



成果转化

科企合作

技术成果 >

科研产品

技术成果

当前位置: 首页 >> 成果转化 >> 技术成果 >> 正文

低盐板鸭加工技术

发布日期: 2022-11-30

点击: 7

板鸭作为一种传统腌腊制品,深受消费者喜爱,但其加工存在高盐、高油、货架期短等问题。随着大众对饮食健康的重视,传统的加工工艺难于达到现代人的需求。技术成果以江西省农科院畜牧所选育的麻鸭为原料,采用低温真空滚揉腌制、热泵分段干燥技术,筛选不同的包装材料及包装方式,研究建立低盐板鸭加工技术,并在企业开展了示范推广。加工产品具有低盐、低脂、肉质佳、货架期长等优点。



手机版

地址: 江西省南昌市南莲路602号 邮编: 330200 赣ICP备11003324号-4

Copyright © 2019 JXAAS. 江西省农业科学院 版权所有 技术支持: 院经信所 网站邮箱:jxaas@126.com