

【作者】	何春玫
【单位】	广西农业职业技术学院，广西南宁
【卷号】	37
【发表年份】	2009
【发表刊期】	21
【发表页码】	10139-10140
【关键字】	番茄红素；预处理；提取；影响
【摘要】	<p>[目的] 比较不同预处理方法对番茄红素提取的影响，优化其预处理工艺。[方法] 采用离心脱水、冷冻、干燥、乙醇处理等方法对番茄浆样进行预处理，研究预处理方法对番茄红素提取的影响。[结果] 提取液在444、472和502 nm处各有1个吸收峰，其最大吸收在472 nm。各预处理番茄浆的番茄红素提取率高低为：离心脱水处理 &gt; 冷冻处理 &gt; 45 ℃烘干、粉碎 &gt; 60 ℃烘干、粉碎，无水乙醇处理稍低于不处理番茄浆。番茄浆经离心脱水和冷冻处理后用石油醚：丙酮=1：1提取1 h，提取液的吸光度变化较小，番茄浆经干燥处理再用有机溶剂提取1 h，提取液的吸光度变化较大。料液比为1：6时，番茄红素的提取效果较好。[结论] 番茄果实打浆后，离心脱水处理或冷冻处理均可提高提取率，缩短提取时间。</p>
【附件】	 <a href="#">PDF下载</a> <a href="#">PDF阅读器下载</a>

关闭