


【作者】	胡永金，夏文水，刘晓永
【单位】	江南大学食品科学与安全教育部重点实验室，江苏无锡
【卷号】	35
【发表年份】	2007
【发表刊期】	6
【发表页码】	1790 - 1791
【关键字】	鲢鱼；发酵香肠；发酵剂；理化性质；微生物学性质
【摘要】	鲢鱼鱼糜中分别加入植物乳杆菌-15，干酪乳杆菌-1.001，木糖葡萄球菌-12及其混合菌种和辅料后，于30℃、湿度为85%的恒温恒湿条件下培养48 h。试验表明，发酵剂迅速降低了鲢鱼肉香肠的pH值，促进了蛋白质的分解，抑制了香肠中TVB-N值的增加及原料鱼糜中腐败微生物的生长繁殖；发酵终产品具有独特的风味。
【附件】	 PDF下载 <input type="button" value="PDF阅读器下载"/>

关闭