

## 扬大教授用辐照保鲜盐水鹅可常温保鲜半年

发布日期: 2014-09-04 浏览次数: 9

作为一道传统名菜，扬州盐水鹅不仅备受扬州人的喜爱，现在通过冰块冷链与真空包装快递到全国后，在各地吃货中也有了很高的接受度。

但“盐水鹅好吃保鲜难”是目前工业生产中面临的问题。如何在常温条件下存放4-6个月，还能保持盐水鹅原有的风味，这是不少食品加工企业正在尝试攻克的难题。昨日，记者了解到，扬州大学旅游烹饪学院和企业联合研发的“盐水鹅综合保质技术”攻克了这一难题，他们通过辐照的方式对盐水鹅进行保鲜。目前，这一技术已获国家发明专利证书。

扬州人的宴席上，总能找到两样菜：盐水鹅和大煮干丝。如果称南京为“鸭”城，那么扬州就可称为“鹅”城。扬州盐水鹅的名气很大，在外地也算得上家喻户晓，不少游客来扬州都要品尝一下盐水鹅，还会带一只回去与亲朋分享。

据了解，目前扬州有不少生产盐水鹅的企业。“一家企业的日均生产量在4000只左右，一年可生产约120万只盐水鹅。”扬州大学旅游烹饪学院教授蒋云升表示，数量庞大的盐水鹅供应量和生产量，对盐水鹅的保鲜技术提出了很高的要求。



同行动态 Peer dynamics

资料下载 Data download

合作伙伴 Partners

联系我们 Contact us

友情链接

=====校内部门链接===== ▾

=====上级部门链接===== ▾

=====同行单位链接===== ▾

=====合作伙伴链接===== ▾

=====相关单位链接===== ▾