

≦

首页 本所概况 新闻中心 科技创新 人才团队 合作交流 研究生培养 成果转化 党建文化 科学普及 学会期刊

当前位置: 首页» 科技创新» 科研进展

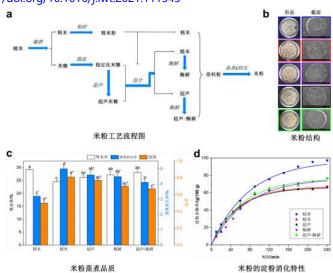
食品营养与功能因子利用团队通过超声辅助纤维素酶处理提升糙米米粉食用及营 养品质

作者: 文章来源: 食品营养与功能因子利用创新团队 发布时间: 2021-04-23 浏览量: 264 【字体: 大中小】

近年来,糙米因其高营养品质及低淀粉消化率而被广泛关注并用于米粉的加工。传统工艺加工的糙米米粉表面粗糙、蒸煮损失率高,无法满足生产和消费需求。前期研究表明,超声处理可以降低纤维的粒径,形成蜂窝状网络结构,提高食品的感官品质。纤维素酶也可以对米糠进行改性,使其粒径减小,可溶性膳食纤维(SDF)含量增加。因此团队进一步考察了超声辅助纤维素酶处理对糙米米粉质构及淀粉消化特性的影响。结果表明,超声辅助酶处理提高了原料SDF含量,改善了糙米米粉的质构特性,使其表面光滑、截面结构致密、蒸煮损失率低,同时保持了较低的淀粉消化率。该研究可为为低GI糙米米粉研发提供产业化可行的技术手段。

该研究发表在期刊LWT-Food Science and Technology (IF: 4.006) , 得到了国家重点研发计划 (2017YFD0401104-05) 的支持。

文章来源: https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.111543



上一篇:植物蛋白结构与功能调控创新团队引领植物基肉制品加工产业发展新方向 下一篇:食品营养与功能因子利用团队揭示破损淀粉对糯米粉及汤圆品质影响机制

打印本页 关闭本页

分享:

相关新闻

网站地图 | 设为首页 | 联系我们





Copyright © 中国农业科学院农产品加工研究所 版权所有

地址: 北京市海淀区圆明园西路2号中国农业科学院农产品加工研究所 邮编: 100193

电话: 010-62815836 传真: 010-62895382 http://ifst.caas.cn

京ICP备10039560号-5

技术支持: 中国农业科学院农业信息研究所