


【作者】	江芸, 高峰, 刘琛, 徐幸莲, 周光宏
【单位】	南京师范大学金陵女子学院食品科学系, 江苏南京
【卷号】	34
【发表年份】	2006
【发表刊期】	22
【发表页码】	5958 - 5959
【关键字】	乳酸链球菌素; 乳酸钠; 冷却猪肉; 菌落总数; 保鲜
【摘要】	将Nisin、NaL 单独及联合应用于真空包装冷却猪肉中, 通过测定菌落总数的变化来分析Nisin、NaL 在贮藏过程中的交互效应。结果表明, 单独使用Nisin、NaL 均可显著抑制菌落总数的产生, 且浓度越高抑菌效果越好; 贮藏前期Nisin 抑菌效果较好, 贮藏后期3 %NaL 抑菌效果最好; Nisin、NaL 联合应用比单独使用抑菌效果要好, 而且两者在整个贮藏期间均显示显著的交互效应。
【附件】	 PDF下载 PDF阅读器下载

关闭