

无栏目

小麦面筋蛋白琥珀酰化改性研究

张红印 浙江大学食品科学与营养系 杭

张红印 浙江大学食品科学与营养系 杭州310029

朱加进 浙江大学食品科学与营养系 杭州310029

郑晓冬 浙江大学食品科学与营养系 杭州310029

席焜芳 浙江大学食品科学与营养系 杭州310029

王兰 郑州工程学院生物工程系 郑州450052

收稿日期 修回日期 网络版发布日期 接受日期

摘要 采用琥珀酸酐对小麦面筋蛋白进行酰化改性的研究表明,小麦面筋蛋白琥珀酰化的最佳反应条件为:面筋蛋白浓度为10%,反应温度为40℃,琥珀酸酐用量为小麦面筋蛋白用量的15%;琥珀酰化改性后的面筋蛋白,溶解度、乳化能力和起泡能力得到了提高,琥珀酰化小麦面筋蛋白对弱筋粉粉质特性的改善效果强于普通谷朊粉。

关键词 [小麦](#),[面筋蛋白](#),[琥珀酰化](#)

分类号 [317](#)

DOI:

通讯作者:

作者个人主页: 张红印 浙江大学食品科学与营养系 杭

扩展功能

本文信息

▶ [Supporting info](#)

▶ [PDF\(138KB\)](#)

▶ [\[HTML全文\]\(OKB\)](#)

▶ [参考文献\[PDF\]](#)

▶ [参考文献](#)

服务与反馈

▶ [把本文推荐给朋友](#)

▶ [加入我的书架](#)

▶ [加入引用管理器](#)

▶ [引用本文](#)

▶ [Email Alert](#)

▶ [文章反馈](#)

▶ [浏览反馈信息](#)

相关信息

▶ [本刊中 包含“小麦,面筋蛋白,琥珀酰化”的 相关文章](#)

▶ [本文作者相关文章](#)

· [张红印 浙江大学食品科学与营养系 杭](#)