

# 两种前处理对贮藏过程中缢蛏品质的研究

汇报人：

2024-01-21

## 目录

- 引言
- 材料与方法
- 结果与分析
- 讨论
- 结论与展望



01

---

引言





# 研究背景和意义

缢蛏是一种重要的经济贝类，具有高蛋白、低脂肪、富含多种氨基酸和微量元素等营养特点，深受消费者喜爱。



因此，研究不同前处理对缢蛏贮藏过程中品质的影响，对于提高缢蛏的贮藏品质和延长货架期具有重要意义。



缢蛏在贮藏过程中容易受到温度、湿度、微生物等因素的影响，导致品质下降，影响食用安全和营养价值。





# 国内外研究现状

01

目前，国内外学者已经对缢蛏的贮藏保鲜技术进行了大量研究，包括低温冷藏、气调贮藏、化学保鲜等方法。



02

其中，前处理作为贮藏保鲜技术的重要组成部分，对于提高缢蛏的贮藏品质和延长货架期具有重要作用。



03

然而，关于不同前处理对缢蛏贮藏过程中品质影响的研究相对较少，需要进一步深入探讨。



# 研究目的和内容

## 01

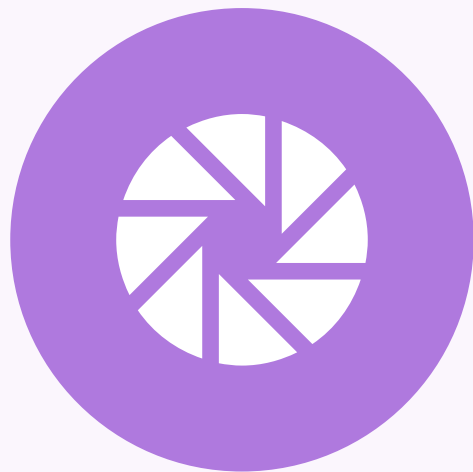
研究目的：探讨两种前处理（热处理、超声波处理）对缢蛏贮藏过程中品质的影响，为缢蛏的贮藏保鲜技术提供理论依据。

## 02

研究内容

## 03

选用新鲜缢蛏，分别进行热处理和超声波处理；



## 04

将处理后的缢蛏在相同条件下进行贮藏，定期测定其感官品质、理化指标和微生物指标；

## 05

分析比较两种前处理对缢蛏贮藏过程中品质的影响；

## 06

探讨两种前处理对缢蛏贮藏过程中品质变化的机理。



02

---

# 材料与amp;方法



# 实验材料

01



缢蛭



选用新鲜、健康的缢蛭，  
体长5-7cm，体重5-10g。

02



海水



取自自然海域，盐度30-  
35‰，温度20-25℃。

03



前处理试剂



食品级氯化钙、食品级柠  
檬酸。





# 前处理方法



01

## 对照组 (CK)

不进行任何前处理，直接用海水清洗干净。

02

## 氯化钙处理组 (CaCl<sub>2</sub>)

将缢蛏浸泡在2%氯化钙溶液中10分钟，然后用海水清洗干净。

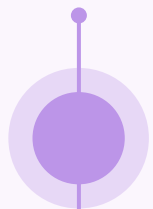
03

## 柠檬酸处理组 (CA)

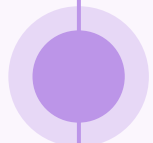
将缢蛏浸泡在0.5%柠檬酸溶液中10分钟，然后用海水清洗干净。



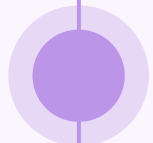
# 贮藏条件



温度：4℃



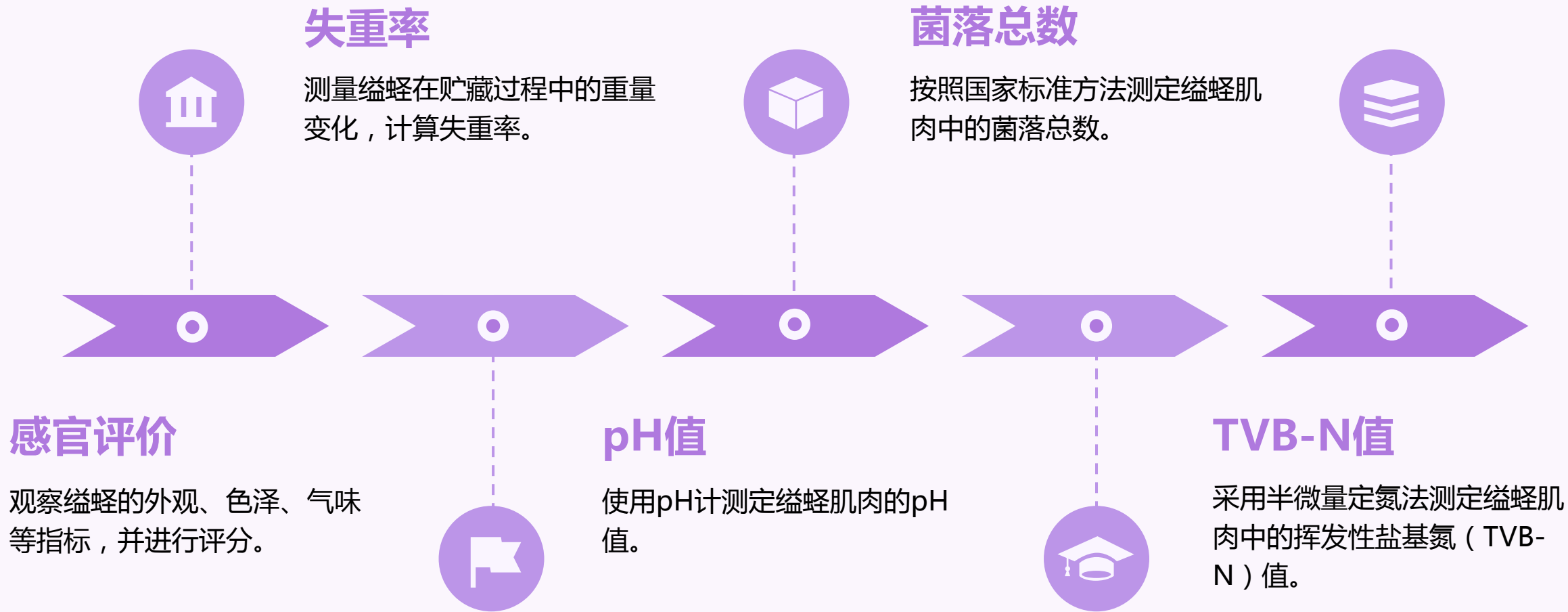
湿度：85%-90%



贮藏时间：0、2、4、6、8天



# 测定指标和方法





03

---

## 结果与分析



以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：  
<https://d.book118.com/455003044313011234>