

Efeitos de diferentes métodos de secagem sobre browning promoção Da actividade enzimática e Componentes ativos de Flos Lonicerae

Resumo: objetivo: estudar OS efeitos de diferentes métodos de secagem sobre a atividade Da enzima e o conteúdo de ingredientes ativos EM Flos Lonicerae, e para fornecer a base experimental para determinar o Melhor método de secagem e a melhoria Da qualidade de Vida Lonicerae.

Métodos: amostras de Lonicera japonica foram desidratados por secagem de [Microondas secagem equipamento](#), temperatura constante de explosão e a Sombra secar.As actividades de polifenol oxidase e peroxidase e conteúdo de fenóis e flavonóides totais foram determinados por espectrofotometria.O conteúdo de ácido clorogênico e luteolina foram determinados por cromatografia líquida de Alta performance.

Resultados: polifenol oxidase e peroxidase activities eram as Mais baixas NAS amostras tratadas por vácuo, micro - ondas e residual de actividades enzimáticas foram apenas 30% e 13% Das novas amostras, o que resultou EM ligeiro escurecimento, com maior conteúdo de fenóis totais, flavonóides totais, ácido clorogênico e luteolina.A maioria Das actividades enzimáticas Na Sombra SecA amostras permaneceram, browning FOI grave e o teor de ingredientes ativos FOI o menor.

Conclusão: OS diferentes métodos de secagem TEM Grande influência sobre a atividade e ingredientes ativos de Lonicera japonica.Vácuo secagem de Microondas é o Melhor método de secagem.

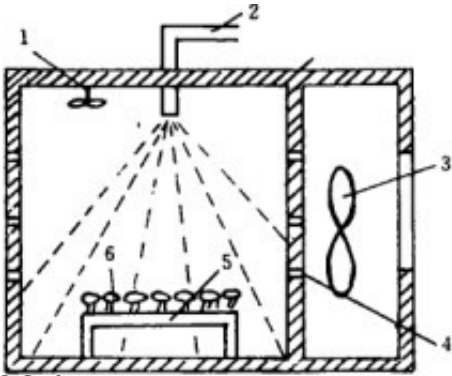
Palavras - chave: [Lonicera japonica Microondas secagem](#), secagem, atividade enzimática, ingredientes ativos



Lonicera japonica é Lonicera macranthoides, Lonicera glandularis Lonicera chinensis Ou Lonicera fulva.

Seco, botões Ou Flores, colhidas e SECAs antes Da floração no início do verão.Lonicera japonica é UMA importante matéria - Prima para Bebidas, que TEM as funções de dissipar calor, desintoxicação e resfriamento do Vento.O consumo de Lonicera japonica NOS Campos

Da Medicina, saúde e alimentação VEM aumentando ano a ano, e o Mercado está EM Falta.



NOS últimos Anos, principais ingredientes activos Da madressilva Lonicera japonica, são OS flavonóides, ácidos orgânicos, óleos voláteis, saponinas, etc. Sob a ação de enzimas relacionadas com a browning, browning ocorre facilmente no processo de secagem. Diferentes processos de secagem também Pode afectar directamente o aspecto e a qualidade Da madressilva Lonicera japonica. Normalmente são utilizados métodos de secagem incluem Sombra secagem, secagem e secagem de Microondas. O teor de ácido clorogênico e luteolina é normalmente utilizado Como índice de avaliação de secagem e métodos de processamento de Lonicera japonica.

O fenômeno do escurecimento enzimático NAS plantas é causada principalmente PELA reação com a catálise Da quinona polifenol oxidase e peroxidase, e posteriormente a polimerização para produzir melanina. Browning relacionados com enzimas são amplamente distribuídas EM Diversos organismos, causando o escurecimento, resultando Na degradação Da qualidade, que Componentes nutricionais e a utilização de valor.

Por conseguinte, browning no processo de secagem TEM um Impacto importante sobre a aparência DOS produtos e o teor de ingredientes activos. Contudo, OS efeitos DOS diferentes métodos de secagem Na atividade enzimática e teor de ingredientes activos relacionados com escurecimento Da Lonicera japonica não foram notificados.

Neste estudo, OS efeitos DOS diferentes métodos de secagem sobre a actividade e ingredientes ativos de Lonicera japonica foram estudados PELA medição Da atividade Da enzima e o teor de flavonóides totais, total de fenóis, ácido clorogênico e luteolina após diferentes métodos de secagem, para servir de base para a selecção adequada DOS métodos de secagem, evitando Browning e perda de ingredientes ativos no processo de secagem de Lonicera japonica e melhorar a qualidade Da madressilva Lonicera japonica japonica.