# Article information:

A review of the effects of ultrasound-assisted extraction factors on plant protein yield and functional properties,Journal of Food Measurement and Characterization - X-MOL  
<https://www.x-mol.com/paper/1516496284353470464?recommendPaper=1436370283745046528>

# Article summary:

1. 植物蛋白质是有价值的成分，可以从植物的各个部分提取。

2. 传统的蛋白质提取方法可以与超声波相结合，以提高产量并缩短提取时间。

3. pH、颗粒大小、超声时间、温度和固液比等因素会影响植物蛋白质的产量和功能特性。

# Article rating:

Appears moderately imbalanced: The article provides some useful information, but is missing several important points or pieces of evidence that would be required to present the discussed topics in a balanced and reliable way. You are encouraged to seek a more balanced perspective on the presented issues by exploring the provided research topics and looking at different information sources.

# Article analysis:

该文章提供了有关超声波辅助提取植物蛋白质的影响因素的综述。然而，该文章存在一些偏见和缺失的考虑点。

首先，该文章没有探讨可能存在的风险或副作用。例如，超声波可能会对蛋白质结构造成损害，从而影响其功能性质。此外，使用超声波可能会导致能量消耗和环境污染等问题。

其次，该文章没有平等地呈现双方观点。作者只关注了超声波辅助提取植物蛋白质的优点，并未探讨传统方法与超声波方法之间的差异或局限性。

此外，该文章缺乏实证数据来支持其主张。虽然作者提到了不同参数对产量和功能特性的影响，但并未提供具体数据或实验结果来支持这些主张。

最后，该文章似乎更倾向于宣传使用超声波辅助提取植物蛋白质的优点，并未全面探讨其他可能存在的选择或替代方案。

因此，在阅读该文章时需要注意其中存在的偏见和缺失考虑点，并需谨慎评估其所提出的主张。

# Topics for further research:

* Potential risks and side effects of ultrasound-assisted protein extraction
* Comparison and limitations of traditional methods and ultrasound-assisted methods
* Lack of empirical data to support claims
* Biased promotion of ultrasound-assisted protein extraction
* Alternative options for protein extraction
* Need for cautious evaluation of the article's claims

# Report location:

<https://www.fullpicture.app/item/8e48df95b7d68798fd19cf05a6cbaecd>