

新型態包裝結合真空包裝對於禽肉之 保質期影響

蔡育真 (5110)

12/27/2017

大綱

一、前言

二、探討不同比例 ZnO 和 Ag 的奈米複合包裝對雞胸肉品質的影響

三、抗菌包裝對雞腿的品質影響

四、雞腿以臭氧真空包裝在冷藏期間保質期之影響

五、結論

摘要

隨著人口不斷的上升對於禽肉的需求也日漸增加，但一般位經過加工處理的禽肉製品只能存放 5~10 天，如果需要延長保存期限則需要使用一些添加物，但此會造成消費者的觀感不佳，因此新型態包裝不僅可以延長保存期限，還可以減少添加物的使用。本篇的目的為探討新型態包裝對於禽肉之保質期影響。首先，不同比例的 ZnO 和 Ag (0%、5%及 10%) 添加於低密度聚乙烯 (LDPE) 包裝中，並搭配真空包裝雞胸肉，置於 4℃ 冷藏，儲存 0、7、10、15 及 21 天後，進行品質測定、微生物計數和脂質氧化指數；結果顯示包裝添加 ZnO 和 Ag 奈米顆粒比對照組有更少的微生物計數，也有延緩脂質氧化的作用，品質則沒有顯著差異。接著，在低密度聚乙烯 (LDPE) 加入 2% 的抗菌劑 (乳酸鏈球菌素 (nisin)，幾丁聚醣(chitosan)，山梨酸鉀(potassium sorbate；PS) 及銀沸石 (silver substituted zeolite；AgZeo)) 包裝雞腿，在 5℃ 儲存 6 天並觀察雞腿之品質、微生物及脂質氧化指數影響；結果顯示加有抗菌劑的袋裝樣品不管是大腸桿菌或是黴菌酵母菌皆比對照組有更少的微生物數，脂質氧化也比對照組低。最後，以

不同劑量臭氧 (2、5 及 10 mg/L) 結合真空包裝，並在 $4\pm1^{\circ}\text{C}$ 下儲存 16 天後，進行品質測定和微生物計數；結果顯示有加入 10 mg/L 臭氧的與單一真空包裝相比，可以延長雞腿的保質期 6 天。綜合上述，新型態包裝有效降低了油脂氧化保留品質，且確實延長冷藏新鮮禽肉的保存期限。