

当前位置: 科技频道首页 >> 现代农业 >> 绿色蔬果 >> 竹荪、香乳菇的发酵培养及用作食品添加剂的研究



请输入查询关键词

科技频道

搜索

竹荪、香乳菇的发酵培养及用作食品添加剂的研究

关键词: 香乳菇 竹荪 发酵培养 食品添加剂

所属年份: 2000

成果类型: 应用技术

所处阶段: 初期阶段

成果体现形式: 新技术

知识产权形式: 发明专利

项目合作方式: 其他

成果完成单位: 山东大学

成果摘要:

竹荪、香乳菇属于名贵的食用菌,其菌丝体具有很强的抑菌作用和抗氧化能力,可以作为食品保鲜剂和香味剂应用。97年列项,先后对菌种和培养条件、菌丝体活性物质抗氧化及抑菌能力测定、香味成分提取分析及调味品添加防腐试验等研究,取得了较好的成果。本研究确定了适合工业化生产的菌株和发酵条件。菌丝体由不足1%提高到了2.4%-1.9%;竹荪和香乳菇菌丝体对H₂O₂消除能力为8.54mg/g和10.56mg/g(干菌体),活性物质对多种细菌、酵母菌、霉菌具有较强烈的抑制作用;提取后的香味物质经GC-MS联机分析共检出35种有机化合物;在调味品中添加试验,发现具有较好的抗菌防腐作用,为开发应用提供了科学数据。

成果完成人: 李德舜;张长铠;凌建亚;施小松;秦仁敏;张文阁

[完整信息](#)

行业资讯

- 三倍体无籽西瓜新优21号、新...
- 2万亩城郊优质水果产业化示范...
- 现代设施农业高科技示范园建设
- 一七〇团蔬菜保护地种植科技...
- 新疆鲜食葡萄优质高效技术集...
- 葡萄籽营养调和油
- 万亩优质鲜食葡萄产业化综合...
- 伊犁特色野果浓缩汁产业化综...
- 苹果抗寒矮化砧KM23
- 早熟杂交梨-酥香梨

成果交流

推荐成果

- [圆杂1茄](#) 04-23
- [皖西山区野生薇菜有机食品开发技...](#) 04-23
- [出口蔬菜\(有机食品\)栽培及病虫...](#) 04-23
- [苹果有机食品生产技术开发研究](#) 04-23
- [花卉高产栽培及花期调控技术引进...](#) 04-23
- [牡丹品种分类、选育及栽培新技术](#) 04-23
- [牡丹秋季露地二次开花栽培技术与...](#) 04-23

Google提供的广告

>> 信息发布