



科研动态

首页 >> 科研动态

油料所新技术助力大豆饼粕高值化利用

发布时间: 2024-07-01

来源:油料品质化学与加工利用创新团队

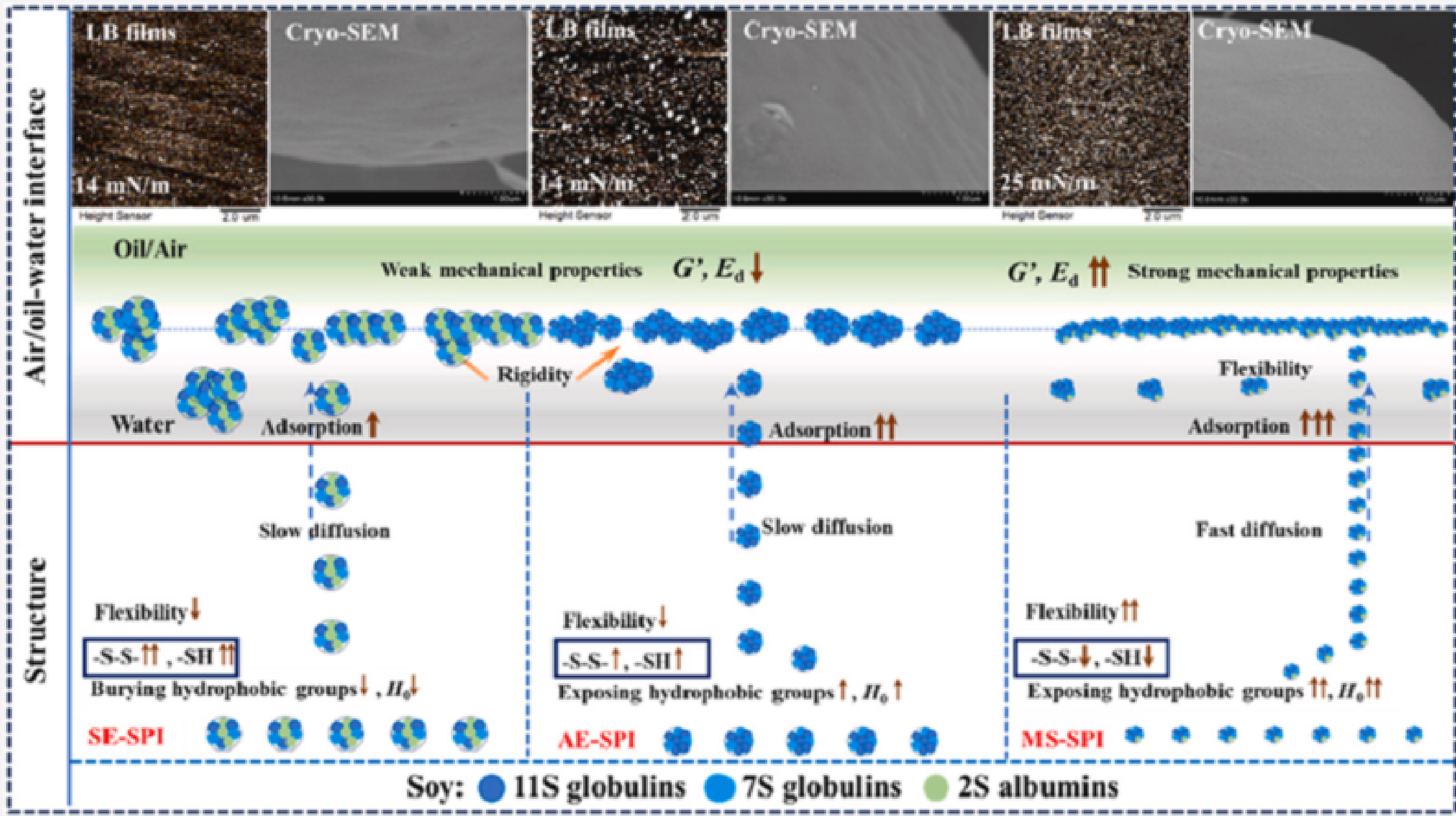
作者:彭登峰 张惠雯

字体 | A- | A | A+

近日，油料所油料品质化学与加工利用创新团队创建了弱碱同步膜分离富集技术，从大豆饼粕中制备了兼具高溶解性、乳化性和起泡性的大豆分离蛋白，为大豆饼粕高值化利用提供了新策略。相关研究成果发表在国际食品顶刊《食品亲水胶体》（Food Hydrocolloids）上。

大豆蛋白具有成本低、营养价值高等优势，但与动物蛋白相比，大豆蛋白溶解性、乳化性、起泡性等功能特性偏差，限制了其在食品专用配料领域的应用。为此，科研团队创建了弱碱同步膜分离绿色富集大豆蛋白技术，通过在提取过程中定向控制蛋白的组成、溶解状态及尺寸分布，实现了高功能性大豆蛋白粉的制备，其乳化稳定性、起泡性相对工业碱溶酸沉法制备大豆蛋白分别提高2.4倍和1.7倍，为提升大豆饼粕的资源利用率、开发高功能型大豆专用蛋白粉提供了重要理论依据和技术支撑。

该研究得到十四五国家重点研发计划、中国农业科学院“青年英才”、武汉黄鹤英才等项目资助。



文章链接: <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2024.110110>

分享:



通信地址: 湖北省武汉市武昌区徐东二路2号

邮编: 430062 联系电话: 027-86811837 传真: 027-86816451

技术支持: 中国农业科学院农业信息研究所

鄂公网安备42010602000773号

