

【作者】	焦凌霞, 李刚, 李彬彬, 肖建军
【单位】	河南科技学院食品学院, 河南新乡
【卷号】	34
【发表年份】	2006
【发表刊期】	20
【发表页码】	5370-5371, 5379
【关键字】	杀菌; 生菜; 冷藏; 理化品质
【摘要】	在4℃冷藏条件下, 对分别存放在杀菌冰箱和普通冰箱中的新鲜生菜的细菌总数、汁液含量、维生素C含量和叶绿素含量进行研究。结果表明: 与普通冰箱相比, 杀菌冰箱杀菌效果显著, 能降低生菜汁液含量损失, 提高叶绿素的稳定性, 减缓维生素C的氧化速率; 存放10天后, 杀菌冰箱中冷藏生菜的感官质量明显优于普通冰箱。
【附件】	 PDF下载 <input type="button" value="PDF阅读器下载"/>

关闭