

生物工程专栏

超声波均质和GOD脱糖预处理鸡蛋清

王文敬,周北海,李巍巍,陈向荣,马光辉,万印华

中国科学院过程工程研究所生物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 考察了超声波均质及葡萄糖氧化酶(GOD)脱糖对鸡蛋清(CEW)粘度、蛋清中溶菌酶浓度和活力的影响. 结果表明, 超声波均质和GOD脱糖均能有效降低蛋清的粘度, 从而得到低粘度的均匀料液. 但随着超声波功率的增加和超声处理时间的延长, 溶菌酶的浓度及活力呈下降趋势. 而经GOD脱糖处理后的料液溶菌酶活力随GOD加入量的增大而降低, 浓度则先升高后下降. 将两种处理方法结合使用, 料液粘度可以降至4.0 mPa·s, 此时溶菌酶损失19.48%, 酶活降低19.13%.

关键词 [粘度](#), [溶菌酶](#), [蛋清](#), [葡萄糖氧化酶](#), [超声波](#)

分类号

DOI:

对应的英文版文章: [206402](#)

通讯作者:

wangwenjing68@163.com

作者个人主页: 王文敬;周北海;李巍巍;陈向荣;马光辉;万印华

扩展功能

本文信息

- ▶ [Supporting info](#)
- ▶ [PDF](#)(204KB)
- ▶ [\[HTML全文\]](#)(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“[粘度](#),[溶菌酶](#),[蛋清](#),[葡萄糖氧化酶](#),[超声波](#)”的 [相关文章](#)

▶ 本文作者相关文章

- [王文敬](#)
- [周北海](#)
- [李巍巍](#)
- [陈向荣](#)
- [马光辉](#)
- [万印华](#)