

《腌肉中亚硝酸钠的使用及风味模型研究》

图书基本信息

书名：《腌肉中亚硝酸钠的使用及风味模型研究》

13位ISBN编号：9787811290615

10位ISBN编号：7811290618

出版时间：2008-8

出版社：黑龙江大学出版社

作者：宋永

页数：146

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《腌肉中亚硝酸钠的使用及风味模型研究》

内容概要

《腌肉中亚硝酸钠的使用及风味模型研究》主要对亚硝酸钠添加量、产品存放时间、原料肉部位、加热时间、异抗坏血酸的添加、腌制时间等一系列影响肉制品中亚硝酸钠含量的因素进行了研究。通过设计正交试验，结合统计学分析方法建立了可对肉制品中亚硝酸钠的含量、亚硝酸钠对影响肉制品风味形成的挥发性风味化合物、核糖相关干腌肉风味进行预测的模型，并对其进行了检验。

《腌肉中亚硝酸钠的使用及风味模型研究》

作者简介

宋永，女，河北省定州市人。2002年考入中国农业大学食品科学与营养工程学院，师从马长伟教授，攻读博士学位，研究方向为肉品科学，2005年获得工学博士学位。现在黑龙江大学重合科学学院工作，主要从事食品科学与工程专业的教学与科研。

《腌肉中亚硝酸钠的使用及风味模型研究》

书籍目录

1 绪论1.1 肉品生产中使用亚硝酸钠的利与弊1.2 肉品风味化合物获取方法介绍2 肉品中亚硝酸钠含量预测模型的建立2.1 材料与方法2.2 结果与讨论小结3 亚硝酸钠对腌肉己醛含量的影响3.1 材料与方法3.2 结果与讨论小结4 核糖相关腌肉风味反应模型的建立 4.1 材料与方法4.2 结果与讨论小结5 核糖相关腌肉风味反应模型的性质 5.1 材料与方法5.2 结果与讨论小结6 核糖相关物质反应活性及肉中核糖含量的变化6.1 材料与方法 6.2 结果与讨论小结附录参考文献

《腌肉中亚硝酸钠的使用及风味模型研究》

章节摘录

1 绪论 1.1 肉品生产中使用亚硝酸钠的利与弊 虽然亚硝酸钠是一种多功能的食品添加剂，但在肉及肉制品中添加亚硝酸钠仍需引起关注；因为它可能形成N - 亚硝胺这类强的致癌物质，尤其在需要高温油炸的腌肉中容易形成，所以减少肉品中添加的亚硝酸钠量是一种有效地降低一亚硝胺生成的措施。但是由于存在肉毒杆菌污染的危险，肉类工业生产腌制品时仍要使用亚硝酸钠，通常用量在100 mg.kg以上可以达到抑制微生物生长的作用。只有找到有效而安全的替代物时，减少肉制品中亚硝酸钠的使用量或禁止使用才是合理的。

1.1.1 亚硝酸钠与肉的颜色 色泽是肉类食品重要的外观质量特征，是消费者购买肉和肉制品时主要的评判标准。尽管消费者期待的色泽由于肉制品的不同而有所差别，但是色泽应该与它们对某一特定产品所期待的色泽相一致。例如，消费者希望鲜肉呈亮樱桃红色；腌肉制品呈亮桃红色。肉品色泽虽然受其水分和脂肪含量的影响，但最终是由血色素蛋白的数量及其与周围环境的关系决定的。动物肌肉的红色主要是由肌肉细胞中的肌红蛋白（Mb）（70%~80%）和微血管中的血红蛋白（Hb）（20%~30%）构成，在放血屠宰后的胴体肌肉中90%以上是Mb呈色。细胞色素和过氧化物酶等虽然也含有血红素，但是数量很少，无足轻重。猪肉的色泽受色素（主要是Mb和少量Hb）含量、色素化学形式和肉的结构影响。

《腌肉中亚硝酸钠的使用及风味模型研究》

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:www.tushu000.com