

# 不同種醃料改善經真空低溫烹調的 霍爾斯坦牛肉之品質

陳世馨 40942013

2021/12/18

## 大綱

- 一、 前言
- 二、 材料與方法
- 三、 結果
- 四、 結論
- 五、 參考文獻

## 摘要

本研究的目的是確定四種商業醃料在真空低溫烹調法 (sous-vide, SV) 處理前後對半膜牛肌肉的顏色、嫩度、蒸煮損失和感官特徵的影響。肌肉 (n=24) 使用奧德薩 (Odessa, O; 紅辣椒、大蒜、洋蔥)、墨西哥 (Mexico, M; 紅辣椒、番茄)、波蘭 (Old Polish, OP; 胡椒、大蒜) 和波爾多 (Bordeaux, B; 胡椒、紅辣椒、大蒜) 等商業醃料在 4°C 下醃製 24 小時。醃製和 SV 具有顯著性地影響所有顏色之參數。在 SV 之牛肉中, 波蘭 (OP) 和奧德薩 (O) 樣品中的 L\* 值最高, 而墨西哥 (M) 樣品中的 a\* 和 b\* 值最高。總體而言, 醃製減少了 (P<0.05) 蒸煮損失 (34.6%) 和剪切力 (19.5%)。在 SV 處理之前使用商業醃料可有益地影響了牛肉的味道、嫩度和多汁性。研究結果顯示, 波蘭 (OP) 之商業醃料獲得具有最佳感官品質和最低剪切力的牛排 (嫩度最佳)。

## 參考文獻

- Tkacz, K., Modzelewska-Kapituła, M., Petracci, M., & Zduńczyk, W. (2021). Improving the quality of sous-vide beef from Holstein-Friesian bulls by different marinades. *Meat Science*, 182, 108639.