

全国中文核心期刊
中国科技核心期刊
中国农业核心期刊
RCCSE中国核心学术期刊
中国科学引文数据库(CSCD)期刊
CAB International 收录期刊
美国《生物学文摘》收录期刊
美国《化学文摘》(CA) 收录期刊

首页 (/) 期刊介绍 编委会 投稿须知 期刊订阅 广告合作 联系我们 返回主站
(/Corp/10.aspx) (/Corp/3600.aspx) (/Corp/5006.aspx) (/Corp/50.aspx) (http://www.haasep.cn/)

«上一篇 (DArticle.aspx?type=view&id=200701025)
下一篇



PDF下载 (pdfdown.aspx?Sid=200701026)

Sid=200701026

+分享

(http://www.jiathis.com/share?uid=1541069)



微信公众号: 大豆科学

[1] 欧阳涟, 李曼, 徐尔尼, 等. 纳豆食品的研制[J]. 大豆科学, 2007, 26(01): 115-117. [doi:10.3969/j.issn.1000-9841.2007.01.027]
OUYANG-Lian, LI Man, XU Er-ni, et al. DEVELOPMENT OF NATTO FOOD[J]. Soybean Science, 2007, 26(01): 115-117.
[doi:10.3969/j.issn.1000-9841.2007.01.027]

点击复制

纳豆食品的研制

《大豆科学》 [ISSN:1000-9841 /CN:23-1227/S] 卷: 第26卷 期数: 2007年01期 页码: 115-117 栏目:
出版日期: 2007-02-25

Title: DEVELOPMENT OF NATTO FOOD

文章编号: 1000-9841(2007)01-0115-03

作者: 欧阳涟 (KeySearch.aspx?type=Name&Sel=欧阳涟); 李曼 (KeySearch.aspx?type=Name&Sel=李曼); 徐尔尼 (KeySearch.aspx?type=Name&Sel=徐尔尼); 郑辉 (KeySearch.aspx?type=Name&Sel=郑辉)
南昌大学生命科学学院, 南昌330047

Author(s): OUYANG-Lian (KeySearch.aspx?type=Name&Sel=OUYANG-Lian); LI Man (KeySearch.aspx?type=Name&Sel=LI Man); XU Er-ni (KeySearch.aspx?type=Name&Sel=XU Er-ni); ZHENG Hui (KeySearch.aspx?type=Name&Sel=ZHENG Hui)
Life and Science College of Nanchang University, Nanchang 330047

关键词: 纳豆 (KeySearch.aspx?type=KeyWord&Sel=纳豆); 纳豆杆菌 (KeySearch.aspx?type=KeyWord&Sel=纳豆杆菌); 发酵 (KeySearch.aspx?type=KeyWord&Sel=发酵); 调味 (KeySearch.aspx?type=KeyWord&Sel=调味)

Keywords: Natto (KeySearch.aspx?type=KeyWord&Sel=Natto); Corybacterium Natto (KeySearch.aspx?type=KeyWord&Sel=Corybacterium Natto); Fermentation (KeySearch.aspx?type=KeyWord&Sel=Fermentation); Flavour (KeySearch.aspx?type=KeyWord&Sel=Flavour)

分类号: S565.1

DOI: 10.3969/j.issn.1000-9841.2007.01.027 (http://dx.doi.org/10.3969/j.issn.1000-9841.2007.01.027)

文献标志码: A

摘要: 纳豆是以大豆为主要原料, 经纳豆芽孢杆菌发酵而成, 它具有溶血栓、抗肿瘤、助消化、预防骨质疏松等功效, 但大豆经发酵后会产生难闻的氨味, 颜色变暗, 豆不成粒等现象, 严重影响了产品的口味及外观, 本实验为开发适合国人口味的新型纳豆食品, 反复筛选了纳豆杆菌, 对发酵条件进行了多次探索, 并加进了多种调味品, 综合纳豆成品的外观及口味, 最终确定: 大豆浸泡时间为24h, 接种量4%, 加盐、糖比例为1:2, 发酵时间为40h。

Abstract: Natto could dissolve the thrombus, resist the tumour, help digestion and prevent osteoporosis, but it gave out the odour of ammonia, dimmed colour, etc. In order to develop new types of Natto food suitable to Chinese taste, the experiments used soybean, through the fermentation of bacteria and flavour, then determined: soybean immersed 24 hours, inoculated corybacterium Natto 4%, added to salt and sugar 1:2, ferment 40 hours.

参考文献/References:

- [1] 近藤正夫. 纳豆菌による微量生理活性物質の生産[J]. 研究ノート, 2003, 5(7): 1-2.
- [2] 郭军. 纳豆的制作及保健功能[J]. 中药材, 2002, 1(25): 61-64.
- [3] 齐海洋, 钱和. 纳豆——一种值得开发的食品[J]. 中国调味品, 2003(2): 11-14.
- [4] 谢秋玲. 一种潜在的溶血栓药物——纳豆激酶[J]. 药物生物技术, 2001, 8(1): 51-53.
- [5] 董军锋, 郑晓冬. 不同蒸煮方式和发酵时间下纳豆的性质比较[J]. 食品工业科技, 2003, 24(2): 36-38.
- [6] 王正刚, 丁贵平, 蔡正森. 纳豆激酶的发酵工艺研究[J]. 氨基酸和生物资源, 2001, 23(2): 17-21.

相似文献/References:

- [1] 李文亮, 边鸣镝, 王海波. 高产纳豆激酶突变菌株产酶条件的研究[J]. (darticle.aspx?type=view&id=201004033) 大豆科学, 2010, 29(04): 692. [doi:10.11861/j.issn.1000-9841.2010.04.0692]
LI Wen-liang, BIAN Ming-di, WANG Hai-bo. Optimization on Fermentation Conditions of a High-yield Nattokinase Mutant[J]. Soybean Science, 2010, 29(04): 692. [doi:10.11861/j.issn.1000-9841.2010.04.0692]
- [2] 宋军霞. 常见豆类制备纳豆的品质比较[J]. (darticle.aspx?type=view&id=201702024) 大豆科学, 2017, 36(02): 309. [doi:10.11861/j.issn.1000-9841.2017.02.0309]
SONG Junxia. Quality Comparison of Natto Made from Common Beans[J]. Soybean Science, 2017, 36(01): 309. [doi:10.11861/j.issn.1000-9841.2017.02.0309]
- [3] 祁红兵, 宋军霞. 黄豆不同处理形态发酵纳豆的品质比较[J]. (darticle.aspx?type=view&id=201805018) 大豆科学, 2018, 37(05): 776. [doi:10.11861/j.issn.1000-9841.2018.05.0776]
QI Hong-bing, SONG Jun-xia. Comparison on the Quality of Fermented Soybean in Different Forms on Natto[J]. Soybean Science, 2018, 37(01): 776. [doi:10.11861/j.issn.1000-9841.2018.05.0776]

备注/Memo 基金项目: 江西省教育厅资助项目

作者简介: 欧阳涟(1968-), 女, 实验师。

更新日期/Last Update: 2014-10-21

黑ICP备11000329号-2