

食品科学

牛蒡、大豆、大蒜提取物提取工艺的优化

董亮<sup>1</sup>,王学君<sup>2</sup>,张玉凤<sup>2</sup>,齐军山<sup>3</sup>

1. 山东省农科院土壤肥料研究所
2. 山东省农科院土肥所
- 3.

收稿日期 2008-10-27 修回日期 2008-12-23 网络版发布日期 2009-3-5 接受日期 2009-3-6

**摘要** 为了优化植物提取物的提取工艺,采用水浸提的方法研究了牛蒡、大豆、大蒜提取物的提取工艺。选取固液比、提取温度、提取时间等3项考察因素,采用正交实验对提取条件进行优化。实验结果表明:影响提取率的主因素综合来说是提取温度。其中,对于牛蒡来说,最优的提取工艺为:固液比1:20(重量比),提取温度70℃,提取1小时。对于大豆来说,最优的提取工艺为:固液比1:10(重量比),提取温度70℃,提取1.5小时。对于大蒜来说,最优的提取工艺为:固液比1:20(重量比),提取温度90℃,提取2小时。

**关键词** [牛蒡,大豆,大蒜,提取 工艺](#)

分类号

**DOI:**

对应的英文版文章: [2008-1119](#)

通讯作者:

董亮 [dl\\_xm@163.com](mailto:dl_xm@163.com)

作者个人主页: [董亮<sup>1</sup>](#); [王学君<sup>2</sup>](#); [张玉凤<sup>2</sup>](#); [齐军山<sup>3</sup>](#)

扩展功能

本文信息

- ▶ [Supporting info](#)
- ▶ [PDF\(607KB\)](#)
- ▶ [\[HTML全文\]\(0KB\)](#)
- ▶ [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](#)
- ▶ [文章反馈](#)
- ▶ [浏览反馈信息](#)

相关信息

- ▶ [本刊中 包含“牛蒡,大豆,大蒜,提取工艺”的 相关文章](#)
- ▶ [本文作者相关文章](#)

- [董亮](#)
- [王学君](#)
- [张玉凤](#)
- [齐军山](#)