

3 结 论

以鸡骨和大豆为原料,通过物理微粒化方法与生物酶解技术相结合,减小了体系的颗粒度,提高了蛋白溶率和钙溶率,有利于钙肽的螯合而抑制小肠刷状缘上肽酶的水解活性,使金属肽分子可以完整的吸收。这种结合一方面可促使肽的转运吸收,以提高蛋白质的吸收利用率;另一方面可使钙离子保持溶解状态,促进钙离子的吸收利用率,从而实现了钙肽的高效同补。

参 考 文 献

1 萧家捷.中国食品与营养,1997(2):31~33

- 2 黄圣明.食品工业科技,1998(3):1~3
- 3 黄伟坤等.食品检验与分析.北京:中国轻工业出版社,1989.24~25,52~53,226~227
- 4 王 璋.食品酶学.北京:中国轻工业出版社,1990.194~195
- 5 林金莺等.中国调味品,2000(1):8~11
- 6 葛文光.无锡轻工大学学报,1996,15(3):272~277
- 7 崔洪斌.大豆生物活性物质的开发与应用.北京:中国轻工业出版社,2001.158~179
- 8 Webster J C et al. Meat Sci., 1982, 7:147~157
- 9 Ledward D A, Lawrie R A. J. Chem. Technol. Biotechnol., 1984, 34B:223~228
- 10 陈 魁.应用概率统计.北京:清华大学出版社,2000.227~279

Studies on the Chyle Simultaneously Supplying Calcium and Peptides Efficiently

Song Junmei Qu Jingran Zhao Xiangzhong

(Department of Food Science and Technology, Shandong Institute of Light Industry, Jinan 250100)

ABSTRACT Being aimed at people's calcium and high-quality protein deficiency status, a approach to simultaneously supply calcium and high-quality protein efficiently was studied. Relatively deep researches were made in theory and by experiment from sides of selection of material, development of process and determination of technical parameters.

Key words calcium, high-quality protein, supplying the deficiency simultaneously and efficiently

欧洲食品饮料包装广用塑料材料

欧洲的食品饮料包装用塑料 2000 年的市场销售额为 49.1 亿美元,而到 2007 年可能达到 71.5 亿美元,年均增长率为 5.5%。市场增长的主要原因是欧洲食品饮料工业越来越多地使用塑料包装代替传统的纸和玻璃/金属包装,而且塑料材料的性能如硬度、耐热度、韧度、加工速度等日趋完善。2000 年占塑料包装市场最大份额的是聚酯材料,为 30.5%;其次是聚苯乙烯,为 17.7%;聚丙烯和低密度聚乙烯则分别占了 16.6%和 14.2%。在未来几年,PET 材料聚丙烯、低密度聚乙烯的市场份额还将增长,其中聚丙烯包装的市场销售额增长速度最快(热塑聚丙烯 10.7%,喷塑聚丙烯 9.5%),其次为 PET 材料(年增长 9.2%),而发泡聚苯乙烯和软聚氯乙烯的市场基本不会增长。欧洲国家中,使用塑料作为食品/饮料包装最多的国家是法国(18.7%)和意大利(18%),德国的食品/饮料包装中 17.2%为塑料材料。