


| | |
|--------|---|
| 【作者】 | 李璟琦 |
| 【单位】 | 陕西教育学院生命科学系, 陕西西安 |
| 【卷号】 | 36 |
| 【发表年份】 | 2008 |
| 【发表刊期】 | 21 |
| 【发表页码】 | 9273 - 9274 |
| 【关键字】 | 菊芋; 多酚氧化酶; 褐变; 抑制剂 |
| 【摘要】 | [目的] 探讨新鲜菊芋块茎中多酚氧化酶(PPO)的活性, 以及PPO最适pH值、最适温度、热稳定性等特性和不同化学抑制剂对PPO的抑制效果。[方法] 采用分光光度法。[结果] 菊芋皮部的PPO活性和褐变强度分别是心部的2.04和1.88倍; PPO最适pH值为7.4, 最适温度为35℃, 85~90℃热处理1~5 min可使该酶失活。[结论] 0.4%的亚硫酸氢钠(NaHSO ₃)或柠檬酸(CA)对PPO活性有较强的抑制作用。 |
| 【附件】 |  PDF下载 PDF阅读器下载 |

关闭