

研究报告

超声波提取金丝小枣多糖的工艺研究

李进伟, 丁霄霖

江南大学 食品学院, 江苏, 无锡, 214036

收稿日期 2005-3-21 修回日期 网络版发布日期 接受日期

摘要 通过分析5种枣的化学成分,确定了金丝小枣为提取枣多糖的较佳原料.探讨了超声波提取枣多糖的优化工艺.通过响应面分析法考察超声波功率、提取时间、提取温度、料液比对枣多糖得率与纯度的影响,得出枣多糖最佳的提取工艺条件为:超声波功率86~96 W,提取温度5~53℃,提取时间 20 min,料液比1:20 (g:mL),枣多糖得率 7.63%,纯度 35.57%.与传统的水浴浸提法相比,该方法不仅缩短了提取时间,且提高了枣多糖得率与纯度.同时,用红外光谱技术分析两种方法所得枣多糖,可知其化学结构基本一致.

关键词 [超声波提取](#) [金丝小枣](#) [枣多糖](#)

分类号 [TQ91](#) [Q949.756.2](#) [TS202.3](#)

DOI:

通讯作者:

作者个人主页: 李进伟; 丁霄霖

扩展功能
本文信息
▶ Supporting info
▶ PDF(675KB)
▶ [HTML全文](OKB)
▶ 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
相关信息
▶ 本刊中 包含“超声波提取”相关文章
▶ 本文作者相关文章
• 李进伟
• 丁霄霖