

## 低盐腌腊肉制品生产技术

联系 方 式	完成单位	食品学院				
	通讯地址	江苏省无锡市蠡湖大道 1800 号			邮 编	214122
	成果完成人	郇延军	职称/职务		电 话	
	联系人		职称/职务		电 话	
	手 机	13961800 745	传 真		E-mail	
成 果 基 本 情 况	成果体现形式	<input checked="" type="checkbox"/> 新技术 <input type="checkbox"/> 新工艺 <input type="checkbox"/> 新产品 <input type="checkbox"/> 新材料 <input type="checkbox"/> 新装备 <input type="checkbox"/> 农业、生物新品种 <input type="checkbox"/> 矿产新品种 <input type="checkbox"/> 其他应用技术				
	所属领域	<input type="checkbox"/> 电子信息 <input type="checkbox"/> 能源环保 <input type="checkbox"/> 装备制造 <input type="checkbox"/> 生物技术与新医药 <input type="checkbox"/> 新材料 <input checked="" type="checkbox"/> 农业食品科技 <input type="checkbox"/> 海洋技术 <input type="checkbox"/> 其他_____				
	技术成熟程度	<input type="checkbox"/> 研制阶段 <input type="checkbox"/> 试生产阶段 <input type="checkbox"/> 小批量生产阶段 <input checked="" type="checkbox"/> 批量生产阶段 <input type="checkbox"/> 其他_____				
成果简介	<p>一、具体介绍</p> <p>腌腊肉制品以其独特的风味深受消费者欢迎,是肉类制品中的一大类产品。腌腊肉制品为了达到较长的保藏期,往往采用高盐或较高程度的干燥进行加工,影响了产品的口感、质构、风味和出品率。本研究中心开发的低盐腌制技术,利用高效无磷持水剂,在保证产品优良保藏性的基础上,降低了盐的使用量,使其口感更适于消费者,更有利于健康,产品出品率有了明显提高,质构得到明显改善。在腊肉中使用,可使其出品率从普通的 75%左右,提高到 90%左右。</p> <p>本技术已在上海一企业转让,使用效果优良。</p>					
合作需求	合作方式	<input type="checkbox"/> 自主开发生产产品 <input type="checkbox"/> 技术入股与合作 <input type="checkbox"/> 技术转让 <input checked="" type="checkbox"/> 技术服务 <input type="checkbox"/> 其它				