

相关新闻

- ◆ 高静压技术——商业化应用..
- ◆ 高静压技术——设备篇
- ◆ 高静压技术——基础篇
- ◆ 膳食补充剂能够帮助提升癌..
- ◆ 绿茶能够帮助预防血癌症
- ◆ 新的添加剂能够非常容易地..
- ◆ 近半消费者不了解纯果汁和..
- ◆ 不同的烹饪方法对蔬菜中抗..
- ◆ 储藏时间影响儿茶素
- ◆ 利用电离装置进行除菌

[首页](#) >> [本地动态](#) >> [科技进展](#) >> [详细内容](#)

储藏时间影响儿茶素

2009-7-21 9:11:55 新闻来源: 中国食品科技学会,食品学术团体 浏览次数: 191

儿茶素是一种绿茶中的物质,研究表明具有健康功效,目前美国和韩国的研究人员发现儿茶素在干制后的储存过程中会逐渐减少。

研究人员将8份不同的绿茶样品保存在最初的容器中,在20°C下分别保存5个时间段:一周、一个月、二个月、四个月和半年。经过储存并分析,研究人员发现儿茶素类物质中含量最高的表没食子儿茶素没食子酸酯(epigallocatechin 3-gallate)的平均含量下降了28%。儿茶素类物质中第二高含量的Epigallocatechin下降了51%。8种茶所有儿茶素类物质在6个月后含量下降了32%。研究人员总结认为,“即使在湿度较低的情况下,茶的质量也会随着时间的延长而下降”,由此,消费者可以从零售商店中茶叶的储存时间得到有用的信息。

此研究文章“商业销售茶叶在6个月的储存过程中儿茶素类物质的稳定性”刊登于2009年3月份的*Journal of Food Science*上。

友情链接

[中国食品产业网](#) | [中国食品商务网](#) | [北京营养源研究所](#) | [食品添加剂市场网](#) | [食品伙伴网](#) | [第一食品网](#) | [山东信息港](#) | [中华食品商务网](#)
[中国面制品网](#)

[学会介绍](#) | [学会活动](#) | [会员天地](#) | [学会出版物](#) | [百家论坛](#) | [资料下载](#) | [科普之窗](#) | [关注食品安全](#) | [消费者课堂](#) | [广告服务](#) 

中国食品科学技术学会版权所有地址:北京市东城区灯市口大街75号中科大厦B座,100006

电话:010-65263596 传真:010-65264731 Email: cifst@126.com 京ICP备07032523号

Copyright © 2003 Chinese Institute of Food Science and Technology. All rights reserved. 站长统计.