

【作者】	马超，夏成文
【单位】	上海海洋大学，上海
【卷号】	36
【发表年份】	2008
【发表刊期】	24
【发表页码】	10476 - 10479
【关键字】	膨化血粉；霉菌；细菌菌群；潜在危害
【摘要】	<p>[目的] 评价膨化血粉的感官、理化和微生物学品质及其安全特征。[方法] 按照鱼粉国家标准对6种膨化血粉的感官、理化、微生物学品质安全及残存细菌菌群进行定性和定量研究。[结果] 6种膨化血粉产品的感官品质良好；水分含量(9.42 ± 1.01)%、盐分含量(2.28 ± 0.38)%、水分活度0.601 ± 0.02、pH值为6.94 ± 0.53、T-VBN(64.29 ± 16.84) mg/100 g；菌落总数4.39 × 10⁵ CFU/g，霉菌数34.7 × 10³ CFU/g，大肠菌群<30 MPN/100 g，金黄色葡萄球菌未检出，沙门氏菌未检出。分离获得612株细菌，细菌菌群主要有芽孢杆菌(45.1%)、葡萄球菌(15.7%)、李斯特菌(7.8%)、玫瑰小球菌(4.4%)、棒状杆菌(4.1%)、马红球菌(2.8%)。[结论] 6种样品品质整体良好，膨化血粉A品质最优，F品质最差；产品中芽孢杆菌含量很高，是否存在致病性蜡样芽孢杆菌有待进一步研究。</p>
【附件】	 PDF下载 PDF阅读器下载

关闭