

园艺

### 猪肉嫩度测定方法的改进

刘兴余, 金邦荃, 詹巍, 汤祥明, 熊国远, 孙金艳

南京师范大学食品科学与营养系

收稿日期 2005-12-22 修回日期 网络版发布日期 接受日期

**摘要** 以生鲜肉和熟肉为研究对象, 利用国产嫩度计和质构仪, 测定24h、48h、72h三个时间点生鲜肉嫩度和72h熟肉嫩度, 分析不同成熟时间点的生鲜肉嫩度关系, 建立生鲜肉和熟肉之间的数学模型, 表明宰后24h生鲜肉嫩度可以反映该猪肉的嫩度, 同时24h生鲜肉的嫩度测定可以应用于连续化工业生产; 对比国产嫩度计和国外质构仪, 两者线性关系显著, 具有一致性, 同时国产嫩度计测定简单迅速, 利于现场操作, 质构仪测定参数较多, 更利于科学研究。

**关键词** [猪肉,嫩度,品种,方法改进](#)

分类号

**DOI:**

通讯作者:

金邦荃 [jinbangquan@njnu.edu.cn](mailto:jinbangquan@njnu.edu.cn)

作者个人主页: 刘兴余; 金邦荃; 詹巍; 汤祥明; 熊国远; 孙金艳

#### 扩展功能

本文信息

▶ [Supporting info](#)

▶ [PDF \(OKB\)](#)

▶ [\[HTML全文\]\(OKB\)](#)

▶ [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](#)

▶ [文章反馈](#)

▶ [浏览反馈信息](#)

相关信息

▶ [本刊中包含“猪肉,嫩度,品种,方法改进”的相关文章](#)

▶ [本文作者相关文章](#)

· [刘兴余](#)

· [金邦荃](#)

· [詹巍](#)

· [汤祥明](#)

· [熊国远](#)

· [孙金艳](#)