

蛋清高F值寡肽含片的制备方法

成果简介

本研究主要运用生物酶工程、脉冲电场技术、膜分离、真空冷冻、包装工程等现代加工技术，高效制备蛋黄卵磷脂、蛋清高F值寡肽、及其功能食品产业化开发，使禽蛋液中生物活性物质的提取转化率达到90%以上，生物活性成分变性程度小。在本项目的研究中申请专利1项，并获得授权，发表国内外学术论文17篇。本项目研究开发的蛋清高F值寡肽及其含片、高纯度蛋黄卵磷脂及其微胶囊的研究技术处于成熟应用阶段。目前已获得国家专利授权。

研究团队

营养与功能性食品刘静波教授研发团队

成果成熟度

中试

应用领域及市场前景

本研究成果主要应用在农业领域。适宜在禽蛋功能食品开发及其副产物综合利用、系列高附加值天然产物开发等领域，尤其是对于蛋清蛋白、蛋黄两部分的高附加值产品开发可使禽蛋产值增加约25倍，经济效益十分显著，有助于提高我国禽蛋深加工技术水平及其附加值，促进养禽业的发展，调动养禽户的养禽积极性，增加就业渠道和人数。本研究成果适宜在禽蛋功能食品开发及其副产物综合利用、系列高附加值天然产物开发等领域，尤其是对于蛋清蛋白、蛋黄两部分的高附加值产品开发可使禽蛋产值增加约25倍，经济效益十分显著，社会效益巨大。

合作方式 实施许可。

