

【作者】	张延明, 林化冰
【单位】	内蒙古包头轻工职业技术学院, 内蒙古包头
【卷号】	37
【发表年份】	2009
【发表刊期】	31
【发表页码】	15419-15420
【关键字】	冷榨花生饼; 碱提取; 花生蛋白; 花生油
【摘要】	笔者研究了植物油料取油的预处理工序花生的碱提取工艺, 分析了影响碱提取的因素, 碱提取的pH值、温度、时间和料液比等, 通过试验确定了最佳提取工艺参数, 为增加我国植物蛋白的产品竞争力和植物蛋白的开发提供参考依据。
【附件】	 PDF下载 <input type="button" value="PDF阅读器下载"/>

关闭