

超临界CO₂萃取大蒜精油及油树脂的研究

Supercritical CO₂ Extraction of Essential Oil and Oleoresin from Garlic

投稿时间：2000-7-5

稿件编号：20010326

中文关键词：超临界CO₂； 萃取； 大蒜

英文关键词：supercritical CO₂； extraction； garlic

基金项目：

作者	单位
王欣	西北农林科技大学食品科学系， 杨凌 712100
李元瑞	西北农林科技大学食品科学系， 杨凌 712100
陈庆华	上海市金山食品工业学校， 上海 201500
刘书成	西北农林科技大学食品科学系， 杨凌 712100

摘要点击次数：4

全文下载次数：9

中文摘要：

研究了大蒜精油及油树脂的超临界CO₂提取工艺，探讨了粒度，萃取及分离的温度、压力和时间对各萃取率的影响，建立了萃取温度、压力与各萃取率的数学模型。确定了超临界CO₂同时提取大蒜精油及油树脂的优化工艺条件。

英文摘要：

Extraction of the essential oil and oleoresin from garlic with supercritical carbon dioxide was studied. The effect of grind degrees, pressure, temperature and time on extraction efficiencies were investigated. The relationships between extraction efficiencies and temperature, pressure of the extractor were given, and the optimum extraction conditions were established.

[查看全文](#)

[关闭](#)

[下载PDF阅读器](#)

您是第606958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