

【作者】	王存堂, 杨丽, 蒋继丰, 李 鹏
【单位】	齐齐哈尔大学, 黑龙江齐齐哈尔
【卷号】	36
【发表年份】	2008
【发表刊期】	32
【发表页码】	14113-14115
【关键字】	季节变化; 马鹿; 肉质品质; 脂肪含量; 嫩度
【摘要】	<p>[目的] 研究季节变化对马鹿肉质品质的影响。[方法] 测定分别在秋前和秋后 屠宰的9头性成熟马鹿的肉色、大理石纹状结构、pH值、系水力、熟肉率、剪切力和营养成分。[结果] 结果表明, 秋后肉质色泽变深 ( <math>P &lt; 0.01</math> )、大理石纹状结构明显减少 ( <math>P &lt; 0.01</math> )、系水力 (53.16%) 和熟肉率 (62.43%) 均极显著下降 ( <math>P &lt; 0.01</math> ), 剪切力值达6.05 kg/cm<sup>2</sup>, 极显著高于秋前 ( <math>P &lt; 0.01</math> )。秋后肉质脂肪含量下降极显著 ( <math>P &lt; 0.01</math> ), 水分和蛋白质也呈下降趋势 ( <math>P &lt; 0.05</math> ), 而干物质含量和灰分则有所增加 ( <math>P &lt; 0.05</math> )。脂肪含量与肉质指标的相关性分析显示, 与肉色呈极显著的负相关 ( <math>r = -0.946</math>, <math>P &lt; 0.01</math> ), 而与大理石纹状结构呈极显著的正相关 ( <math>r = 0.912</math>, <math>P &lt; 0.01</math> )。脂肪含量影响肉质的系水力和熟肉率, 且呈显著的正相关 ( <math>r = 0.726</math>、<math>0.689</math>, <math>P &lt; 0.05</math> ); 脂肪含量越小, 肌肉剪切力值越大 ( <math>r = -0.672</math>, <math>P &lt; 0.05</math> )。[结论] 秋后屠宰, 鹿肉色泽鲜红, 可接受性增加。</p>
【附件】	 <a href="#">PDF下载</a> <a href="#">PDF阅读器下载</a>

关闭