

无栏目

酶法水相提取大豆油难点的解决方法

钱俊青,何国庆

浙江大学食品系

收稿日期 修回日期 网络版发布日期 接受日期

摘要 大豆含油量较低,酶法水相提油困难。为提高得率而加大酶用量,则成本高,无法应用。本研究以水浸提大豆含油蛋白,最适条件下9.6%大豆油随蛋白进入水提液,少量蛋白酶降解水提液中的大豆蛋白,使部分大豆油释放,再离心分离,释放的部分大豆油被分离出的蛋白吸附,得到高含油量大豆蛋白,通过优化工艺条件,蛋白含油量达40.5%,总油脂分离得率达93.4%。高含油量的大豆蛋白则可按已有的适用于高含油量油料的水提法进行提油,解决了大豆油酶法水提的难点。

关键词 [水相提取](#) [大豆油](#) [酶](#)

分类号

DOI:

通讯作者:

作者个人主页: 钱俊青;何国庆

扩展功能

本文信息

▶ [Supporting info](#)

▶ [PDF](#)(292KB)

▶ [\[HTML全文\]](#)(0KB)

▶ [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](#)

相关信息

▶ [本刊中 包含“水相提取”的 相关文章](#)

▶ 本文作者相关文章

· [钱俊青](#)

· [何国庆](#)