

首页

机构设置

科学研究

成果转化

人才教育

党群园地

(../index.htm)

(../1093/6201.htm)

(../kxyj/kyjz.htm)

(../cgzh1/kycg.htm)

(../rcjy/xjpy.htm)

(../dqyd/djgz.htm)

科研进展 (../kxyj/kyjz.htm)

专利 (../kxyj/zl.htm)

论文 (../kxyj/lw.htm)

专著 (../kxyj/zz.htm)

标准 (../kxyj/bz.htm)

软著 (../kxyj/rz.htm)

当前位置: 首页 (../index.htm) >> 科学研究 (../kxyj/kyjz.htm) >> 科研进展 (../kxyj/kyjz.htm) >> 正文

## 南海所“一种利用菌种发酵制备合浦珠母贝肉调味基料的加工方法”获国家发明专利授权

撰写时间: 2021-08-12 [来源: 南海水产研究所]

日前, 由中国水产科学研究院南海水产研究所陈胜军、赵永强、王安凤等发明的“一种利用菌种发酵制备合浦珠母贝肉调味基料的加工方法”获得国家发明专利授权, 专利号为201710533186.0。该发明工艺简单, 酶解与菌种发酵制得的合浦珠母贝肉调味基料营养丰富, 具有浓郁的海鲜风味, 含有多种保健功能的多肽、氨基酸、牛磺酸等, 有利于人体吸收, 而且可溶性好、食用方便, 产品质量稳定, 有利于工业化生产。

该发明的加工方法将酶解与菌种发酵相结合, 促进合浦珠母贝肉的水解, 水解度达到25%~40%, 游离氨基态氮含量达到2~4 g/L。风味成分分析显示, 合浦珠母贝肉酶解液经发酵后, 挥发性风味成分更加丰富, 令人愉悦性风味成分增加, 得到多种醛类、醇类、酮类、酸类、含硫类等风味成分。合浦珠母贝肉经发酵后得到具有特殊生理功能和活性的氨基酸肽段长度集中在3KDa以下, 特别是<1KDa的含量占总肽含量的70%~80%。





**中国水产科学研究院**

Chinese Academy of Fishery Sciences

主办单位:

(<http://www.cafs.ac.cn>)

中国水产科学研究院南海水产研究所

粤ICP备07002578号 (<https://beian.miit.gov.cn/>)

 粤公网安备44010502001742号 (<http://www.beian.gov.cn/portal/registerSystemInfo?recordcode=44010502001742>)

网站保留所有权, 未经许可不得复制, 镜像