

# 双歧杆菌发酵对槐花有效成分的改变

## 目录

摘要	I
关键词	I
Abstract	II
Keywords	III
第1章 引言	1
1.1 槐花的概述	1
1.1.1 槐花的药用价值	1
1.1.2 槐花的营养成分及价值	2
1.2 双歧杆菌的概述	2
1.2.1 双歧杆菌的营养及保健作用	2
1.2.2 双歧杆菌的特性	3
1.3 1.3 国内外益生菌发酵制品与槐花利用现状	3
1.3.1 益生菌发酵制品现状	3
1.3.2 槐花利用现状	4
1.4 研究目的	4
第2章 材料与设备	1
2.1 材料与试剂	1

2.1.1	试验原料	1
2.1.2	试验试剂	1
2.2	仪器设备	1
第3章	发酵方法与步骤	2
3.1	发酵流程图	2
3.2	发酵预实验	2
3.3	发酵前期准备	2
3.3.1	菌种挑选	2
3.3.2	菌种培养、分离、纯化、镜检与保藏	3
3.3.3	菌种活化与接种前增菌培养	3
3.3.4	菌种的计数	3
3.3.5	发酵条件	3
3.3.6	实验所需材料灭菌处理	3
3.4	发酵槐花	4
第4章	槐花有效成分的检测方法	5
4.1	检测前期准备	5
4.1.1	试验试剂的配制	5
4.1.2	样品制备	6
4.2	pH值的测定	6
4.3	芦丁的检测方法	6
4.3.1	芦丁检测方法	6
4.3.2	样品芦丁的提取	6
4.3.3	芦丁标准曲线的考察	6
4.3.4	测定样品芦丁含量	7
4.4	游离氨基酸的检测方法	7
4.4.1	氨基酸检测方法	7
4.4.2	样品氨基酸的提取	7
4.4.3	氨基酸标准曲线的考察	7

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/288040045111007006>