

研究报告

香辛料精油成分对生鲜食品中有害菌杀灭活性研究

段雪娟, 吴克刚, 柴向华

广东工业大学 轻工化工学院 广东 广州 510006

收稿日期 2011-8-5 修回日期 网络版发布日期 接受日期

**摘要** 采用平板稀释法和菌块转移法研究了百里香酚、丁香酚、肉桂醛、茴香脑、水杨醛、柠檬醛、香兰素7种食用植物油组分对大肠杆菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单增李斯特菌、副溶血性弧菌等生鲜食品常见5种有害菌的杀灭活性。实验结果表明,水杨醛对5种有害菌的综合杀灭能力最强,然后依次是百里香酚、肉桂醛、茴香脑、丁香酚、柠檬醛、香兰素。通过正交试验将水杨醛、肉桂醛、百里香酚、茴香脑复配,得到最佳组合是为:水杨醛、肉桂醛、百里香酚、茴香脑的质量比为2:5:20:5,其杀灭所有供试菌的最低质量浓度为 0.25 mg/L,仅为杀菌效果最好的单一水杨醛浓度的1/2。通过对香辛料精油成分杀菌作用协同效应分析得出,复配的香辛精油对单增李斯特菌的杀灭表现出很强的协同增效作用效果,对金黄色葡萄球菌、大肠杆菌和副溶血性弧菌的杀灭表现出相加作用,而对沙门氏菌则表现出无关作用。

**关键词** [香辛料精油](#) [杀菌活性](#) [触杀](#)

**分类号** [TQ35](#) [TS202.3](#) [TS201.6](#)

**DOI:**

通讯作者:

吴克刚,硕士生导师,研究领域为食品绿色加工新技术、农产品的精深加工与安全保藏技术及食品添加剂与食品质量安全控制技术。  
作者个人主页: 段雪娟; 吴克刚; 柴向华

扩展功能

本文信息

- ▶ [Supporting info](#)
- ▶ [PDF](#) (985KB)
- ▶ [\[HTML全文\]](#) (0KB)
- ▶ [参考文献\[PDF\]](#)
- ▶ [参考文献](#)

服务与反馈

- ▶ [把本文推荐给朋友](#)
- ▶ [加入我的书架](#)
- ▶ [加入引用管理器](#)
- ▶ [引用本文](#)
- ▶ [Email Alert](#)

相关信息

- ▶ [本刊中 包含“香辛料精油”的 相关文章](#)
- ▶ 本文作者相关文章

- [段雪娟](#)
- [吴克刚](#)
- [柴向华](#)