

无栏目

中温协同瞬变高压加工对冬瓜汁总Vc保存率的影响

陈从贵 合肥工业大学生物与食品工程学院

陈从贵 合肥工业大学生物与食品工程学院 合肥230069

刘进杰 烟台师范学院生命科学学院 烟台264025

王武 合肥工业大学生物与食品工程学院 合肥230069

张莉 合肥工业大学生物与食品工程学院 合肥230069

收稿日期 修回日期 网络版发布日期 接受日期

摘要 基于高压泵产生的高压脉冲压力,在压力 2.0~8.0MPa、温度 35~58℃、pH 3.0~6.0、处理时间 0~8min的条件下,考察了瞬变高压与中温协同作用对冬瓜汁中总Vc的影响。结果表明,加工温度越高,Vc的损失越大;进料温度 35℃,工作压力 <4.0MPa或 >6.0MPa时,总Vc的损失均较为明显,而施加 4.0~6.0MPa的工作压力,总Vc的保存率可达 94%以上;处理时间 6min以内,总Vc的保存率呈缓慢下降趋势,而超过 6min时,总Vc的保存率

关键词 [瞬变高压](#),[中温](#),[协同加工](#),[维生素C](#),[保存率](#)

分类号 [1346](#)

DOI:

通讯作者:

作者个人主页: 陈从贵 合肥工业大学生物与食品工程学院

扩展功能

本文信息

▶ [Supporting info](#)

▶ [PDF\(OKB\)](#)

▶ [\[HTML全文\]\(OKB\)](#)

▶ [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“瞬变高压,中温,协同加工,维生素C,保存率”的 相关文章](#)

▶ 本文作者相关文章

· [陈从贵 合肥工业大学生物与食品工程学院](#)