


【作者】	彭浩, 陈文强, 邓百万
【单位】	陕西理工学院陕西省资源生物重点实验室, 陕西汉中
【卷号】	34
【发表年份】	2006
【发表刊期】	19
【发表页码】	4830 - 4831
【关键字】	气相色谱法; 食用菜籽油; 植物甾醇; 组成; 含量
【摘要】	采用毛细管气相色谱法, 对不同品种、压榨工艺的3种食用菜籽油中植物甾醇的组成及含量进行了分析。结果表明, 3种食用菜籽油中均含有菜籽甾醇、菜油甾醇和 $\beta$ -谷甾醇, 均未检测到豆甾醇; 其甾醇总含量以双低脱皮冷榨油最高, 脱皮冷榨油次之, 最低为普通成品油。同时, 在所有样品中测出的3种甾醇中均以 $\beta$ -谷甾醇含量最高。
【附件】	 PDF下载 <input type="button" value="PDF阅读器下载"/>

关闭