

【作者】	沈莉，朱凤妹，杜彬，张跃
【单位】	河北科技师范学院化学系，河北昌黎
【卷号】	36
【发表年份】	2008
【发表刊期】	13
【发表页码】	5402 - 5403 , 5435
【关键字】	鸡腿菇；多酚氧化酶；性质；抑制剂
【摘要】	[目的] 为鸡腿菇的保鲜提供理论依据。[方法] 从新鲜鸡腿菇中提取多酚氧化酶(PPO)的粗酶液，研究pH值和温度对鸡腿菇PPO活性的影响，分析其热稳定性，并探讨亚硫酸氢钠、抗坏血酸和柠檬酸3种抑制剂对鸡腿菇PPO活性的抑制作用。[结果] 在强酸性和强碱性环境中，PPO都会失去活性。PPO酶活性随保温时间的延长呈降低趋势，说明PPO是一种热敏感性酶。3种抑制剂对鸡腿菇PPO活性均有抑制作用，其中NaHSO ₃ 的抑制作用最强，抗坏血酸和柠檬酸次之。[结论] 在鸡腿菇的加工过程中，添加NaHSO ₃ 能有效降低PPO活性和防止褐变的发生。
【附件】	 PDF下载 PDF阅读器下载

关闭