

当前位置: 科技频道首页 >> 现代农业 >> 贮藏加工 >> 大蒜深加工综合利用技术

请输入查询关键词

科技频道

搜索

大蒜深加工综合利用技术

关键词: 蒜素 超氧化物歧化酶 大蒜综合利用技术 无污染工艺

所属年份: 2004

成果类型: 应用技术

所处阶段:

成果体现形式:

知识产权形式:

项目合作方式:

成果完成单位: 中国农业大学(东区)

成果摘要:

大蒜含有丰富的营养成分,尤其是具有独特的生物活性的蒜素等含硫化合物和超氧化歧化酶(即SOD)及硒蛋白等功能成分。这些物质具有显著的医用和食用价值。大蒜的SOD含量甚高,超过120u/g,是目前发现的植物中含量最高的大蒜素,对动脉硬化、心肌梗塞、血栓症、预防中风、糖尿病、抗菌消炎、抗病毒、抑制血小板凝聚(抗血栓形成)、防治癌症和肿瘤、增强免疫机能、延缓衰老等都有非常好的药效。植物来源的SOD无抗体干扰,SOD作为一种活性酶,催化清除超氧基因,并和过氧化酶等配合作用,能有效地防御活性氧对生物体的毒害作用。SOD和硒蛋白等在抗炎症、预防衰老和治疗癌症肿瘤等方面都起到了重要作用。蒜素和SOD及硒蛋白等有机组合制成保健食品,具有显著的降血脂、抗肿瘤及延缓衰老作用。但是长期以来大蒜的蒜辣味和氧化辣臭味以及其食用后对肠胃的刺激等都极大的影响了大蒜的广泛利用。另外,传统的加工方式(如水蒸汽蒸馏蒜油等)还造成蒜臭渣、废水以及周围环境的污染。因此,开创大蒜加工的新途径,具有较大的社会和经济效益,更有利于农产品综合加工利用全新发展,开辟利用高新技术开发传统经济作物的新领域,对发展地区经济都有重要的意义。蒜素和SOD的特殊功能已被视为当然的功能因子广泛地应用于临床,化妆品、牙膏、食品等方面。具有特殊生理调节作用的功能食品是第三代食品,也是21世纪时代的代表。大蒜的特殊生理功能已引起世界范围的广泛重视。新一轮的大蒜热潮,正在国内外兴起,市场需求极大。据统计近年来欧美市场需求率正以年10%以上的速率增长。该项目采用高新技术来全面有效地利用天然植物原料,无废料,废水等污染,使原料达到完全充分利用,按年处理500吨原料计,主要投资350万元,年产值可达2600万元。

成果完成人:

[完整信息](#)

行业资讯

- 加工番茄种植技术服务体系建设
- 加工番茄生产技术培训体系建设
- 棉种过量式稀硫酸脱绒设备
- 机采棉加工技术综合示范
- 红花种植、加工产业化开发
- 苜蓿生物制药及特种浓缩饲料...
- 阿勒泰粗羊毛底绒变性处理综...
- 真空碳氮共渗技术在棉花轧花...
- 多功能自动炒栗机
- 1000吨胡萝卜蔬菜果加工

成果交流

推荐成果

- [浙江\(义乌\)果蔗星火特色产业基地...](#) 04-23
- [中国\(浙江\)蜂业星火特色产业基地...](#) 04-23
- [中国\(浙江\)海洋渔业产品精深加工...](#) 04-23
- [衢江区出口农产品加工星火特色产...](#) 04-23
- [大姜深加工产业化孵化技术开发研...](#) 04-23
- [山产品加工](#) 04-23
- [上海市有机食品生产和加工管理体...](#) 04-23

Google提供的广告

