

【作者】	李贤良, 杨究时, 郭全友, 许钟
【单位】	上海海洋大学食品学院, 上海
【卷号】	37
【发表年份】	2009
【发表刊期】	24
【发表页码】	11709-11711
【关键字】	南美白对虾; AW; pH值; 贮藏性
【摘要】	<p>[目的] 为高水分烤虾的工业化生产提供理论依据。[方法] 以冷冻南美白对虾为材料, 研究了传统高水分烤虾的加工工艺及水分活度 (A_w)、pH值对烤虾制品品质和贮藏性的影响。[结果] pH值为6.8时, A_w 为 (0.96 ± 0.02) 的产品贮藏10 d即达到货架期终点, 菌落总数达 10^6 cfu/g以上, 而 A_w 为 (0.92 ± 0.02) 的产品贮藏60 d菌落总数仅为 10^5 cfu/g, A_w 为0.90~0.92时, 产品的感官品质最好; 当 A_w 为0.94时, pH值为6.8的产品贮藏19 d即达到货架期终点, 菌落总数超过 10^6 cfu/g, 而pH值为5.8的产品贮藏30 d仍保持较好的感官品质。[结论] A_w为0.92、pH值为5.8的产品保持了南美白对虾的原有风味。</p>
【附件】	 PDF下载 PDF阅读器下载

关闭