

研究论文

四种芒果脂的甘油三酯组成

王惠英 喻学俭 丁靖培

中国科学院昆明植物研究所植物化学开放研究实验室

收稿日期 修回日期 网络版发布日期 2003-8-13 9:39:00 接受日期

摘要 采用胰脂酶分解甘油三酯测定结构的方法,对4种芒果(*Mangifera indica*)脂的组成进行分析,并与可可脂相比较。芒果脂由15—21种甘油酯组成,其中2-位上的脂肪酸中油酸占87-91%,(可可脂为87%)。1,3位的脂肪酸主要为硬脂酸,棕榈酸。其中SOS占34—49%(可脂中占25%),POS占13—14%(可可脂中占36%)。另外还有单饱和酸甘油酯占19—28%,(可可脂中占8%),三不饱和酸甘油酯1.0—4.0%。结果表明4种芒果脂与可可脂都较接近。

关键词 [芒果](#) [芒果酯](#) [甘油三酯](#) [可可脂](#)

分类号

DOI:

通讯作者:

作者个人主页: 王惠英 喻学俭 丁靖培

扩展功能

本文信息

- ▶ [Supporting info](#)
- ▶ [PDF](#)(221KB)
- ▶ [\[HTML全文\]](#)(0KB)
- ▶ [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](#)

相关信息

- ▶ [本刊中 包含“芒果”的 相关文章](#)
- ▶ 本文作者相关文章
- [王惠英 喻学俭 丁靖培](#)