



花生食品分会

### 一种低粘度、高纯度酵母甘露聚糖的制备方法.专利号: ZL201410665920.5

创建时间: 2006-03-03 04:05

摘要: 本发明提供了一种低粘度、高纯度酵母甘露聚糖的制备方法,以酿酒酵母细胞壁为原料,采用水提醇沉法,得到粗品酵母甘露聚糖,经中性蛋白酶和链霉菌蛋白酶解并离心,再加工即得。本发明通过将二次酶解、离心、超滤和喷雾干燥技术相结合,所采用的设备均可以实现工业化生产的需要,所得的酵母甘露聚糖纯度大于90%,粘度低且为牛顿流体,在实际应用中不会影响体系的流变学特性。

< 前一个: 无

> 后一个: 无

版权所有© 2016 中国粮油学会花生食品分会 京ICP备09074153号-3 技术支持: 云梦网络

地址: 北京市海淀区西北旺农大南路1号中国农业科学院农产品加工研究所 电话: 010-62818455、010-62819387 邮箱: cpfa2017@163.com 网址: http://peanutsci.ccoaonline.com

版权所有© 2016 中国粮油学会花生食品分会 京ICP备09074153号-3

阿里云 本网站由阿里云提供云计算及安全服务 本网站支持 IPv6 Powered by CloudDream