

【作者】	易咏梅, 彭东梅, 程超
【单位】	湖北民族学院生物科学与技术学院, 湖北恩施
【卷号】	36
【发表年份】	2008
【发表刊期】	36
【发表页码】	16145 - 16147
【关键字】	狭叶四照花; 果实; 保鲜; 壳聚糖; 黄酮
【摘要】	[目的] 研究狭叶四照花果实保鲜及黄酮的提取。[方法] 用5种不同溶剂的壳聚糖作保鲜膜分别对狭叶四照花果实进行处理。[结果] 结果表明, 5种不同溶剂的壳聚糖保鲜膜均能不同程度地延缓果实衰老, 其中以醋酸作溶剂效果最好, 比其他溶剂的保鲜效果平均高出18%以上。处理8d后, 第5组的好果率仍达85%以上, Vc、还原糖、有机酸含量分别为保鲜前的69%、101%、53%以上, 而未处理的已经大部分干瘪失去食用价值。此外, 以70%乙醇作为提取溶剂更为有利于黄酮的提取, 狭叶四照花果实和叶黄酮含量分别为10.26、55.12 mg/g。[结论] 有利于开发狭叶四照花果实资源, 为经济建设服务。
【附件】	 PDF下载 PDF阅读器下载

关闭