

农产品加工

血红素色素制取及在肉品加工中的应用

罗章[1] 郑立红[2]

[1]西藏大学农牧学院,西藏林芝860000 [2]河北科技师范学院食品工程系,河北昌黎066600

摘要:

对血红素的化学结构、理化性质、以及血红素色素制取方法及其在肉制品中的应用进展进行了综述,并探讨了血红素重要的营养与应用价值。

关键词: 血红素 肉制品 应用

Extracting Method of Hemochrome and Its Application in Meat Products

LUO Zhang, ZHENG Li-hong

1. Agriculture and Animal Husbandry School, Tibet University, Linzhi 860000, China 2. Dept. of Food Engineering, HeBei Normal University of Science & Technology, Changli 066600, China

Abstract:

In this paper, chemical structure, physical and chemical property, extracting method and application of hemochrome in meat products were summarized, and nutritional value of hemochrome was also discussed.

Keywords: hemochrome meat product application

收稿日期 2005-06-09 修回日期 2005-12-14 网络版发布日期

DOI:

基金项目:

科技“十五”攻关项目“传统肉制品加工关键技术产业化”(项目编号:2001BA501A24)。

通讯作者:

作者简介:罗章(1965—)|男|讲师;研究方向:肉制品加工研究。

作者Email:

参考文献:

本刊中的类似文章

文章评论

扩展功能

本文信息

- Supporting info
- PDF(153KB)
- [HTML全文]
- 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

本文关键词相关文章

- 血红素 肉制品 应用

本文作者相关文章

PubMed

反馈人	<input type="text"/>	邮箱地址	<input type="text"/>
反馈标题	<input type="text"/>	验证码	<input type="text"/> 0688