



花生食品分会

一种杏仁功能性混合肽及其制备方法. 专利号: ZL200910241724.4

创建时间: 2009-01-24 01:00

摘要: 本发明公开了一种杏仁功能性混合肽及其制备方法。本发明所提供的杏仁功能性混合肽是按照包括下述步骤的方法制备得到的: 1) 将脱脂杏仁粕与水混合后, 在80℃-90℃的条件下加热使蛋白变性, 得到杏仁粕浆液; 2) 向杏仁粕浆液中同时加入中性蛋白酶和复合蛋白酶进行酶解, 得到杏仁粕酶解液; 3) 将酶解液升温至90-95℃, 保持10-20min使酶灭活, 离心取上清液, 即为杏仁功能性混合肽原液; 4) 将混合肽原液通过截留分子量为5000Da的超滤膜, 收集超滤液, 得到杏仁功能性混合肽。该杏仁功能性混合短肽在等电点和较高温度下仍具有良好的溶解性和稳定性。试验证明, 该杏仁功能性混合短肽具有多种生物学功能, 可将其开发成相关功能食品如降压饮料、活性肽粉等。

[< 前一个: 无](#)[> 后一个: 无](#)

版权所有© 2016 中国粮油学会花生食品分会 京ICP备09074153号-3 技术支持: 云梦网络

地址: 北京市海淀区西北旺农大南路1号中国农业科学院农产品加工研究所 电话: 010-62818455、010-62819387 邮箱: cpfa2017@163.com 网址: http://peanutsci.ccoaonline.com

版权所有© 2016 中国粮油学会花生食品分会 京ICP备09074153号-3

阿里云 本网站由阿里云提供云计算及安全服务 本网站支持 IPv6 Powered by CloudDream