

作者：葛秋芳 来源：新华网 发布时间：2008-5-7 12:52:52

小字号

中字号

大字号

英科学家开发出测定辣椒辣度新技术



图片来自网络

英国科学家日前开发出一种测定辣椒中辣椒素含量（也就是辣椒辣度）的新技术，并申请了专利，该技术有望很快应用于食品工业。

据英国科学促进会主办的“阿尔法伽利略”科学网站5月6日报道，牛津大学的这项新技术的原理是：辣椒素被吸附到多壁碳纳米管电极上，当辣椒素通过电化学反应被氧化时，研究人员可以测定电流的变化，并将读数转变为表明辣椒素含量的斯科维尔单位。

研究人员表示，这种新技术可以准确测定辣椒素的含量，不仅成本低，而且可靠。利用这种方法，可在生产线上快速检测辣椒制品的辣度。

[更多阅读](#)

[法开发出新型材料 可大量吸附二氧化碳](#)

发E-mail给：

GO

[打印](#) | [评论](#) | [论坛](#) | [博客](#)

相关新闻

香港大学研究发现纳米银颗粒能抑制乙肝病毒
《科学》：研究发现碳纳米管薄层的独特力学性质
精彩纳米照片：科学与艺术的完美结合

一周新闻排行

08年国家自然科学基金申请项目初审结果公布
国务院学位办主任杨玉良：中国半数以上博士选择当...
世界“第二天才”霍夫曼逝世 曾发明迷幻药

美将研制“纳米卫星” 打造下一代太空网络

《物理化学杂志C》：硅纳米管储氢率或高于碳纳米管

俄医学教授警告：纳米药物对人体健康有潜在威胁

美国成功合成磁性纳米粒子晶体

国内首条纳米金属生产线：可同时加工三种金属

中国卓越研究奖5月28日将在北京颁发 24篇论...

杨振宁谈与丘成桐的分歧

俄科学家预言未来10年将发生毁灭性大地震

清华学子成绩不佳失踪 湖北山区租房闭门玩电脑

改革开放以来三分之二以上留学生选择国外发展