



## 科技创新

科研进展

科研平台

中试平台

成果奖励

SCI论文 &gt;

发明专利

国外发明专利

## SCI论文

当前位置: 首页 &gt;&gt; 科技创新 &gt;&gt; SCI论文 &gt;&gt; 正文

## 挤压对白酒糟蛋白物化性质及抗氧化活性的影响

发布日期: 2022-11-17

点击: 34

题目名称: (英文) Effect of extrusion on physicochemical properties and antioxidant potential of protein isolate derived from Baijiu vinasse

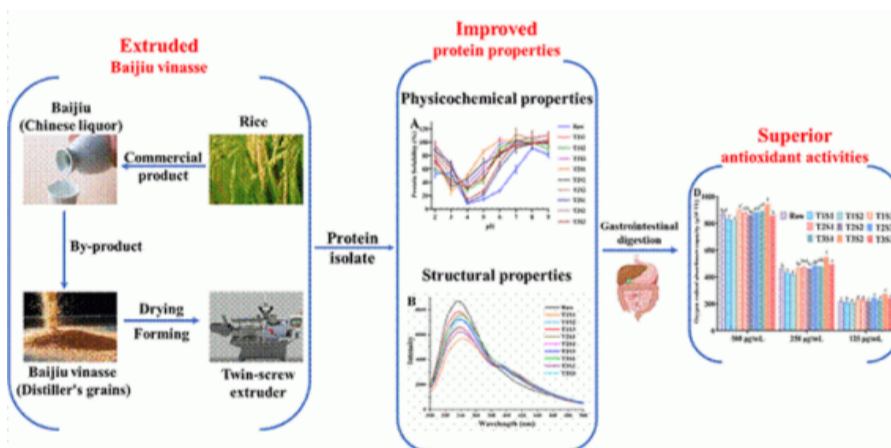
作者: 胡帅、祝水兰、罗晶、欧阳玲花、冯健雄、周巾英

刊物名称: Food Chemistry

发表年份: 2022年3月

摘要内容: 白酒糟是白酒工业的副产物, 资源多、污染大、易变质、利用率低。如何实现白酒糟高效安全加工及高值化利用是食品工业亟待解决的关键问题。挤压是一种快速干燥成型的现代食品加工技术, 是白酒糟处理的高效可行方法。此外, 白酒糟中蛋白含量为12.5–16.1%, 是廉价优质的蛋白质来源。

本研究采用双螺杆挤压蒸煮绿色加工技术对白酒酿造过程中产生的酒糟副产物进行处理。研究了挤压在改善白酒糟蛋白分离物的溶解度、起泡性、乳化性等理化性质和提高蛋白消化产物抗氧化活性中的潜在机制, 并基于光谱技术解析挤压过程中白酒糟蛋白结构的变化。最后得到在最优挤压条件下 (200 °C, 150 rpm), 白酒糟蛋白分离物的胃肠消化产物表现出最强的抗氧化活性。该研究结果对白酒糟作为可持续食品蛋白来源的未来产业应用具有很大潜力。

原文链接<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308814622004897>

手机版

地址: 江西省南昌市南莲路602号 邮编: 330200 赣ICP备11003324号-4

Copyright © 2019 JXAAS. 江西省农业科学院 版权所有 技术支持: 院经信所 网站邮箱:jxaas@126.com