

【作者】	杨昌鹏，罗菊珍，郭静婕，藤田修二
【单位】	广西农业职业技术学院食品工程系，广西南宁
【卷号】	36
【发表年份】	2008
【发表刊期】	36
【发表页码】	16148 - 16150
【关键字】	香蕉；过氧化物酶；纯化；特性
【摘要】	<p>[目的] 为控制香蕉POD引起的酶促褐变提供理论依据。[方法] 采用饱和度70%硫酸铵盐析和DEAE-Toyopearl 650M离子交换柱层析分离纯化果肉POD，测定香蕉酶液中POD活性和蛋白质含量。[结果] 香蕉提取酶液中POD被纯化了约7.3倍，回收率为33.8%。香蕉果肉POD对愈创木酚的Km值为5.98 mmol/L，其最适pH值为6.5，pH值稳定性为pH6.0~10.0，最适反应温度为35℃。盐酸-L-半胱氨酸、抗坏血酸能显著地抑制香蕉果肉POD的活性，亚硫酸氢钠、植酸、柠檬酸也能有效地抑制该酶活性；而Cu<sup>2+</sup>对香蕉果肉POD则有明显的激活作用。[结论] 香蕉果肉POD的热稳定性低于香蕉PPO热稳定性，其有效的化学抑制剂与香蕉PPO基本一致。</p>
【附件】	 PDF下载 <input type="button" value="PDF阅读器下载"/>

关闭