

【作者】	胡贤春, 王盈峰
【单位】	长江大学园艺园林学院, 湖北荆州
【卷号】	36
【发表年份】	2008
【发表刊期】	31
【发表页码】	13703 , 13721
【关键字】	纤维素酶; 苦丁茶; 浸提
【摘要】	<p>[目的] 了解外源纤维素酶对苦丁茶浸提效果的影响。[方法] 在温度55℃、pH 值4.8 保持不变的条件下, 以纤维素酶浓度、茶水比和浸提时间为因素、苦丁茶内含物浸出的含量为指标, 进行单因素试验, 研究合适的苦丁茶浸提方法。[结果] 随着纤维素酶浓度的增加, 苦丁茶中氨基酸、水溶性糖、水浸出物的含量上升, 纤维素含量下降, 0.30% 为最佳纤维素酶浓度。随着茶水比的增加, 苦丁茶中氨基酸、水溶性糖和水浸出物的含量增加, 黄酮含量减少, 茶水比1:40 时浸提效果较佳。苦丁茶中氨基酸、水溶性糖、黄酮的含量受浸提时间的影响不大。[结论] 当纤维素酶浓度为0.30% , 茶水比为1:40 , 浸提时间为40 min 时, 苦丁茶的浸提效果较佳。</p>
【附件】	 PDF下载 PDF阅读器下载

关闭