

## 黑大豆与扁豆活性蛋白质提取工艺的研究

### Extraction Technology of Active Protein From Black Soybeans and Lentils

投稿时间：2002-1-9

稿件编号：20020328

中文关键词：活性蛋白质；冷却粉碎；膜分离；真空冷冻干燥

英文关键词：active protein；cooling-crush；membrane separation；vacuum freeze drying

基金项目：山西省留学资助项目

作者	单位
郝利平	山西农业大学
郝林	山西农业大学

摘要点击次数：6

全文下载次数：8

中文摘要：

利用较先进的冷却粉碎、膜分离、真空冷冻干燥等技术对黑大豆与扁豆活性蛋白质的提取进行研究分析。试验证明冷却粉碎、低温离心分离、膜分离及真空冷冻干燥等工艺对胰蛋白酶抑制剂、糜蛋白酶抑制剂的活性无明显影响，可以很好地保持黑大豆与扁豆功能性蛋白质的活性。

英文摘要：

This paper reports a study on the technology for extracting active protein from black soybeans and lentils. The technology includes cooling-crush, low temperature centrifuge, membrane separation and vacuum freeze drying. Results show that none of these processes have any obvious influence on the activities of inhibitors of Trypsin and Chymotrypsin, and that the activity of the functional protein in black soybean and lentils could be maintained.

[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