

食品科学

仙草胶提取液脱色工艺的研究 II—活性炭

陈荔红<sup>1</sup>, 郑宝东<sup>2</sup>

1. 福建农林大学食品科学学院

2. 福建农林大学

摘要:

以活性炭为脱色剂, 研究影响仙草胶提取液脱色效果的因素及条件, 优化了脱色工艺参数。试验结果表明, 活性炭对仙草胶提取液的最佳脱色条件为: 活性炭用量2.5%, 温度60℃, 时间50 min, 在此条件下, 仙草胶提取液的脱色率可达92.3%, 多糖损失率为20.5%。

关键词: 仙草胶; 活性炭; 脱色

Study on decolorizing hsian-tsao gum II - activated carbon

Abstract:

The paper aimed at studying on decoloration of hsian-tsao gum with activated carbon, and the optimum conditions were given by employing the factors of affecting decolorization. The best result was obtained when activated carbon dosage was 2.5%, decolorization temperature was 60℃ and decolorization time was 50 min, under which the decolorizing rate reached 92.3% and the loss of polysaccharide was 20.5%.

Keywords: hsian-tsao gum activated carbon decolorizing

收稿日期 2009-04-02 修回日期 2009-04-30 网络版发布日期 2009-09-05

DOI:

基金项目:

通讯作者: 陈荔红

作者简介:

作者Email:

参考文献:

本刊中的类似文章

文章评论

反馈人	<input type="text"/>	邮箱地址	<input type="text"/>
反馈标题	<input type="text"/>	验证码	<input type="text" value="7493"/>
反馈内容	<input type="text"/>		

扩展功能

本文信息

- Supporting info
- PDF(1549KB)
- [HTML全文]
- 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

本文关键词相关文章

- 仙草胶; 活性炭; 脱色

本文作者相关文章

- 陈荔红
- 郑宝东

PubMed

- Article by Chen,L.H
- Article by Zheng,B.D