

利用超声处理提取皱胃酶的试验研究

Experimental study on extracting rennet by ultrasound treatment

投稿时间: 2003-8-26 最后修改时间: 2004-1-20

稿件编号: 20040337

中文关键词: 超声处理; 皱胃酶; 提取; 酶活性; 超声强度

英文关键词: ultrasound treatment; rennet; extraction; enzyme activity; ultrasound intensity

基金项目: 陕西省自然科学基金资助项目(2003C134); 陕西师范大学重点课题项目(2002-12)

作者	单位
张富新	陕西师范大学食品工程系, 西安 710062
陈锦屏	陕西师范大学食品工程系, 西安 710062
李林强	陕西师范大学食品工程系, 西安 710062

摘要点击次数: 5

全文下载次数: 9

中文摘要:

以1~2周龄小牛皱胃为原料, 利用超声提取法研究了超声强度、提取时间、提取液NaCl浓度、皱胃与提取液比例以及提取液pH值对皱胃酶(rennet)提取活性的影响。试验结果表明, 与传统提取法相比较, 超声提取法可显著缩短提取时间和提高皱胃酶的活性, 其最佳工艺参数为: 超声强度40 W/cm², 提取时间70 min, 提取液NaCl浓度10%, 提取液pH值5.0; 皱胃与提取液比例为1:20。

英文摘要:

Using 1~2 weeks calf abomasa as material, influences of such factors as ultrasound intensity, extraction time, NaCl concentration, pH value of extraction solution and ratio of abomasum to extraction solution on extracting activity were studied by ultrasound treatment. The experimental results showed that as compared with the traditional method, the ultrasound treatment method resulted in a significant reduction of extraction time and increases in rennet activity. The optimal parameters for the extraction of rennet by ultrasound treatment were as follows: ultrasound intensity 40 W/cm², extraction time 70 min, NaCl concentration 10%, pH value of extraction solution 5.0, the ratio of abomasum to extraction solution 1:20.

[查看全文](#)

[关闭](#)

[下载PDF阅读器](#)

您是第606958位访问者

主办单位: 中国农业工程学会 单位地址: 北京朝阳区麦子店街41号

服务热线: 010-65929451 传真: 010-65929451 邮编: 100026 Email: tcsae@tcsae.org

本系统由北京勤云科技发展有限公司设计