

风干肠中挥发性化合物 分析及产香菌的筛选鉴定

XX,a click to unlimited possibilities

目录

01

添加目录项标题

02

风干肠中
化合物的分析

03

产香菌的筛选鉴定

04

产香菌的
应用与展望

The background is a dark blue gradient. On the left, there are thick, glowing blue and yellow curved lines that resemble a stylized 'S' or a ribbon. On the right, there are thin, glowing yellow lines that form a series of connected dots and segments, resembling a circuit or a path. The overall effect is futuristic and high-tech.

单击添加

The background is a dark blue gradient. On the left, there are thick, glowing blue and yellow curved lines that resemble a stylized 'S' or a ribbon. On the right, there are thin, glowing yellow lines that form a series of connected dots and segments, resembling a circuit board or a path. The overall effect is futuristic and high-tech.

风干肠中
合

挥发性化合物的提取方法

挥发性化合物的组成及含量

挥发性化合物：包括醇类、醛类、酮类、酯类等

含量：不同种类的挥发性化合物含量不同，其中醇类含量最高

影响因素：原料、加工工艺、贮藏条件等

挥发性化合物对风干肠品质的影响

挥发性化合物是风干肠香气的主要来源

挥发性化合物的种类和含量会影响风干肠的风味和口感

挥发性化合物的稳定性会影响风干肠的保质期和贮藏性能

挥发性化合物与风干肠口感的关联性

挥发性化合物是影响风干肠口感的
重要因素

挥发性化合物的含量与风干肠的保
质期和品质有关

挥发性化合物的种类和含量会影响

挥发性化

The background is a dark blue gradient. On the left, there are thick, glowing blue and yellow curved lines that resemble a stylized 'S' or a ribbon. On the right, there are thin, glowing yellow lines that form a series of connected dots and segments, resembling a circuit board or a data path.

产香菌的

产香菌的筛选方法

样品采集：采集风干肠中的微生物样品

鉴定方法：通过分子生物
DNA测序等，对分离出的

培养基制备：制备适合产香菌生长的培养基

筛选标准：根据菌株的产
耐受性等因素进行筛选

产香菌的种类及特性



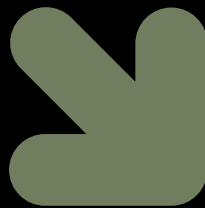
乳酸菌：能够
产生乳酸，增
加风味



酵母菌：能够
产生酒精和二
氧化碳，增加
口感



霉菌：能够产
生霉菌毒素，
影响食品安全



细菌：能够产
生氨基酸和蛋
白质，增加营
养成分



放线菌：能
产生抗生素，
抑制有害微生
物生长

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/245334331200011211>