

当前位置: 科技频道首页 >> 新药研发 >> 生物制品 >> 大豆肽新型功能食品的开发

请输入查询关键词

科技频道

搜索

## 大豆肽新型功能食品的开发

关键词: [大豆肽](#) [功能食品](#) [豆粕](#) [原料](#)

所属年份: 2002

成果类型: 应用技术

所处阶段:

成果体现形式:

知识产权形式:

项目合作方式:

成果完成单位: 吉林大学

成果摘要:

以豆粕为原料,用酶法制备低分子量的大豆肽。大豆蛋白营养价值很高,是唯一能取代动物蛋白的植物蛋白。它的酶水解产物由多种多肽分子构成,富含人体必需的氨基酸,且平衡良好。与大豆蛋白相比,大豆肽具有更好的物理性能。实验结果表明:大豆肽具有调节神经系统,活化细胞,增强免疫功能,改善心血管功能和抗衰老等保健功能。利用大豆肽可以开发大豆肽功能饮料、大豆肽食品添加剂、化妆品添加剂等产品。生产工艺简单,产品收率高。该成果达到了国际先进水平。

成果完成人:

[完整信息](#)

### 行业资讯

[甲型肝炎减毒疫苗\(H2株\)的残...](#)

[胎盘/脐带血造血干细胞](#)

[重组人内毒素拮抗蛋白的研制](#)

[人用纯化VERO细胞狂犬病疫苗](#)

[人血浆综合利用](#)

[细粒棘球蚴重组抗原基因的克...](#)

[口服轮状病毒活疫苗](#)

[新生小牛血清](#)

[类人胶原蛋白](#)

[生物分离介质](#)

### 成果交流

### 推荐成果

- [蛋白质组技术平台的建立和应...](#) 04-17
- [人胸腺素α1基因克隆](#) 04-17
- [新型镇痛药金丝桃苷的研究开发](#) 04-17
- [用蚕表达HGM-CSF及其口服药物...](#) 04-17
- [用蚕表达丙肝抗原口服药物的研究](#) 04-17
- [蜂产品深加工及产业化开发](#) 04-17
- [姜黄素提取技术研究及应用](#) 04-17
- [天然保湿因子-有质酸\(玻璃酸\)](#) 04-17
- [香菇嘌呤提取及应用](#) 04-17

Google提供的广告

>> 信息发布