

柚皮中柚皮苷乙醇提取工艺研究

Ethanol extraction technology of naringin from grapefruit peel

投稿时间: 2005-8-15 最后修改时间: 2005-12-13

稿件编号: 20060739

中文关键词: 柚皮苷; 柚皮; 提取工艺

英文关键词: naringin; grapefruit peel; extraction technology

基金项目:

作者	单位
周石磊	宁波大学食品科学与工程系, 宁波 315211
王鸿飞	宁波大学食品科学与工程系, 宁波 315211
杜洁雄	宁波大学食品科学与工程系, 宁波 315211

摘要点击次数: 233

全文下载次数: 182

中文摘要:

该文采用乙醇浸提法从柚皮中提取柚皮苷, 在单因素试验的基础上用正交试验进行工艺参数的优化, 其适合的工艺条件为: 提取温度60℃, 提取时间90 min, 提取液乙醇浓度50%, 液料比25:1(v/w), 在此工艺条件下进行试验, 柚皮苷提取率为91.784%。

英文摘要:

The ethanol extraction of naringin from grapefruit peel were carried out. On the basis of single-factor experiment s, the orthogonal experiment was used in the optimization of technological parameters. Results show that the optimum cond itions are as follows: the ratio of solution to material is 25:1(v/w), time is 90 min, temperature is 60℃ and ethanol c oncentration is 50%. By the above conditions, the naringin extraction rate is 91.784%.

[查看全文](#)

[关闭](#)

[下载PDF阅读器](#)

您是第606958位访问者

主办单位: 中国农业工程学会 单位地址: 北京朝阳区麦子店街41号

服务热线: 010-65929451 传真: 010-65929451 邮编: 100026 Email: tcsae@tcsae.org

本系统由北京勤云科技发展有限公司设计