

研究报告

北枳椇果渣不溶性膳食纤维的制备及其性能特性研究

张存莉, 邵宜添, 邹勇, 曹莹莉

西北农林科技大学 林学院, 陕西 杨凌 712100

收稿日期 2009-9-22 修回日期 网络版发布日期 接受日期

摘要 对枳椇果渣不溶性膳食纤维(IDF)的化学法提取工艺、双氧水脱色工艺进行了研究,并对产品的营养成分和功能性质进行分析。通过单因素及正交试验确定最佳的化学法提取工艺为:以液料比为8:1(mL:g)、浓度为1.5mol/L的氢氧化钠溶液,在20℃条件下处理40min后过滤,冲洗至中性,然后取滤渣转移至液料比为6:1(mL:g)、pH值2的硫酸溶液中,60℃下作用60min,冲洗至中性,干燥。不溶性膳食纤维的提取率为74.02%,质量分数由果渣中的62.62%(干基计)提高到84.97%;双氧水脱色的最佳工艺条件为:5% H₂O₂、pH值12、45℃、5h,在此条件下不溶性膳食纤维的白度由51.63%增加到60.21%;制备的膳食纤维产品的持水力由果渣中2.4g/g增加到4.3g/g、持油率由2.3mL/g增加到3.9mL/g、结合水力由2.6g/g增加到4.7g/g、膨胀力由2.8mL/g增加到4.6mL/g。

关键词 [枳椇果渣](#) [不溶性膳食纤维](#) [脱色](#)

分类号 [TQ351.0](#)

DOI:

通讯作者:

作者个人主页: 张存莉; 邵宜添; 邹勇; 曹莹莉

扩展功能

本文信息

▶ [Supporting info](#)

▶ [PDF\(392KB\)](#)

▶ [\[HTML全文\]\(OKB\)](#)

▶ [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“枳椇果渣”文章](#)

▶ 本文作者相关文章

- [张存莉](#)
- [邵宜添](#)
- [邹勇](#)
- [曹莹莉](#)