

大豆分离蛋白成膜性研究

Film-forming property of soy protein isolate

投稿时间: 2005-12-28 最后修改时间: 2006-6-1

稿件编号: 20070141

中文关键词: 大豆分离蛋白; 膜; 工艺参数优化

英文关键词: soy protein isolate; film; processing parameter

基金项目:

作者	单位
陈志周	(1970-), 男, 副教授, 主要从事包装工程的的教学和研究工作。保定河北农业大学食品科技学院, 071001。 Email:chenzhizhou2003@yahoo.com.cn
张子德	河北农业大学食品科技学院, 保定 071001
牟建楼	河北农业大学食品科技学院, 保定 071001
臧蕊	河北农业大学食品科技学院, 保定 071001
孙兰芳	河北农业大学食品科技学院, 保定 071001
王林	河北农业大学食品科技学院, 保定 071001

摘要点击次数: 101

全文下载次数: 59

中文摘要:

该文通过单因素试验和正交试验对大豆分离蛋白的成膜性进行研究。结果表明,大豆分离蛋白浓度、增塑剂(甘油)、还原剂($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$)、交联剂(谷氨酰胺转胺酶)对膜的性能有较大影响,最佳处理条件为:大豆分离蛋白5.0%、甘油1.5%、 $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$ 0.1%、TG酶0.2%,大豆分离蛋白浓度对膜性能影响最大,其次是甘油含量, $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$ 和TG酶的浓度对膜性能影响较小。

英文摘要:

Filming of soy protein isolate were studied through single-factor experiments and orthogonal experiment. The results showed that there were significant effects on properties of the soy protein isolate films in different soy protein isolate concentration, plasticizer(glycerin), reducing agents($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$), crosslinking agens(TG); The optimum filming technology was that soy protein isolate was 5.0%, glycerin was 1.5%, $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$ was 0.1%, TG was 0.2%. The orders of soy protein isolate films to the effects on properties, first was soy protein isolate concentration, second was the concentration of glycerin, the last was the concentration of $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$ and TG.

[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