

玉米淀粉微晶结构在加热和高压作用下的变化

Effect of High Pressure on the Minicrystal of Maize Starch

投稿时间: 1997-1-27

稿件编号: 19970137

中文关键词: 高压; 玉米淀粉

英文关键词: High pressure Maize starch

基金项目: 吉林省科学技术委员会应用基础研究项目

作者	单位
张守勤	吉林工业大学
马成林	吉林工业大学
左春桢	吉林工业大学
王丽红	吉林工业大学

摘要点击次数: 6

全文下载次数: 31

中文摘要:

对照研究了玉米淀粉微晶结构在高压和加热单独作用下的变化。玉米淀粉加压或加热后,在偏振光显微镜下均有偏光十字消失现象,说明玉米淀粉的微晶结构发生了相同的变化,且均已被破坏,即加热和加压均可使淀粉糊化

英文摘要:

Compared the changes of maize starch minicrystal under high pressure and heating process respectively, it is shown that the maize starch can be gelatinized by high pressure or heat independently, and polarizing light cross disappears under each condition. It means that the minicrystal changes of the maize starch are same under the two different conditions, i.e., the minicrystals are destroyed by high pressure or high temperature.

[查看全文](#)

[关闭](#)

[下载PDF阅读器](#)

您是第607236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