

# 蓝莓银耳酵素发酵过程中体外抗氧化性能及品质变化的研究

# 目 录

摘 要 .....	I
Abstract .....	II
第 1 章 前 言 .....	1
1.1 食用酵素的功能研究 .....	1
1.1.1 抗氧化功能 .....	1
1.1.2 保护肠道功能 .....	1
1.1.3 消炎抗菌功能 .....	2
1.1.4 解酒护肝功能 .....	2
1.2 食用酵素发酵原料形式 .....	2
1.2.1 单一原料 .....	2
1.2.2 复合原料 .....	3
1.3 蓝莓功效的研究进展 .....	3
1.4 银耳功效的研究进展 .....	3
1.5 蓝莓银耳酵素的研究意义 .....	3
第 2 章 材 料 与 方 法 .....	5
2.1 材料 .....	5
2.2 试剂 .....	5
2.3 仪器与设备 .....	5
2.4 方法 .....	6
2.4.1 总酚含量的测定 .....	6
2.4.2 DPPH 自由基清除能力 .....	6
2.4.4 超氧阴离子自由基清除能力 .....	7
2.4.7 理化指标的测定 .....	8
2.4.8 功效酶活力的测定 .....	8
2.5 结果分析方法 .....	8
第 3 章 结 果 与 分 析 .....	9
3.1 蓝莓银耳酵素在发酵过程中总酚含量的变化特点 .....	9
3.2 蓝莓银耳酵素在发酵过程中抗氧化活力的变化特点 .....	9
3.2.1 DPPH 自由基清除能力的变化特点 .....	9
3.2.2 ABTS 自由基清除能力的变化特点 .....	10
3.2.3 超氧阴离子自由基清除能力的变化特点 .....	10
3.2.4 羟自由基清除能力的变化特点 .....	11
3.2.5 还原力的变化特点 .....	12
3.3 蓝莓银耳酵素中总酚含量与抗氧化活力的关联性分析 .....	12

3.4 蓝莓银耳酵素发酵过程中理化性质的变化特点 .....	13
3.5 蓝莓银耳酵素发酵过程中功效酶活力的变化特点 .....	14
第4章 讨论 .....	15
第5章 结论 .....	16
参考文献 .....	17
致 谢 .....	20

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。

如要下载或阅读全文，请访问：

<https://d.book118.com/115314143334012001>