

蓝莓提取物 蓝莓提取物花青素 维特生物

产品名称	蓝莓提取物 蓝莓提取物花青素 维特生物
公司名称	西安维特生物科技有限责任公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	西安市高新区科技二路77号西安光电园B座三单元2802
联系电话	15389067533

产品详情

蓝莓插后温度光照管理

蓝莓插后温度 光照管理

早上八点半后小拱棚内气温在26度左右时盖上First floor遮阳网，若光线过强气温继续升高则在十点半左右盖上第二层遮阳网。下午4点后，棚内温度在28度以下时，蓝莓提取物价格，把大棚最上面的一层遮阳网揭去，隔一段时间等太阳光线减弱棚内气温降到24度左右时把第二层遮阳网都揭掉。下班前把大棚两侧卷膜放下来盖住保温，但周围要留有通气口，以保证蓝莓小苗在合适的温度下生长。阴天和雨天不需盖遮阳网，卷膜高度视盆内湿度、温度而定。

蓝莓提取物花青素提取（2）

蓝莓提取物花青素提取（2）

酶提取法

蓝莓花色苷主要集中在被大量纤维素和果胶包围的果皮内，只有将纤维素和果胶解链才能将花色苷充分释放。所以可用酶法。果胶酶提取蓝莓花色苷对提高花色苷的提取量效果不明显，蓝莓提取物花青素，而纤维素酶解法可以大幅度提高花色苷的提取量。这可能由于纤维素酶破坏了细胞壁，释放出胞内物质，而果胶在果胶酶作用下的水解产物对花色苷的吸附性较强，使得花色苷提取量低于无酶作用结果。

纤维素酶可使纤维素、半纤维素等物质降解，引起细胞壁和细胞间质结构发生局部疏松、膨胀等变化，

蓝莓提取物蓝莓果粉，从而增大胞内有效成分向提取介质的扩散，促进色素提取率的提高。

纤维素酶解法提取蓝莓花色苷的工艺参数为酶用量5mg/g，料液比1 g:8mL，酶解时间60min，pH5.0，酶解温度为45 。

蓝莓提取物花青素提取（1）

溶剂萃取法

对于蓝莓花青素这种水溶性花色苷多采用溶剂浸提，再经过滤，减压浓缩，真空干燥的方法。蓝莓花色素溶于水， CH_3OH ，乙醇， CH_3COCH_3 ，但不溶于 $\text{C}_2\text{H}_5\text{OC}_2\text{H}_5$ 、 $\text{C}_7\text{H}_7\text{BrMg}$ ，是水溶性色素。在中性或碱性溶液中不稳定，因此浸提液要采用酸性溶剂，酸性溶剂在破坏植物细胞膜的同时溶解水溶性色素。以 CH_3OH 作为提取液，蓝莓提取物，其提取效率比乙醇高20%，比水高73%。但由于 CH_3OH 的毒性，考虑作为食品添加剂的色素提取液的食品安全问题，所以可以用酸性乙醇溶液作为蓝莓色素的提取剂。

蓝莓提取物-蓝莓提取物花青素-维特生物(诚信商家)由西安维特生物科技有限责任公司提供。西安维特生物科技有限责任公司（www.wholefood123.com）是从事“新资源食品,植物提取物,OEM代加工”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：任女士。