

光谱学与光谱分析

近红外光谱技术在肉品检测中的应用和研究进展

徐霞, 成芳*, 应义斌

浙江大学生物系统工程与食品科学学院, 浙江 杭州 310029

收稿日期 2008-5-12 修回日期 2008-8-16 网络版发布日期 2009-7-1

摘要 近红外光谱(NIRS)作为新型光学检测技术在食品行业中得到广泛应用。该技术能实现肉品在线、快速、无损检测,是肉和肉制品品质分析的重要技术之一。文章综述了近红外光谱技术在肉类行业中的重要应用以及近年来的研究进展,主要包括蛋白质、脂肪及水分等影响肉类品质的化学组成成分分析,肉品感官品质如嫩度、保水性、肉色及新鲜度等指标的评价以及肉品的产地、品种等方面的鉴定。同时列举了近红外光谱技术在几种常见肉制品品质检测中的应用实例,并针对目前发展趋势展望了该技术的前景:近红外光谱技术在进一步深入研究提高肉品检测精度的基础上,通过与机器视觉技术等新型无损检测技术的融合以实现全面评价肉类品质的目标。

关键词 [近红外光谱](#) [肉品](#) [化学成分](#) [感官品质](#) [鉴别](#)

分类号 [O657.3](#)

DOI: [10.3964/j.issn.1000-0593\(2009\)07-1876-05](#)

通讯作者:

成芳 fcheng@zju.edu.cn

扩展功能

本文信息

▶ [Supporting info](#)

▶ [PDF\(1071KB\)](#)

▶ [\[HTML全文\]\(OKB\)](#)

▶ [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](#)

相关信息

▶ [本刊中 包含“近红外光谱”的 相关文章](#)

▶ [本文作者相关文章](#)

· [徐霞](#)

· [成芳](#)