

无栏目

酶及处理参数对水酶法提取菜籽油和蛋白质的影响

@刘志强\$湖南科技大学化工系!湘潭411201 @贺建华\$湖南农业大学动物科技学院!长沙410128 @曾云龙\$湖南科技大学化工系!湘潭411201 @金宏\$湖南农业大学动物科技学院!长沙410128

收稿日期 修回日期 网络版发布日期 接受日期

摘要 分别用复合酶、蛋白酶、纤维素酶、果胶酶、半纤维素酶对油菜籽进行水酶法制油,并采用响应曲面分析方法分析了酶反应参数对菜籽油与菜籽蛋白得率的影响。结果表明,不同酶对水酶法制油的出油率与蛋白质得率的影响不同。其中,复合酶最高,蛋白酶作用较明显,纤维素酶次之,三者皆高于无酶水浸取,而果胶酶和半纤维素酶作用效果较差,二者皆低于无酶水浸取。固液比对油脂与蛋白质得率影响较大,加酶量对油脂提取率影响较显著,酶反应时间对蛋白质提取率影响较显著。

关键词 [水酶法](#) [菜籽蛋白](#) [菜籽油](#) [响应曲面分析](#)

分类号

DOI:

通讯作者:

作者个人主页: @刘志强\$湖南科技大学化工系!湘潭411201 @贺建华\$湖南农业大学动物科技学院!长沙410128 @曾云龙\$湖南科技大学化工系!湘潭411201 @金宏\$湖南农业大学动物科技学院!长沙410128

扩展功能

本文信息

▶ [Supporting info](#)

▶ [PDF](#)(471KB)

▶ [\[HTML全文\]](#)(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“水酶法”的 相关文章](#)

▶ 本文作者相关文章

· [@刘志强\\$湖南科技大学化工系!湘潭411201 @贺建华\\$湖南农业大学动物科技学院!长沙410128 @曾云龙\\$湖南科技大学化工系!湘潭411201 @金宏\\$湖南农业大学动物科技学院!长沙410128](#)