

| | |
|--------|--|
| 【作者】 | 何玲玲, 王新 |
| 【单位】 | 沈阳化工学院应用化学学院, 辽宁沈阳 |
| 【卷号】 | 34 |
| 【发表年份】 | 2006 |
| 【发表刊期】 | 23 |
| 【发表页码】 | 6302 , 6334 |
| 【关键字】 | 脱蛋白; 苦丁茶冬青叶; 多糖 |
| 【摘要】 | 采用乙醇对苦丁茶冬青叶进行脱脂, 水提醇沉方法得到苦丁茶冬青叶粗多糖。采用Sevag 法去除多糖中的蛋白质, 研究了除蛋白次数对多糖及蛋白质含量的影响。结果表明, 苦丁茶冬青叶多糖采用Sevag 法脱蛋白3 次以后再继续脱蛋白意义不大。 |
| 【附件】 |  PDF下载 PDF阅读器下载 |

关闭