

【作者】	张华, 齐香君, 史卓强
【单位】	陕西科技大学生命科学与工程学院, 陕西西安
【卷号】	36
【发表年份】	2008
【发表刊期】	27
【发表页码】	11630 ,11655
【关键字】	花椒挥发油; β- 环糊精; 包合工艺
【摘要】	<p>[目的] 提高花椒挥发油在制剂和食品加工过程中的稳定性。[方法] 以花椒与β- 环糊精的投料比、包合温度、包合时间为考察因素进行正交试验, 研究β- 环糊精包合花椒挥发油的新工艺。[结果] 该研究一步完成了花椒挥发油的提取和包合, 与原工艺相比, 液- 液包合法的包合率明显升高, 而且省去了单独提取和分离挥发油的过程, 减少了挥发油的损失, 缩短了挥发油的制备时间。花椒与β- 环糊精的投料比对花椒挥发油包合率的影响最大, 其次是包合时间, 包合温度的影响最小。[结论] β- 环糊精包合花椒挥发油的最佳工艺为: 花椒与β- 环糊精的投料比15 : 10 , 包合温度95 ℃, 包合时间60 mi n , 而且该工艺重现性好, 产品质量稳定。</p>
【附件】	 PDF下载 PDF阅读器下载

关闭