

## 咸蛋盐水腌制动力学研究

### Pickling dynamics of salted eggs

投稿时间: 2006-5-11 最后修改时间: 2007-1-4

稿件编号: 20070251

中文关键词: 咸蛋; 腌制; 动力学

英文关键词: salted egg; pickling; dynamics

基金项目: 华中农业大学创新基金

作者	单位
荣建华	(1972-), 女, 武汉人, 研究方向: 食品科学。武汉华中农业大学食品科技学院, 430070。Email: rong@mail.hzau.edu.cn
张正茂	华中农业大学食品科技学院, 武汉 430070
冯磊	华中农业大学食品科技学院, 武汉 430070
熊善柏	(1963-), 男, 武汉人, 教授, 研究方向: 食品科学。武汉华中农业大学食品科技学院, 430070。Email: xiongsb@mail.hzau.edu.cn

摘要点击次数: 208

全文下载次数: 109

中文摘要:

以鲜鸡蛋为原料, 采用盐水腌制法, 研究腌制温度、时间和盐水浓度对咸蛋成熟度的影响。试验结果表明: 随着腌制温度、时间的延长和盐水浓度的增加, 含盐量及蛋黄指数迅速升高, 蛋清的含盐量明显高于蛋黄, 且含盐量由内到外呈梯度分布, 蛋黄外层含盐量明显高于中心点。建立的腌制条件对蛋品含盐量及蛋黄指数的拟合方程, 能较好地描述腌制温度、时间和盐水浓度对咸蛋成熟的影响。

英文摘要:

The effects of pickling temperature, time and concentration of salt solution on maturation of salted eggs were investigated. Results show that the salt content and yolk index increase obviously with the increase of pickling temperature, time and concentration of salt solution, the salt content of egg-white is obviously higher than that of the yolk, and the salt content distribution is graded from inner to out layer of salted egg, the salt content of out layer of yolk is obviously higher than that of inner layer. The regression equation of pickling conditions on the salt content in egg-white, yolk and yolk index were established, which preferably expresses the effects of pickling temperature, time and concentration of salt solution on maturation of salted eggs.

[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](mailto:tcsae@tcsae.org)

本系统由北京勤云科技发展有限公司设计