

一种石榴皮中黄酮类化合物的提取方法

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	Bimao@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	一种石榴皮中黄酮类化合物的提取方法		201010139973.5	
	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>本项目结合酶解法与超声微波提取石榴皮中黄酮类化合物的。主要方法为:以石榴皮为原料，首先进行真空干燥或真空冷冻干燥，至石榴皮含水率为 10%左右干燥后的石榴皮进行粉碎处理，其粒径为 40~60 目;然后以上述石榴粉为原料，采用生物酶解法与超声微波提取法相结合提取黄酮类化合物，即先采用复合酶酶解处理，然后将酶解物进一步采用超声微波提取，制备高得率和高纯度的黄酮类化合物。</p> <p>2、创新要点</p> <p>采用生物酶解技术与超声微波提取技术相结合；产品产品纯度高、得率高、活性强、无有机溶剂残留。</p> <p>3、效益分析</p> <p>近年来，伴随着国际市场对各种石榴产品需求的增加和国内石榴产量的迅猛增长，必然会在加工过程中产生以石榴皮为主的大量废弃物。石榴皮中含有丰富的黄酮类化合物，而黄酮类化合物在医药和食品中有着广泛的应用。对这些废弃的石榴皮采用新技术进行再加工，在提高原料利用率、减少浪费和创造经济效益都具有非常重要的意义。</p> <p>4、推广情况</p> <p>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				