



用海星提取明胶的初步试验

廖玉麟 曹登官 李淑英 刘银城 吕锡琪 于启城 方铃欣

(中国科学院海洋研究所)

海星属棘皮动物，是海洋里常见的大型无脊椎动物，种类很多，有些种类喜食牡蛎、贻贝和蛤蜊等软体动物，是贝类的重要敌害，故被认为是一种有害生物。

我国黄、渤海捕捞底层鱼类时，往往同时捕到相当数量的海星，最多网头可达 200 箱，但都随时弃之于海，或者带回来做肥料，甚为可惜。

据报道，有些棘皮动物，特别是海参的体壁有很厚的结缔组织，并含有丰富的胶原。海星的体壁组织基本和海参相似，能否提取明胶？是一个很有研究价值的问题。为了开展综合利用，变害为利，我们做了初步试验，制出了基本符合商品规格的食用明胶。

我们用胶州湾捕捞的多棘海盘车 *Asterias amurensis* 作试验材料，提取方法如下：

(一) 酸处理

新鲜海星先用淡水冲洗干净，沿着腹面步带沟用刀剖开，取出内脏——幽门盲囊和生殖腺（可留下制酱），剩下的体壁浸入 3—5% 的工业盐酸溶液中，进行酸处理。或洗净先不除内脏，即把整个浸入酸液中，等几天后体壁柔软时，更换新酸时，再将内脏取出也行。

酸处理的目的是为了除去海星体壁中的碳酸钙和碳酸镁等物质。酸处理的时间，在温度 15℃ 左右时，一般不少于 30 个昼夜，温度高时，可酌情减少。在这期间需换酸或添酸 5—6 次，每天搅拌数次，直至其体壁内基本上没有骨骼为止。

(二) 碱处理

酸处理过的海星体壁，用淡水冲洗 2—3 次，再浸入饱和的石灰水溶液中进行碱处理。碱处理的目的是为了除去那些对制胶无益，而且有害的蛋白质、弹性蛋白、白蛋白、球蛋白和粘蛋白等成分；同时还可皂化脂肪，加强胶解度。使成胶的温度降低。碱处理的时间约 50 天，起初每隔 1—2 天换石灰水一次，换过 3—4 次以后，再每隔 3—7 天换一次，共换石灰水 8—9 次。每天搅拌数次。经过这样处理的海星体壁，得到最充分的膨胀，外观很好，几乎呈半透明，很象市场上泡发的海蜇或海参片。经洗去碱液后，进行试食，滋味也和海蜇或海参相似。这样处理的制品，出成率约占鲜海星重的 30%。晒成干品，约占鲜海星重的 3%。

(三) 水洗、中和

碱处理后的海星体壁，用流水冲洗，时间不少于 20 小时，然后用浓度不大于 12% 的盐酸溶液进行中和，使 pH 值至 3.5—4.5，再隔几小时，调整 pH 值至 5.8—6.0，便可进行提胶。

(四) 提胶、过滤和蒸发

工业上生产明胶是分六次提胶，即由第一次加热到 55℃，第二次 65℃，以后每增高 10℃ 为一次到最后第六次 100℃ 的方法，在蒸锅内进行蒸胶。由于我们没有这种设备条件，便用恒温水浴锅加热提胶，分 80，90 和 100℃ 三次进行。提胶用水必须是蒸馏水，水与料的比例是 1:1。盛料容器必须加盖，避免尘灰飞入。提胶时间每次约 8 小时。一般不进行搅拌。

提取的胶液，趁热抽气过滤。过滤后的胶液，在温度 10—15℃，静置几小时，便能凝成胶冻。由于这种胶液，一般浓度还太低，还必须进行蒸发。蒸发尽量保持在较低温度下（70℃）和较短时间内进行。

(五) 凝冻、割胶、干燥和粉碎

为了取得片状的干胶，把浓缩过的胶液倾倒在浅盘内，进行凝冻。冻以凝得越坚实越好，冻凝以后刮出，按要求割成条状或片状，放置在筛网上，进行干燥。干燥初温应在 20℃ 以下，以后再逐步升高至 30—40℃，以加速干燥。干燥亦应在较短时间内完成。工厂一般都在干燥洞内进行。我们的产品是在实验室的通风厨内进行，故效果较差。

干燥好的干胶用粉碎机粉碎便成商品。

利用工业上兽皮、兽骨生产明胶的方法，结合海星的特点，加以改进，能把海星胶原转化为明胶。出干胶率如表 1。

表 1

提取次数	时间(小时)	温度 ℃	出干胶率%
1	8	80	4—5
2	8	90	3—4
3	8	100	1—2

从表 1 中看出，出干胶率约为酸碱处理后体壁湿重的 10%，约需三十多市斤的鲜海星，才能提取出 1 市斤的干胶。

利用海星制成的明胶，色泽很好，几乎是无色或略带黄色透明，外观可与照相明胶媲美，缺点是有腥味和冻点较低。据青岛明胶厂检验科检验，除有腥味外，其他指标均符合药用明胶标准。检验数据见表2。

由于我们的工艺条件，在某些方面还达不到要求，所得产品冻点(15—18℃)较低，照相明胶冻点在20—23℃。这可能与提胶的温度有关，照相明胶一般都是55℃和65℃提取的，而我们的海星明胶是在80℃提取的。如果能在工艺条件方面做一些改进，进一步精制，产品质量定会提高。

总之，海星的体壁主要由结缔组织构成，其中含有丰富的胶原。应用工业生产明胶的方法，能把海星胶原转化成明胶。经过酸碱处理后的海星体壁，外观很好，也可食用。其内脏——幽门盲囊可以制酱，体壁可以提取明胶或做海参的代用品。故若能有效地利用海

星资源，不仅可以变害为利，保护贝类资源，还可为国家增加一项新的水产品，为社会主义建设做贡献。

表2 80℃提取的海星明胶产品质量鉴定数据¹⁾

指 标 名 称	数 据
1. 粘度(浓度15%)	9.15E°
2. 冻点(浓度10%)	15°—18℃
3. 水份%	16.60
4. 灰份%	1.46
5. 砷盐	合 格 ²⁾
6. 重金属	合 格
7. 亚硫酸盐	合 格
8. 臭与水中不溶物	带腥味

1) 表中数据大部分系青岛明胶厂测定。

2) 合格系指符合中华药典规定的药用明胶标准。