

食品科学

肉品的嫩化机制、方法及其影响因素

王晓华¹, 曹 恺¹, 甘 泉¹, 谷大海², 黄启超²

¹江苏雨润食品产业集团有限公司生鲜技术部, 南京 210041; ²云南农业大学食品科技学院, 昆明 650201

收稿日期 2008-5-4 修回日期 2008-6-18 网络版发布日期 2008-9-3 接受日期

摘要 肉品嫩度是肉的主要食用品质之一, 它是消费者评判肉质优劣的最常用指标。由肌肉转变为可食性肉, 到最后的嫩化成熟是一个复杂过程。宰后肉类的后期成熟和嫩化处理, 是改善肉品嫩度的关键环节。该文主要阐述了影响肉嫩度的因素(宰前和宰后因素)、嫩化方法以及嫩化机制(如: 电刺激、盐类、酶法、有机酸、超声波、高压和吊挂拉伸等), 为肉制品加工企业品质改良提供理论支持。

关键词 [嫩化机制](#); [嫩化方法](#); [肌肉](#)

分类号 [TS251.1](#)

DOI:

对应的英文版文章: [2008-0488-20086139](#)

通讯作者:

黄启超 huangqichao7978@126.com

作者个人主页: 王晓华¹; 曹 恺¹; 甘 泉¹; 谷大海²; 黄启超²

扩展功能

本文信息

▶ [Supporting info](#)

▶ [PDF \(637KB\)](#)

▶ [\[HTML全文\]\(0KB\)](#)

▶ [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“嫩化机制; 嫩化方法; 肌肉”的 相关文章](#)

▶ 本文作者相关文章

· [王晓华](#)

· [曹 恺](#)

· [甘 泉](#)

· [谷大海](#)

· [黄启超](#)