

大黄鱼海藻酸钠涂膜保鲜效果研究

Freshness-keeping effect of large yellow croaker by coating with sodium alginate solution

投稿时间: 2002-8-20

稿件编号: 20030451

中文关键词: 大黄鱼; 涂膜保鲜; 冷冻保鲜; 冰藏保鲜; 海藻酸钠

英文关键词: large yellow croaker; coating preservation; freeze preservation; ice preservation; sodium alginate

基金项目: 福建省科技厅重大科研项目(2002N015)

作者	单位
陈丽娇	福建农林大学食品科学学院, 福州 350002
郑明锋	福建农林大学食品科学学院, 福州 350002

摘要点击次数: 6

全文下载次数: 10

中文摘要:

采用3%的海藻酸钠溶液对大黄鱼进行涂膜后冰藏保鲜,以感官指标、细菌总数、TVB-N值、pH值等作为鲜度指标,并与普通冰藏保鲜进行对比,探索大黄鱼在冰藏条件下采用涂膜保鲜方法的可行性。试验结果表明:涂膜保鲜可以明显抑制细菌总数的增长,维持较低的TVB-N值,延长大黄鱼保鲜期3~4 d,保鲜效果明显优于普通冰藏保鲜法。

英文摘要:

The large yellow croakers were coated with 3% sodium alginate solution and stored in ice. In comparison with the values of sensory assessments and analyses, TVB-N values, total bacteria counts and pH values with the corresponding results of the ordinary ice storing method, the feasibility and effects of coating method were studied, and the results show that it can manage to restrain the growing of bacteria, keep TVB-N values at relatively low levels and then extend fish shelflife.

[查看全文](#)

[关闭](#)

[下载PDF阅读器](#)

您是第606958位访问者

主办单位: 中国农业工程学会 单位地址: 北京朝阳区麦子店街41号

服务热线: 010-65929451 传真: 010-65929451 邮编: 100026 Email: tcsae@tcsae.org

本系统由北京勤云科技发展有限公司设计