

生姜精深加工的研究

Study on Deep Processing and Utilization of Ginger

投稿时间: 2000-12-1

稿件编号: 20010325

中文关键词: 姜油树脂; 超临界CO₂流体萃取; 微胶囊化

英文关键词: ginger oleoresins; supercritical fluid extraction; microencapsulation

基金项目:

作者	单位
陈燕	中国农业大学西区食品学院, 北京 100094
闫红	中国农业大学西区食品学院, 北京 100094
蔡同一	中国农业大学西区食品学院, 北京 100094
葛毅强	中国农业大学西区食品学院, 北京 100094

摘要点击次数: 3

全文下载次数: 8

中文摘要:

系统研究了我国传统香料植物——生姜的精深加工与利用。采用超临界CO₂流体技术萃取姜油树脂,研究了姜油树脂的物理性质、化学组成及生理活性成分。应用喷雾干燥技术对其进行微胶囊化处理,确定了最佳的工艺条件,并对微胶囊产品进行了质量评定。

英文摘要:

The deep processing and utilization of Ginger (*Zinger Officinale* Roscoe), which is the traditional herb of China, were studied in this paper. Ginger oleoresins was extracted by supercritical CO₂ fluid technique, and its physical characteristics, chemical composition and functional components were analyzed and determined respectively. The spray drying microencapsulation technique was applied in ginger oleoresins, the optimum processing parameters were determined, and the microcapsule products were evaluated.

[查看全文](#)

[关闭](#)

[下载PDF阅读器](#)

您是第606957位访问者

主办单位: 中国农业工程学会 单位地址: 北京朝阳区麦子店街41号

服务热线: 010-65929451 传真: 010-65929451 邮编: 100026 Email: tcsae@tcsae.org

本系统由北京勤云科技发展有限公司设计