

【作者】	冯丽, 郑显强
【单位】	石河子大学生命科学学院, 新疆石河子
【卷号】	36
【发表年份】	2008
【发表刊期】	35
【发表页码】	15548-15549, 15606
【关键字】	圆菇; 粗多糖; 提取工艺; 优化
【摘要】	<p>[目的] 研究圆菇子实体粗多糖提取的最佳工艺。[方法] 以圆菇子实体为材料, 通过单因素与正交试验<math>L_9(3^4)</math>研究浸提时间、料水比、浸提温度及乙醇浓度对粗多糖得率的影响。[结果] 单因素试验表明, 料水比为1: [KG-*2/3] 25时, 粗多糖得率最大; 浸提温度为70、90 °C时粗多糖得率较高, 分别为7.8%、8.5%; 浸提时间为1.5 h时, 粗多糖得率最高(8.1%); 乙醇浓度为95%时, 粗多糖得率最高。正交试验表明, 各因素对粗多糖得率的影响由大到小依次为: 乙醇浓度&gt;浸提温度&gt;料水比&gt;浸提时间。当料水比、浸提温度、浸提时间、乙醇浓度分别为1: [KG-*2/3] 20、90 °C、2 h、95%时, 粗多糖得率最高, 为8.76%。[结论] 圆菇子实体粗多糖提取的最佳工艺为: A 1B 3C 3D 3, 即料水比1: [KG-*2/3] 20、浸提温度90 °C、浸提时间2 h、乙醇浓度95%。</p>
【附件】	 PDF下载 <a href="#">PDF阅读器下载</a>

关闭