

浓缩杏汁和天然果酸生产方法

联系方式	完成单位	粮食发酵工艺与技术国家工程实验室				
	通讯地址	江苏省无锡市蠡湖大道 1800 号			邮 编	214122
	成果完成人	毛健	职称/职务	教授	电 话	13951579515
	联系人	毛健	职称/职务	教授	电 话	13951579515
	手 机	13951579515	传 真	0510-85329062	E-mail	Biomao@263.net
成果基本情况	知识产权形式	<input checked="" type="checkbox"/> 发明专利 <input type="checkbox"/> 实用新型专利 <input type="checkbox"/> 外观设计专利 <input type="checkbox"/> 其他				
	专利状况	1、申请专利 1 项 2、已授权专利 1 项				
	授权专利情况	项数	专利名称		专利号	
		1	浓缩杏汁和天然果酸生产方法		201010139961.2	
	成果体现形式	<input type="checkbox"/> 新技术 <input checked="" type="checkbox"/> 新工艺 <input type="checkbox"/> 新产品 <input type="checkbox"/> 新材料 <input type="checkbox"/> 新装备 <input type="checkbox"/> 农业、生物新品种 <input type="checkbox"/> 矿产新品种 <input type="checkbox"/> 其他应用技术				
	所属领域	<input type="checkbox"/> 电子信息 <input type="checkbox"/> 能源环保 <input type="checkbox"/> 装备制造 <input type="checkbox"/> 生物技术与新医药 <input type="checkbox"/> 新材料 <input checked="" type="checkbox"/> 农业食品科技 <input type="checkbox"/> 海洋技术 <input type="checkbox"/> 其他_____				
技术成熟程度	<input type="checkbox"/> 研制阶段 <input type="checkbox"/> 试生产阶段 <input checked="" type="checkbox"/> 小批量生产阶段 <input type="checkbox"/> 批量生产阶段 <input type="checkbox"/> 其他_____					
成果简介	<p>一、 简要综述</p> <p>本课题为自拟课题，通过教育部科技成果鉴定。</p> <p>二、 具体介绍</p> <p>1、项目简介</p> <p>本课题为一种天然果酸、浓缩杏汁和杏粉的生产方法。以杏为原料，生产天然果酸、浓缩杏汁和杏粉，该工艺其特征是杏去核匀浆后加入果胶酶进行酶解，酶解离心后残渣用按上述条件进行第二次提取，去除残渣，将两次上清液合并浓缩，浓缩后的上清液过树脂柱，用水洗脱，洗脱下的溶液浓缩后得浓缩杏汁，然后用 50% 乙醇洗脱，洗脱液经 60~70℃ 真空减压浓缩后经干燥得固态天然果酸。</p> <p>2、创新要点</p> <p>以杏为原料生产高附加值的天然果酸；工艺方法无污染、过程易控制。</p> <p>3、效益分析</p> <p>果酸是人体正常代谢的中间体或产物，具有极强的生理活性，对维持和促进人体的健康起着不可替代的作用。但人体自身是不能合成足够的果酸成份供人体使用，而必须借助外源性的摄取来补充人体的不足。</p> <p>天然果酸具有优于合成果酸的显著特点，含人体所需营养成分更丰富，更易被人体所吸收，在化工、食品、制药、保健品、化妆品领域中得到了广泛应用。天然果酸的作用随着人们对生命科学的认知程度的提升，其作用也越来越广。</p> <p>4、推广情况： 尚未推广。</p>					
合作需求	合作方式	<input type="checkbox"/> 自主开发生产产品 <input type="checkbox"/> 技术入股与合作 <input checked="" type="checkbox"/> 技术转让 <input type="checkbox"/> 技术服务 <input type="checkbox"/> 其它				

