



[首页](#) >> [工学](#) >> [食品科学技术](#) >> [食品加工技术](#) >>

## 西北农林科技大学食品科学与工程学院杜双奎教授团队在藜麦功能性评价及副产物开发利用方面取得研究进展 (图)

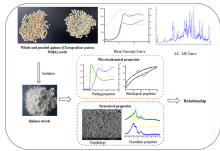
<http://www.firstlight.cn> 2021/9/22

[作者] 王娟君 徐海

[单位] 西北农林科技大学食品科学与工程学院

[摘要] 西北农林科技大学食品科学与工程学院杜双奎教授团队在藜麦加工特性、藜麦淀粉及副产物的开发利用方面取得新的研究进展,相继在国际期刊《Food Hydrocolloids》(IF 9.15)、《Food Chemistry》(IF 7.55)、《Renewable Energy》(IF 8.05)、《Journal of Cereal Science》(IF 3.62) 发表论文4篇。

[关键词] 西北农林科技大学食品科学与工程学院 杜双奎 藜麦



西北农林科技大学食品科学与工程学院杜双奎教授团队在藜麦加工特性、藜麦淀粉及副产物的开发利用方面取得新的研究进展,相继在国际期刊《Food Hydrocolloids》(IF 9.15)、《Food Chemistry》(IF 7.55)、《Renewable Energy》(IF 8.05)、《Journal of Cereal Science》(IF 3.62) 发表论文4篇。

淀粉是藜麦中的主要碳水化合物,其直径为1.21 ~ 1.95 μm,颗粒呈不规则多边形;含有大量的短支链,结晶度在21.00% ~ 29.67%之间,易水解消化。研究结果阐明了不同藜麦品种淀粉间的差异性,揭示了藜麦淀粉结构特性、理化特性与消化特性间的关系,为藜麦淀粉的开发利用提供了理论依据。该研究成果《Physicochemical and structural properties of starches isolated from quinoa varieties》在《Food Hydrocolloids》上发表,博士生江帆为第一作者,杜双奎教授为通讯作者。

以上研究得到公益性行业(农业)科研专项、陕西省农业科技创新转化项目、陕西省重点研发计划项目资助。

[原文地址](#)

原文发布时间: 2021/9/22

引用本文:

王娟君,徐海. 西北农林科技大学食品科学与工程学院杜双奎教授团队在藜麦功能性评价及副产物开发利用方面取得研究进展(图). <http://www.firstlight.cn/View.aspx?inford=4234157>. 发布时间: 2021/9/22. 检索时间: 2021/9/28

### 研招资料 206篇

- 大连海洋大学2021年研究生复试考...
- 河南工业大学2021年博士研究生招...
- 山东大学国家糖工程技术研究中心2...
- 上海应用技术大学2021年硕士研究...
- 塔里木大学2021年硕士研究生入学...

### 会议中心 185篇

- 农业农村部食物与营养发展研究所...
- 大连工业大学牵头承担的“十三五...
- 大连工业大学牵头承担的“十三五...
- 大连工业大学牵头承担的“十三五...
- 新疆葡萄酒产业高质量发展学术研...