限公司和荔浦罐头食公司,有效提高了传统马蹄产品中马蹄特有的清香风味,改善了清水马蹄罐头灭菌时产生的熟感,延长产品货架期1个月建成一条年产能达300吨的以马蹄皮为原料生产澄清型马蹄抗氧化饮料中试线,使毛马蹄加工率从60%提高到100%,解决了工企业产品单一、原料利用率低、技术水平低、附加值低的瓶颈,企业三年累计新增利润5961.5万元人民币。



上一条: 《鲜食“中田”大山楂良种的选育与优质高效生产技术应用》获广西科技  
已是尾条

贺州学院食品与生物工程学院、食品科学与工程技术研究院 地址: 广西贺州市八步区西约街169号 (贺州学院东校区)  
电话: 0774-5229756 邮编: 542899

