

## 研究简报

### 天然保鲜液对冷却猪肉保鲜效果的研究

孙卫青, 马俪珍, 南庆贤

长江大学生命科学学院<sup>1</sup>

收稿日期 2005-10-29 修回日期 2006-12-11 网络版发布日期 2007-8-10 接受日期

**摘要** 【目的】寻求对实际生产有效的天然保鲜液, 延长冷却猪肉的货架期, 提高其安全品质, 推动中国冷却猪肉的发展。【方法】利用前面筛选研究所得的天然保鲜液, 分别是1#保鲜液(壳聚糖0.5%、混合香辛料浸提液2.5%、蜂胶0.1%、Nisin-溶菌酶0.15%和茶多酚0.5%)、2#保鲜液(丁香0.66%、桂皮0.97%、乳酸菌发酵液17.65%、生姜9.16%和大蒜6.15%)和3#保鲜液(乳酸菌发酵液)浸泡冷却猪肉1 min, 真空包装, 冷藏, 通过定期测定其在贮存过程中的微生物指标、理化指标和感官特性以及贮存末期生物胺含量来考察各组的保鲜效果。【结果】1#保鲜液的贮存稳定性好, 对各种菌的抑制力均较强, 可使冷却猪肉表面的初始菌数降低1~3个数量级, 在贮存第21天, 细菌总数、假单胞菌属、肠杆菌科、乳酸菌、热死环丝菌和嗜冷菌的对数值分别为5.176、5.342、5.000、5.447、3.114和3.980。TVB-N值为11.0 mg/100g, 7种生物胺指标均达到保鲜目标要求, 产品色泽为紫红色, 保鲜效果很理想; 2#保鲜液能抑制假单胞菌属、肠杆菌科和嗜冷菌, 对乳酸菌和热死环丝菌作用较弱。TVB-N值和生物胺含量均明显低于对照组, 且色泽鲜红。3#保鲜液处理组在贮存初期能抑制假单胞菌属的生长, 但在末期TVB-N值(15.39 mg/100g)较高, 且腐胺含量为30.14 mg·kg<sup>-1</sup>, 显著高于其它处理和对照。【结论】1#、2#保鲜液可用于实际生产, 3#不适合作为真空包装冷却猪肉的保鲜液。

**关键词** [冷却猪肉](#) [天然保鲜液](#) [微生物](#) [挥发性盐基氮](#) [生物胺](#)

分类号

DOI:

通讯作者:

马俪珍 [malizhen@163.com](mailto:malizhen@163.com)

作者个人主页: [孙卫青](#); [马俪珍](#); [南庆贤](#)

## 扩展功能

本文信息

▶ [Supporting info](#)

▶ [PDF \(432KB\)](#)

▶ [\[HTML全文\] \(OKB\)](#)

▶ [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](#)

▶ [文章反馈](#)

▶ [浏览反馈信息](#)

相关信息

▶ [本刊中包含“冷却猪肉”的相关文章](#)

▶ 本文作者相关文章

· [孙卫青](#)

· [马俪珍](#)

· [南庆贤](#)