

## 大豆肽的制备工艺

联系方式	完成单位	江南大学			学 院	食品学院
	通讯地址	江苏省无锡市蠡湖大道 1800 号			邮 编	214122
	成果完成人	华欲飞	职称/职务	教授	电 话	0510-85917812
	联系人	华欲飞	职称/职务	教授	电 话	0510-85917812
	手 机	13812509 250	传 真	0510-859178 12	E-mail	yfhua@jiangnan. edu.cn
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	一种富含带正电荷组分的水解大豆蛋白的制备方法		2005100412801	
	成果体现形式	<input type="checkbox"/> 新技术 <input checked="" type="checkbox"/> 新工艺 <input checked="" 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 type="checkbox"/> 小批量生产阶段 <input checked="" 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>国家“十五”科技攻关、广东省工业攻关项目资助，获广东省科技进步三等奖。</p> <p>二、 具体介绍</p> <p>1、项目简介</p> <p>项目以大豆加工副产物—豆粕为原料，通过酶工程、膜分离、低温萃取、活性炭脱色、真空浓缩、闪蒸干燥等现代生物和食品技术的集成运用，开发得到功能性大豆肽。功能性大豆肽产品具有优良的色泽、风味，蛋白质含量<math>\geq 85\%</math>，总肽含量<math>\geq 80\%</math>，溶解度<math>\geq 90\%</math>，正电荷肽含量<math>\geq 40\%</math>，平均相对分子质量<math>\leq 2000</math> 道尔顿。大豆肽经精制处理，其氮回收率不低于 80%，活性回收率不低于 85%。</p> <p>2、创新要点</p> <p>对蛋白质可控酶解得到富含正电荷的功能性大豆肽、一种适合制备功能性大豆肽的酶膜耦合技术。</p> <p>3、推广情况</p> <p>已推广黑牛食品股份有限公司。</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 checked="" type="checkbox"/> 技术服务 <input type="checkbox"/> 其它				

