

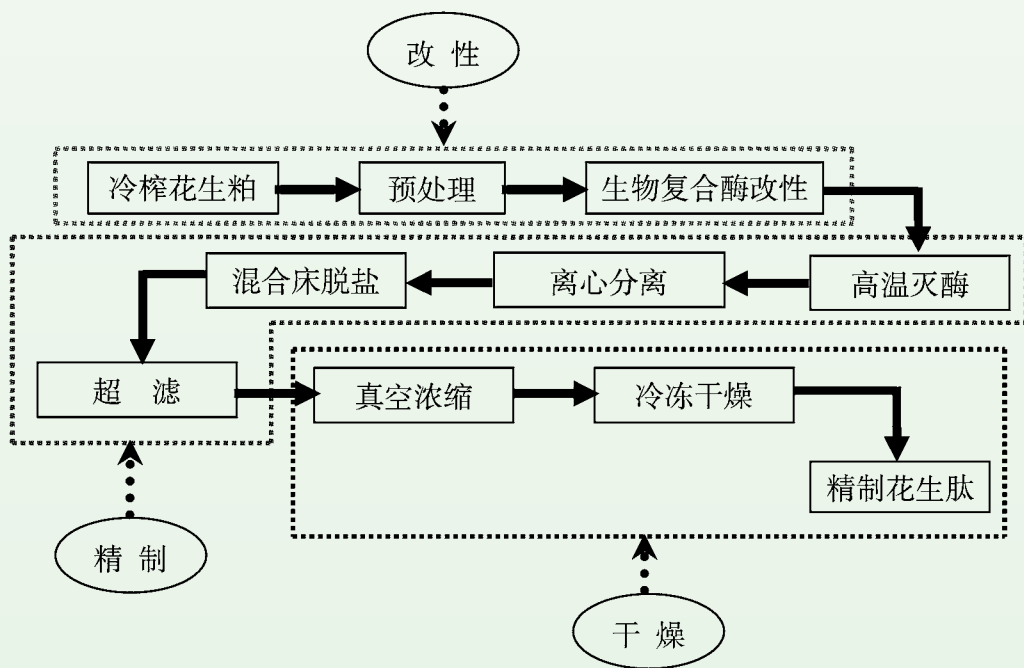


## 花生功能性短肽制备关键技术

### 技术简介

以冷榨花生粕为原料，采用 Alcalase 与 N120P 结合水解花生蛋白，花生短肽得率最高达到 89%，短肽含量超过 85%；利用阴阳离子交换树脂混合床技术对蛋白酶解液进行脱盐，花生肽的脱盐率和肽回收率均大于 80%；将超滤技术应用到花生肽产业化生产中，使得功能突出的特定肽段得到进一步纯化富集，并对不同短肽片段的功能性进行了评价。通过上述技术能制备出高水解度、高纯度、具有显著降血压活性的花生功能性短肽，产品填补了国内外市场空白。该技术已获得专利 1 项，并于 2007 年 1 月通过了农业部科技成果鉴定，鉴定结果为该研究达到国际先进水平。此项成果获 2009 年中国农业科学院科技成果二等奖。

### 产品加工工艺



### 市场前景

功能性短肽因其具有良好的加工功能性质和多种生物活性而成为研究开发热点。在我国花生蛋白多为花生油生产的副产物，尽管目前通过冷榨等技术可使花生加工的过程中蛋白和油脂得到了高效彻底地分离，但是尚缺乏花生蛋白深加工产品的研发与跟进。

因此以花生蛋白粉为原料制备花生功能性短肽可以改善花生蛋白加工功能特性，释放蛋白中的功能性肽段，填补我国花生蛋白深加工产品方面的空白，有效提高花生深加工转化率和利用率，优化花生产业结构和产品结构，推动整个花生蛋白产业乃至功能食品行业的发展；同时由于产品利润空间的增加，将使花生价格向卖方倾斜，这将有力地促进农业增效和农民增收，带动农民致富。

## 经济指标

以花生粕为原料，建设年产 100 吨的花生短肽生产线，固定资产投资约需 1000 万元，其中设备投资 700 万元，流动资金 300 万元。完全达产后可实现年产值约 3000 万元，年利润约 730 万元。

## 独特卖点

一是花生短肽功能活性高，具有抗疲劳、易吸收、抗氧化、降胆固醇、降血压、促脂肪代谢、延缓衰老等。二是加工特性好，溶解性能良好，流动性良好，保湿性良好，热稳定性良好。

## 合作方式

技术转让或技术入股。



联系地址：北京市海淀区圆明园西路2号      联系人：詹斌 王凤忠（副所长）  
联系电话：010-62816473 62817417      网址：www.foodcaas.ac.cn