

无栏目

乳酸菌发酵液保鲜冷却猪肉的效果研究

@马丽珍\$天津农学院食品系!天津 300

@马丽珍\$天津农学院食品系!天津 300190 @南庆贤\$中国农业大学食品科学与营养工程学院!北京 100083

@戴瑞彤\$中国农业大学食品科学与营养工程学院!北京 100083 @李红伟\$双汇肉类集团技术中心!漯河

462000 @程文新\$双汇肉类集团技术中心!漯河 462000

收稿日期 修回日期 网络版发布日期 接受日期

摘要 利用乳酸菌发酵液处理冷却猪肉,结合不同的气调包装,通过测定其在冷藏过程中的微生物指标、理化指标和感官评定以及贮存末期的菌相分析和生物胺含量等来考察其对冷却猪肉的保鲜效果。结果显示:冷却猪肉经乳酸菌发酵液处理后,采用真空包装、气调包装1(CO₂和N₂)和气调包装2(含有极微量CO、CO₂和少量O₂)3种不同包装形式,对冷却猪肉的保鲜效果不同。真空包装组汁液流失率高,猪肉色泽呈紫色,感官评分低;气调包装1组的TBA值低,汁液流失率低,但色泽灰白,感官评分也不高;气调包装2组对冷却猪肉的综合保鲜效果最好。产品

关键词 [冷却猪肉](#) [乳酸菌发酵液](#) [气调包装](#) [综合保鲜](#)

分类号

DOI:

通讯作者:

作者个人主页: @马丽珍\$天津农学院食品系!天津 300

扩展功能

本文信息

▶ [Supporting info](#)

▶ [PDF \(688KB\)](#)

▶ [\[HTML全文\]\(0KB\)](#)

▶ [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](#)

▶ [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

· [@马丽珍\\$天津农学院食品系!天津 300](#)