

研究简报

山楂加工中还原型VC和氧化型VC含量变化的研究

高愿军,高 晗,郝莉花,郝亚勤,南海娟,李元瑞

郑州轻工业学院食品与生物工程系

收稿日期 2004-8-6 修回日期 网络版发布日期 接受日期

摘要 【目的】研究山楂加工过程中还原型VC和氧化型VC含量的变化。【方法】通过观测山楂打浆、糖煮和干燥工序中还原型VC和氧化型VC含量的变化,来研究其变化规律。【结果】应用EDTA二钠和茶多酚处理能控制打浆中还原型VC损失,添加六偏磷酸钠可控制氧化型VC损失。真空糖煮比常压糖煮有利于山楂还原型VC含量的保持,但对氧化型VC含量影响不大。干燥对山楂还原型VC与氧化型VC含量均有显著影响。真空干燥和微波干燥有利于山楂还原型VC含量的保持。【结论】山楂果实含有较多的氧化型VC,其在加工过程中变化较明显,对山楂制品的总VC含量有显著影响。

关键词 [山楂 \(C.Pinnatifida Bge.\)](#) [还原型VC](#) [氧化型VC](#)

分类号

DOI:

通讯作者:

高愿军 gyj57@eyou.com

作者个人主页: 高愿军;高 晗;郝莉花;郝亚勤;南海娟;李元瑞

扩展功能

本文信息

▶ [Supporting info](#)

▶ [PDF\(226KB\)](#)

▶ [\[HTML全文\]\(0KB\)](#)

▶ [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“山楂 \(C.Pinnatifida Bge.\)”的相关文章](#)

▶ 本文作者相关文章

· [高愿军](#)

· [高 晗](#)

· [郝莉花](#)

· [郝亚勤](#)

· [南海娟](#)

· [李元瑞](#)