



南海所“一种抑制多脂鱼脂质过度氧化的复合抗氧化剂及腌制加工方法”获国家发明专利授权

2021-06-08 14:54:12 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李来好、吴燕燕、蔡秋杏等发明的“一种抑制多脂鱼脂质过度氧化的复合抗氧化剂及腌制加工方法”获得国家发明专利授权,专利号为ZL20171091075.6。该发明有利于促进多脂鱼在腌制和低温烘干过程适度的脂肪氧化,产生腌干鱼特有风味,且在烘干结束后,该氧化过程也处于停滞状态,从而有效抑制多脂鱼腌干产品的进一步脂质过度氧化,延长产品的保质期。

该发明公开了一种抑制多脂鱼脂质过度氧化的复合抗氧化剂及腌制加工方法,其中,复合抗氧化剂组成包括:植物乳杆菌菌液浓度为 10^8-10^{10} cfu/mL、用量为:2.0-3.5% v/w,迷迭香酸用量为:0.03 - 0.05% w/w,竹叶黄酮用量为0.03- 0.05% w/w,维生素C用量为0.01- 0.02% w/w;复合抗氧化溶液与鱼的体积质量比为1:1,浸泡时间为1.5-2.5h;处理后的鱼可进一步低温干制。

上一条: [南海所对藻类氮利用机制和苗种培育研究取得新进展](#)

下一条: [长江所在长江中游江段发现洄游上溯刀鲚](#)

科学研究

[学术委员会](#)[科研进展](#)[科研成果](#)[科技支撑](#)[数据服务](#)[产业专题](#)



主办单位：中国水产科学研究院 承办单位：中国水产科学研究院信息技术研究中心

京ICP备09074735-1号 京公安备110106060001号

网站保留所有权，未经许可不得复制，镜像