

真空翻滾醃製對於肉品

質地、肌肉纖維、蛋白質及脂質氧化的影響

陳昱瑄 41042021

2023/04/15

大綱

- 6 一、 前言
- 7 二、 真空翻滾醃製與浸泡醃製對雞肉的質地、微觀結構及蛋白質影響結果
- 8 三、 真空翻滾醃製、脈衝壓力醃製、浸泡醃製對於鴨胸的蛋白質、游離脂肪酸
- 9 和揮發性化合物的影響
- 10 四、 結論
- 11 五、 參考文獻

摘要

醃製是肉類加工中的一個重要步驟。它通常用於嫩化、增加保水性和改善整體肉質。為了使醃製更有效率，包括多針注射、超音波輔助、翻滾或真空翻滾等，一系列的肉類醃製技術被開發出來。真空翻滾醃製 (vacuum tumbling curing, VTC) 為肉類醃製的其中一種技術，透過翻滾的機械作用和真空處理，可以使肉品的肌肉結構發生改變，進而提升肉質的嫩度、保水性。以醃製雞肉進行的實驗結果顯示，真空翻滾醃製比浸泡醃製對肌肉纖維的損傷更大，醃製吸收率更高，進而使雞肉具有理想的肉質嫩度、保水性和質地特性。且真空翻滾顯著增加了蛋白質變性的程度，這可能提高醃製雞肉的品質。以醃製鴨胸肉進行的實驗結果顯示，與浸泡醃製和脈衝壓力醃製相比，真空翻滾醃製顯著降低了蛋白質和脂質的氧化、蛋白質的表面疏水性，並增加了 α -螺旋結構、降低了 β -折疊的比例。同時，真空翻滾醃製減少了揮發性風味化合物、異味化合物的含量。

參考文獻

- 27 Ge, Q. F., Guo, S. Y., Chen, S., Wu, Y. H., Jia, Z. Y., Kang, Z. L., Xiong, G. Y., Yu, H.,
- 28 Wu, M. G., & Liu, R. (2022). A Comparative Study of Vacuum Tumbling and
- 29 Immersion Marination on Quality, Microstructure, and Protein Changes of
- 30 Xueshan Chicken. *Frontiers in Nutrition*, 9.
- 31 Chen, X., Luo, J., Lou, A. H., Wang, Y., Yang, D. W., & Shen, Q. W. W. (2021). Duck
- 32 Breast Muscle Proteins, Free Fatty Acids and Volatile Compounds as Affected by
- 33 Curing Methods. *Food Chemistry*, 338.