

贮藏·保鲜·加工

电刺激和延迟冷却对牛肉食用品质的影响

罗欣, 周光宏

南京农业大学食品科技学院¹

收稿日期 2006-10-30 修回日期 2007-2-6 网络版发布日期 2008-1-10 接受日期

摘要 【目的】探讨电刺激和延迟冷却对宰后牛胴体温度、pH降低速率和肉的食用品质的影响。【方法】24头鲁西黄牛杂交牛按试验设计进行电刺激（刺激时间60 s、电压42 V、电流0.7 A、频率50 Hz）和延迟冷却（温度15±2℃、时间3 h，随后转入常规冷却间至24 h）处理，研究不同处理对牛肉食用品质的影响。【结果】电刺激处理没有改变胴体温度的降低速率、但显著加快了胴体pH的降低速率；电刺激和延迟冷却没有改变胴体的冷却失重，但降低了背最长肌的保水性。两种处理均可以有效预防冷收缩、降低肉的剪切力值，改善肉的嫩度。【结论】在肉牛屠宰加工流程中，采用电刺激技术或延迟冷却处理可以有效改善肉的食用品质。

关键词 [电刺激](#)；[延迟冷却](#)；[嫩度](#)；[食用品质](#)；[剪切力值](#)；[牛肉](#)

分类号

DOI:

通讯作者:

作者个人主页: [罗欣](#); [周光宏](#)

扩展功能

本文信息

- ▶ [Supporting info](#)
- ▶ [PDF](#) (399KB)
- ▶ [\[HTML全文\]](#) (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](#)
- ▶ [文章反馈](#)
- ▶ [浏览反馈信息](#)

相关信息

▶ [本刊中包含“电刺激；延迟冷却；嫩度；食用品质；剪切力值；牛肉”的相关文章](#)

▶ 本文作者相关文章

- [罗欣](#)
- [周光宏](#)