

- 3 莱斯特著,王 卫译. 肉品中水分活性的调节[J]. 肉品贮藏和加工的进展,1996:10~14
- 4 马汉军,周永昌. 腊肠乳酸发酵的犁钵特性的变化[J]. 肉类研究,1996(1):29~31
- 5 韩雅珊. 食品化学[M]. 北京:中国农业大学出版社,2001.23~24
- 6 黄伟坤. 食品检验与分析[M]. 北京:中国轻工业出版社,1997.8~14,395~396
- 7 苏世彦. 食品微生物检验手册[M]. 北京:中国轻工业出版社,1998.69~70
- 8 马汉军. 乳酸发酵对中式香肠贮藏的影响[J]. 肉类研究,1997(2):47
- 9 曾庆孝. 食品加工与贮藏原理[M]. 北京:化学工业出版社,2002.158~160

Quality of Fermented Sausage during Storage: Relationship of pH, Water Content and Water Activity

Xie Aiying Zhang Fuxin Chen Ying

(Shannxi Normal University Department of Food Engineering, Xi'an, 710062)

ABSTRACT The relationships between water content, water activity (A_w) and pH of fermented sausages is studied. It was found that relationship between water content and water activity is linear, Water activity value decreases gradually with the decrease of acid value. pH value has less influence on water activity. The main factor affecting water activity is water content. The lower pH, water content and A_w can improve the quality of fermented sausage during storage.

Key words fermented sausages, water activity, storage property

政策法规标准

《ISO22000 食品安全管理体系要求》将出台

随着消费者对食品安全越来越关注,要求也随之不断提高,各国纷纷制定了食品安全法规和标准。但是,各国的法规特别是标准繁多且不统一,使食品生产加工企业难以应付,妨碍了食品国际贸易的顺利进行。为了满足各方面的要求,在丹麦标准协会的倡导下,通过国际标准组织(ISO)协调,将相关的国家标准在国际范围内进行整合,将最终形成的国际食品管理体系 ISO22000。

ISO 计划于 2004 年末出版《ISO22000 食品安全管理体系要求》标准。该标准包括 8 个方面的内容:即范围、规范性引用文件、术语和定义、政策和原理、食品安全管理体系的设计、实施食品安全管理体系、食品安全管理体系的保持和管理评审。

虽然《ISO22000 食品安全管理体系要求》是一个自愿采用的国际标准,但是,由于该标准对全球食品安全管理体系提出了一个统一的标准,实施这一标准可以使生产加工企业避免因不同国家的不同要求而产生的许多尴尬,出台后可能为越来越多国家的食品生产加工企业所采用,而成为国际通行的标准。面对这种情况,我国食品生产加工企业应当未雨绸缪,尽快熟悉和掌握该标准,按照这一标准建立健全食品安全管理体系。标准认证机构应当加强对企业的宣传指导,帮助企业通过《ISO22000 食品安全管理体系要求》标准认证。有关部门也应当根据该标准对从事进出口的食品生产加工企业提出相应的要求,避免在食品进出口特别是食品出口中处于被动,遭受损失。

市场动态

2003 年日本功能性食品市场动态

日本是世界上较早开发和推广功能食品的国家之一。厚生省于 1991 年对功能性食品实施特定专用保健食品 FOSHU 管理办法。2003 年日本特定专用保健食品 FOSHU 市场达到 54 亿美元,比 2001 年的 39.2 亿美元增长了 37.6%。其中用于改善肠道功能的为 34.56 亿美元,占 64%;控制体重的占 11.2%;调节血糖的占 4.9%;防龋齿的占 14.2%;骨健康的占 2.1%;调节血压的占 1.6%;调节胆固醇的占 2%。其终端产品为:饮料 34.7%,乳酸菌饮料 18.6%,小食品 13.1%,肉鱼蛋白食品 4.5%,汤类 4.8%,谷物食物 5.8%,糖片 5%等。