

【作者】	王延峰，贺晓龙，王艳宁，张向前
【单位】	延安大学生命科学学院，陕西延安
【卷号】	36
【发表年份】	2008
【发表刊期】	22
【发表页码】	9458 - 9459 , 9465
【关键字】	皂甙；红枣；提取工艺
【摘要】	[目的] 对红枣皂甙的提取工艺进行进一步的优化研究，为红枣的深度开发提供依据。[方法] 应用单因素分析和正交试验设计对红枣皂甙正丁醇提取法的提取工艺进行研究。[结果] 结果表明，料液比对红枣皂甙得率的影响比较大，其次为乙醇浓度，再次是浸提时间，最后是浸提温度；最佳工艺条件为：料液比1：15，浸提温度60℃，乙醇浓度70%，浸提时间2 h。[结论] 试验提取工艺条件下，红枣总皂甙提取含量可达红枣干粉的0.99%。
【附件】	 PDF下载 PDF阅读器下载

关闭