

【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 <a href="#">PDF阅读器下载</a>

关闭