

研究报告

微波-超临界CO₂萃取联用萃取柚皮果胶工艺研究

余先纯¹, 李湘苏², 龚铮午³

1. 岳阳职业技术学院 基础部, 湖南 岳阳 414000;
2. 南华大学 教务科, 湖南 衡阳 421002;
3. 中南林业科技大学 材料科学与工程学院, 湖南 长沙 410004

收稿日期 2010-12-30 修回日期 网络版发布日期 接受日期

摘要 采用超临界CO₂萃取与微波处理技术相结合萃取柚皮果胶,探讨了微波辐射功率、萃取时间、萃取压力、萃取温度、CO₂流量对柚皮果胶得率的影响,并采用正交试验对实验方案进行优化。研究表明:当原料用量 5 g、微波辐射功率 450 W、萃取时间 15 min、萃取压力 8.5 MPa、萃取温度 40 ℃和CO₂流量 12 L/h 时,果胶的平均得率 22.63 %,比相同条件下微波辅助水浴加热提取法的果胶得率高 6.52个百分点。

关键词 [柚皮果胶](#) [微波](#) [超临界CO₂萃取](#)

分类号 [TQ351](#) [O532.23](#)

DOI:

通讯作者:

作者个人主页: [余先纯¹](#); [李湘苏²](#); [龚铮午³](#)

扩展功能
本文信息
▶ Supporting info
▶ PDF(709KB)
▶ [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“柚皮果胶”文章
▶ 本文作者相关文章
• 余先纯
• 李湘苏
• 龚铮午