

[微博微信](#) | [English](#) | [公务邮箱](#) | [加入收藏](#)

站内搜索

当前位置: [科技部门户](#) > [新闻中心](#) > [科技动态](#) > [国内外科技动态](#)
【字体: [大](#) [中](#) [小](#)】

欧盟开发出创新型肉类产品保质保鲜技术

日期: 2017年02月10日 来源: 科技部

为保持肉类产品的外观、口感、新鲜度和延长保质期, 欧盟肉类产品加工行业普遍使用无害的硝酸盐对其进行安全有效保护, 但近期欧洲媒体报道硝酸盐对肉类产品保质保鲜技术可能提高癌症的风险, 引起社会公众广泛关注, 导致欧盟部分成员国肉类食品销售急剧萎缩或停滞。

欧盟第七研发框架计划为此提供240万欧元, 总研发投入310万欧元, 由荷兰、英国、意大利、比利时和希腊的12家肉类产品加工企业组成欧洲PHYTOME研发团队, 成功从植物广泛存在的天然化合物中低成本萃取出“生物活性成分”, 可显著降低肉类产品加工过程中硝酸盐的使用量。

研发团队已成功筛选出6种不同类型的“高效”植物天然化合物活性成分, 针对癌症标示物的研究均证实具有积极正面影响。研发团队还利用目前世界上最先进的肠道微生物遗传基因测序技术, 证实了植物化合物对肠道微生物种群无不良影响。

研发团队在此基础上开发的系列不同肉质产品植物化合物添加剂配比技术, 尽可能最小化硝酸盐的使用, 在大范围消费者调查中获得广泛认可。技术已完全成熟并申请欧洲发明专利, 无需增加肉类产品加工企业额外投资负担, 正在欧盟肉类加工业加速商业化推广应用。

打印本页

关闭窗口



版权所有: 中华人民共和国科学技术部
地址: 北京市复兴路乙15号 | 邮编: 100862 | [地理位置图](#) | [ICP备案序号: 京ICP备05022684](#)