

光谱学与光谱分析

近红外光谱技术在奶酪品质评价中的应用

邹强¹, 方慧^{1*}, 张维², 何勇¹

1. 浙江大学生物系统工程与食品科学学院, 浙江 杭州 310057
2. 浙江大学农业与生物技术学院, 浙江 杭州 310057

收稿日期 2011-1-10 修回日期 2011-4-23 网络版发布日期 2011-10-1

摘要 近红外光谱技术是一种快速、无损的分析方法, 国外将该技术应用于奶酪品质的检测已有多年, 国内在这方面的研究较少。通过本文介绍了近红外光谱技术分析奶酪成分和在奶酪的加工生产、缩水收缩控制、成熟过程、货架期、组成成分和品牌分类鉴别等几个方面的应用, 表明近红外光谱技术在奶酪品质分析中应用潜力巨大, 促进近红外光谱技术的应用和我国奶酪行业的发展是一项紧迫的任务。

关键词 [奶酪](#) [近红外光谱技术](#) [应用](#)

分类号 [TS252.5](#)

DOI: [10.3964/j.issn.1000-0593\(2011\)10-2725-05](#)

通讯作者:

方慧 hfang@zju.edu.cn

扩展功能

本文信息

- ▶ [Supporting info](#)
- ▶ [PDF\(970KB\)](#)
- ▶ [\[HTML全文\]\(0KB\)](#)
- ▶ [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](#)

相关信息

- ▶ [本刊中 包含“奶酪”的 相关文章](#)
- ▶ 本文作者相关文章
 - [邹强](#)
 - [方慧](#)
 - [张维](#)
 - [何勇](#)