

【作者】	张然, 龚忠, 董寅亮, 吴珊珊
【单位】	常熟理工学院生物食品工程学院, 常熟江南畜禽食品有限公司, 江苏常熟
【卷号】	37
【发表年份】	2009
【发表刊期】	34
【发表页码】	17064-17066
【关键字】	香酥酱鸭; 复合防腐; 细菌总数; 正交试验
【摘要】	<p>[目的] 筛选适用于香酥酱鸭生产的复合防腐剂配方。[方法] 以酱鸭中细菌总数为评价指标, 通过单因素试验筛选出防腐效果较好的防腐剂, 再通过正交试验确定其最佳配方。[结果] 在单因素试验中, 2个贮藏期后处理组的细菌总数均低于对照组; 3.00%双乙酸钠的防腐效果最优, 0.30%山梨酸钾、0.40%EDTA 2Na和0.06%溶菌酶次之; 纳他霉素的防腐效果略差于筛选出的4种防腐剂, 甘氨酸和壳聚糖的防腐效果不佳。4种防腐剂的最佳配比为: 双乙酸钠3.00%+溶菌酶0.05%+山梨酸钾0.30%+EDTA 2Na 0.20%。正交试验结果表明, 山梨酸钾对酱鸭防腐效果的影响最大, 复配防腐剂的防腐效果明显好于单一防腐剂。在复合防腐验证试验中测得的酱鸭细菌总数和TVB N含量分别为3.24×10^{-4} cfu/g和2.90 mg/100 g。</p> <p>[结论] 该试验筛选出的复配防腐剂能有效地抑制酱鸭中细菌总数和TVB N值的上升。</p>
【附件】	 PDF下载 PDF阅读器下载

关闭