

[本期目录] [下期目录] [过刊浏览] [高级检索]

[打印本页] [关闭]

研究论文

水溶性壳聚糖对鱼糜制品保鲜效果的影响

施海峰, 高键, 应杰, 林建宇, 许鑫波, 罗红宇

浙江海洋学院食品与药学学院, 浙江 舟山 316000

摘要:

研究了添加不同质量分数的水溶性壳聚糖对鱼糜制品冷藏保鲜效果的影响。以感官评分、菌落总数、挥发性盐基氮(TVB-N)、硫代巴比妥酸(TBA)和pH为指标,考察鱼糜制品在4℃冷藏过程中的品质变化。结果表明,水溶性壳聚糖能够明显抑制细菌的生长与繁殖,阻止感官品质的下降,延缓TVB-N和TBA的上升。其中,添加2.0%的水溶性壳聚糖保鲜效果最佳,与空白组相比,能将鱼糜制品的冷藏保鲜期从9 d延长至13~14 d。

关键词: 水溶性壳聚糖 鱼糜制品 冷藏保鲜

Preservation effects of water-soluble chitosan on surimi product

SHI Haifeng, GAO Jian, YING Jie, LIN Jianyu, XU Xinbo, LUO Hongyu

School of Food and Pharmacy, Zhejiang Ocean University, Zhoushan 316000, China

Abstract:

We studied the preservation effects of water-soluble chitosan at different concentrations on cold storage of surimi product. The sensory score, total bacterial count, total volatile base nitrogen (TVB-N), thiobarbituric acid (TBA) and pH were observed to evaluate the changes in quality of surimi product stored at 4℃. The results indicate that water-soluble chitosan effectively inhibits the bacterial growth and propagation, prevents the decline of sensory quality, as well as postpones the increase of TVB-N and TBA. 2.0% water-soluble chitosan achieves the best preservation effect, prolonging the shelf life from 9 d to 13~14 d as compared with the control.

Keywords: water-soluble Chitosan surimi product cold storage

收稿日期 2010-12-07 修回日期 2011-12-29 网络版发布日期 2011-08-05

DOI: 10.3969/j.issn.2095-0780.2011.04.008

资助项目:

浙江省大学生科技创新计划项目(新苗人才计划)(2009R411008)

通讯作者: 罗红宇, E-mail:lisa8919@163.com

作者简介: 施海峰(1987-),男,从事食品科学与工程研究。E-mail:shflovenono@126.com

参考文献:

扩展功能

本文信息

► Supporting info

► PDF([OKB](#))

► [HTML全文]

► 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

本文关键词相关文章

► 水溶性壳聚糖

► 鱼糜制品

► 冷藏保鲜

本文作者相关文章

► 施海峰

► 高键

► 应杰

► 林建宇

► 许鑫波

► 罗红宇

PubMed

► Article by Yi,H.F

► Article by Gao,j

► Article by Ying.j

► Article by Lin,J.Y

► Article by Xu,X.B

► Article by Luo,H.Y

本刊中的类似文章

反馈人	<input type="text"/>	邮箱地址	<input type="text"/>
反馈标题	<input type="text"/>	验证码	<input type="text"/> 0805

Copyright by 南方水产科学