

《多肽制备技术》

图书基本信息

书名：《多肽制备技术》

13位ISBN编号：9787501991846

10位ISBN编号：7501991847

出版社：何东平、刘良忠 中国轻工业出版社 (2013-06出版)

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《多肽制备技术》

书籍目录

第一章肽研究的目的与意义 一、概述 二、国内外现状和技术发展趋势 三、项目研究的目的与意义 四、主要技术的研究与应用 五、项目的经济效益 第二章玉米肽制备技术 一、中性蛋白酶和碱性蛋白酶对玉米蛋白水解作用的研究 二、双相溶剂中水解玉米醇溶蛋白制备玉米肽的研究 三、玉米蛋白酶解液的脱色 四、玉米肽的超滤分离及脱盐 五、玉米肽抗氧化活性研究 六、玉米肽理化性质测定 七、玉米肽功能性研究 八、清快醒的制备 第三章花生肽制备技术 一、不同水解度花生多肽的制备 二、花生多肽的生物活性研究 第四章大豆肽制备技术 一、材料与方法 二、结果与分析 三、结论 第五章酪蛋白肽制备技术 一、材料与方法 二、结果与分析 三、结论 第六章胶原蛋白肽制备技术 一、鱼鳞预处理工艺的研究 二、中性蛋白酶解鱼鳞胶原蛋白工艺研究 三、鱼鳞胶原蛋白肽分离纯化工艺研究 四、降糖片的制备 第七章核桃肽制备技术 一、核桃分离蛋白的制备方法研究 二、核桃蛋白制备核桃多肽 三、核桃蛋白理化性质的研究 第八章油茶籽肽制备技术 一、油茶籽粕蛋白的制备 二、油茶籽多肽的制备及纯化研究 第九章棉籽肽制备技术 一、不同理化方法脱酚及脱酚棉粕在不同pH下游离棉酚含量的研究 二、溶剂提取法及超声波辅助提取棉酚条件的研究 三、食品级棉籽蛋白制备 四、棉籽蛋白肽制备 第十章米糠肽制备技术 一、材料与方法 二、结果与分析 三、结论 第十一章菜籽肽制备技术 一、菜籽脱皮冷榨制备菜籽蛋白的研究 二、菜籽蛋白制备菜籽多肽的研究 附录1 GB / T 22492—2008《大豆肽粉》 附录2 多肽制备工艺流程图1 附录3 多肽制备工艺流程图2 参考文献

版权页：插图：由表2—6可知，流速对氮回收率和脱盐率均有影响，但对氮回收率影响更大。流速越大，氮回收率越高，而脱盐率则相反，但是不同的流速对脱盐率变化不大。考虑到实际生产中应尽量避免氮损失，保证有较高的氮回收率，同时产品中有一定的盐分对人体的健康也是必需的，因此在兼顾氮回收率的前提下，选择流速为10倍柱体积/h。本实验玉米肽在以10倍柱体积/h流过离子交换树脂后，氮回收率较高，而脱盐率也达到了80%以上。

五、玉米肽抗氧化活性研究

在生命过程中，生物体不断产生自由基，自由基具有很强的生物活性，正常量的自由基对细胞的生长、分裂、解毒等具有有益的作用，但过量的自由基会损伤生物膜、使DNA断裂、蛋白质变性，进而可以引起细胞死亡和组织损伤。自由基引起的氧化损伤是人类疾病的重要原因之一。癌症、肺气肿、动脉硬化症、关节炎等疾病均与氧化损伤有关。目前，寻找利于人体吸收的、能抑制体内过量自由基的外源植物活性清除剂，正成为人们关注的热点。很多物质具有抗氧化能力，但抗氧化功能的本质因原料的不同而各有差异，例如多酚类抗氧化物质，如生育酚等，主要以淬灭自由基为主；抗坏血酸类，则以螯合金属离子和发挥还原性为主；—胡萝卜素类可能以清除单线态氧为主。在很多关于蛋白质水解物抗氧化能力研究的文献中，由于采用不同的制备方法和测定方法，抗氧化能力也显著不同。本节从清除羟基自由基、清除DPPH自由基和还原能力测定三个抗氧化性实验来综合评定玉米肽的抗氧化活性，为制备具有较高抗氧化活性的玉米蛋白水解物奠定基础。

(一) 材料与方法

- 1.材料 冷冻干燥后的玉米肽：实验室自制；DPPH：美国Sigma公司；抗坏血酸：国药集团化学试剂有限公司；其他试剂均为分析纯。
- 2.实验仪器与设备 WFJ7200型分光光度计 尤尼柯（上海）仪器有限公司 501A型超级恒温器 上海实验仪器厂 AR2140电子分析天平 奥豪斯国际贸易（上海）有限公司 DELTA 320 pH计 梅特勒—托利多（上海）仪器有限公司 85—2数显恒温磁力搅拌器 金华市瑞华实验仪器厂 LG—5型真空冷冻干燥机 上海市离心机械研究所。

《多肽制备技术》

编辑推荐

《多肽制备技术》可供从事多肽研究与开发的科技人员、企业职工及相关专业师生阅读和参考。

《多肽制备技术》

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:www.tushu111.com