


<b>【作者】</b>	刘翠，平雪良，杨瑞金，赵伟
<b>【单位】</b>	江南大学机械工程学院，江苏无锡
<b>【卷号】</b>	36
<b>【发表年份】</b>	2008
<b>【发表刊期】</b>	31
<b>【发表页码】</b>	13854 - 13856
<b>【关键字】</b>	高压脉冲电场；梨汁；存活率；灵敏度；同场处理室
<b>【摘要】</b>	应用PEF 代替传统的热杀菌，考察电场强度及脉冲时间对鲜榨梨汁中大肠杆菌、沙门氏菌、酿酒酵母和李斯特菌的杀灭效果，结果表明，大肠杆菌、沙门氏菌、酿酒酵母和李斯特菌的残活率都随着电场强度的增大和脉冲时间的延长而逐渐下降。对脉冲电场对梨汁中微生物影响的灵敏度分析显示：沙门氏菌> 大肠杆菌> 酿酒酵母，还对高压脉冲电场同场处理室结构进行分析并提出了改进构想。
<b>【附件】</b>	 <a href="#">PDF下载</a> <input type="button" value="PDF阅读器下载"/>

关闭