

无栏目

榨菜辐照贮藏保鲜研究

傅俊杰,沈伟桥,曲冬梅,叶兴乾

浙江大学原子核农业科学研究所

收稿日期 修回日期 网络版发布日期 接受日期

**摘要** 采用 $60\text{Co}-\gamma$ 射线辐照处理保鲜榨菜,研究剂量、含水量以及含盐量对保鲜效果和品质的影响。结果表明,辐照后氨基酸态氮有少量增加,蛋白质含量随剂量增加有所降低,总酸没有显著变化,含水量对杀菌效果没有影响,剂量与盐处理相结合保鲜效果更佳。在 $8\text{ kGy}$ 辐照处理的样品在质地、颜色、口味略有变化,但产品仍然能被消费者接受。

**关键词** [榨菜](#) [辐照](#) [贮藏](#)

分类号

**DOI:**

通讯作者:

作者个人主页: 傅俊杰;沈伟桥;曲冬梅;叶兴乾

扩展功能

本文信息

▶ [Supporting info](#)

▶ [PDF](#)(224KB)

▶ [\[HTML全文\]](#)(0KB)

▶ [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](#)

相关信息

▶ [本刊中 包含“榨菜”的 相关文章](#)

▶ 本文作者相关文章

· [傅俊杰](#)

· [沈伟桥](#)

· [曲冬梅](#)

· [叶兴乾](#)