

生化工程专栏

利用水解酶提取文冠果油脂

刘苗苗, 王晓东, 赵兵, 王玉春

中国科学院过程工程研究所生化工程国家重点实验室

收稿日期 修回日期 网络版发布日期 接受日期

**摘要** 采用3种酶对文冠果种仁进行水酶法提油, 其中Alcalase 2.4 L蛋白酶的效果最好. 在Alcalase 2.4 L蛋白酶用量为0.02 mL/g的条件下, 通过单因素实验和Box-Behnken中心组合实验, 应用SAS软件分析得出水酶法提取文冠果油脂的最佳工艺条件为: 温度55℃, pH 9, 固液比1 g:6 mL, 水解时间4 h, 在此条件下油脂提取率和蛋白水解度分别达到78.67%和9.15%.

**关键词** [文冠果](#), [水解酶](#), [油脂提取](#), [蛋白水解](#)

分类号

**DOI:**

对应的英文版文章: [206429](#)

通讯作者:

作者个人主页: [刘苗苗](#); [王晓东](#); [赵兵](#); [王玉春](#)

扩展功能

本文信息

- ▶ [Supporting info](#)
- ▶ [PDF](#) (259KB)
- ▶ [\[HTML全文\]](#) (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](#)

相关信息

- ▶ [本刊中 包含“文冠果,水解酶,油脂提取,蛋白水解”的 相关文章](#)
- ▶ 本文作者相关文章

- [刘苗苗](#)
- [王晓东](#)
- [赵兵](#)
- [王玉春](#)