

天时细菌总数值仍小于5,前21天内均呈鲜艳的色泽,使冷却肉的货架期大大延长,达到了最佳的保鲜效果。

参 考 文 献

- 1 苏凤贤,张宝善.大蒜素杀菌作用及其在食品中应用[J].粮食与油脂,2006,(4):43~45
- 2 Borek C. Antioxidant health effects of aged garlic extract[J]. The Journal of Nutrition, 2001, 131 (3):1 010~1 015
- 3 Davis L E. In Vitro synergism of concentrated allium sativum extract and amphotericin b against cryptococcus neoformans[J]. Planta Med, 1994, 60(6):546~549
- 4 王家国,王金刚.气调包装与肉的颜色[J].肉类工业,2001,(4):17~20
- 5 Astal Z E. The inhibitory action of aqueous garlic extract on the growth of certain pathogenic bacteria[J]. Eur Food Research Technol, 2004, 218,(3):460~464
- 6 Sinnhuber R C, Yu T C. 2-Thiobarbituric acid method for the measurement of rancidity in fishery products. II. The quantitative determination of malonaldehyde[J]. Food Technol, 1958, (12):9~12
- 7 王金枝.真空包装及抑菌剂对冷却猪肉保鲜效果的研究[D].哈尔滨:东北农业大学工学硕士学位论文,2004
- 8 付丽.冷却肉气调包装技术及复合保鲜抗氧化效果的研究[D].哈尔滨:东北农业大学硕士论文,2005
- 9 Delves-Broughton J, Blackburn P, Evans R J. Applications of bacteriocin, nisin. Antonie van Leeuwenhoek. 1996, 69:193~202
- 10 Sawaya W N. Storage stability of chicken as affected by MAP and lactic acid treatment[J]. J Food Science, 1995, 60 (3): 611

Antimicrobial and Antioxidant Activity of Garlic Extraction on Chilled Meat

Chen Hongsheng^{1,2}, Kong Baohua¹, Diao Jingjing¹

1(The College of Food Science, Northeast Agricultural University, Harbin 150030, China)

2(The College of Food Science, Heilongjiang August First Land Reclamation university, Daqing 163319, China)

ABSTRACT Preservation of chilled meat with extraction of garlic compounded modified atmosphere packaging(MAP) was studied in this paper. The different concentration of garlic chilled pork treated with lower oxygen MAP(50%CO₂, 40%O₂, 10%N₂) during storage(3±1)°C was measured by thiobarbituric acid-reactive substances, pH, *a** value and microbial flora counts. It showed that 2% extraction of garlic was the best concentration for chilled pork treatment with higher oxygen and compound antioxidants. The optimistic condition was: 2% garlic extraction + 250mg/kg Nisin + 1% lactic acid + 0.05% V_E + higher oxygen MAP (modified atmosphere packaging, MAP). This modified processing can extend the shelf life to 21 days.

Key words the extraction of garlic, chilled pork, modified atmosphere packaging(MAP), preservative

会
讯

梅特勒—托利多 2008 年过程分析产品巡展及技术交流会成都站圆满成功

2008年3月26日,梅特勒—托利多公司过程检测部在成都举办了“2008年梅特勒—托利多过程分析产品巡展及技术交流会”,150多名客户参加了此次会议,客户来自化工、制药、啤酒、电子、设计院、工程公司等各个行业。

现场展示了梅特勒—托利多过程检测部的全系列产品,并就在线分析仪器的使用、安装和维护与客户进行了现场交流和演示。客户对无需中断工艺过程即可进行传感器的维护、校准和更换的“伸缩式护套”表现出了浓厚的兴趣,并通过实际操作进行了亲身体验。客户也现场操作了“iSense软件”,iSense软件是专为智能电极开发的配套软件,使用该软件可以在电脑上对电极进行校准、维护和诊断,同时可以为工厂中所有的电极建立数据库,更好地管理工厂资产和库存。

2008过程分析产品巡展和技术交流会下一站设在武汉,感兴趣的客户请与梅特勒—托利多公司过程检测部联系,所取正式邀请函。客户互动中心:4008-878-788。

6 陆秋君,王 俊,何喜玲. 常温贮藏中番茄应力松弛试验
[J]. 农业机械学报, 2005, 36(7): 76~80

7 王振斌,马海乐,马晓珂. 低糖苹果脯保存技术研究[J].
农业机械学报, 2006, 37(6): 89~93

Air Modified Packaging of Fresh Strawberry

Guo Yuhua, Huang Zhen, Wang Yuecui, Teng Lijun, Yang Chuanmin

(Packaging Engineering Department, Tianjin University of Commerce, Tianjin 300134, China)

ABSTRACT The application of self made blowing air modified packaging films on fresh strawberry storage was investigated. The results showed that at ambient conditions, A-9 film was the best, and fresh strawberry can keep to 4 days. In fresh-keeping cabinet, the A-5 film was the best, and it can keep fresh strawberry to more than 20 days.

Key words strawberry, air modified packaging, packaging film

会
讯

CFE2008 与渠道共发展, 与餐饮业共繁荣

继成功举办 3 届的调味品博览会之后, CFE2008, 将以“与渠道共发展, 与餐饮业共繁荣——南北共进, 和谐发展”为新年度主题, 并将始终如一朝着专业性和针对性的展会服务主方向努力, 力争打造调味品行业盛会。

CFE2008 在往年的成功办展基础上, 又增添了以下亮点: (1) 年度新颖主题, 深刻行业多方需求 CFE2008 在“与渠道共发展 与餐饮业共繁荣”原有主题的基础上引申出“南北共进, 和谐发展”这个新涵义。为满足展商日益多元化、国际化的参展需求, 同时考虑到已经参加过我们前 3 届展会的展商已经对华北、东北的销售渠道已经比较稳定了, 而华南、华东新的市场和渠道仍需要进一步挖掘和开拓, 特别是 08 奥运年的逼近和国家对调味品行业市场的进一步规范, 无论是全国品牌、区域品牌还是国际品牌, 都要南北兼顾, 才能赢得市场, 赢得消费者的口碑。此次的细化主题及移师上海, 则不仅能为参展商提供华东华南两个区域的专业目标受众, 而且能通过展会展示自己的新产品、新技术、新工艺, 促进企业开拓华东华南两个地区的市场, 从而, 有效地打造企业的全国性品牌。“南北共进和谐发展”这个延伸主题, 正是综合考虑了调味品行业现状、调味品及相关企业要求、参展商需求这 3 个方面的因素提出的, 旨在促进中国调味品企业南北共进, 和谐发展局面的建立, 从而消除区域化, 实现中国调味品产业一体化、全国化发展的良好局面。

(2) 移师上海, CFE 品牌形象得以提升为了更好地满足参展商全方位的展览展示需求和为观众提供更好的参观环境, CFE2008 选择了更具现代化的服务、更具人性化管理的上海光大会展中心, 同时大面积的餐饮及配套活动场地将为观众亲临现场亲密接触烹饪大师和营销专家提供亲密接触的机会。

(3) 中外品牌企业云集国内二线品牌踊跃展会规模跨越式提升。CFE2008 展示面积突破以往三届, 标准展位达 800 个, 一层和二层展馆相互呼应; 参展的众多国内外品牌企业除继续保持参展势头外, 都较往年都显著提升。另外, 随着展会影响力的不断扩大, 二线品牌企业参与度呈现跨越式提升, 大企业和中小企业同台搭戏, 既满足展商个性化展示效果和需求, 同时也方便专业观众对调味品行业整体性发展状况的把握。参展企业除了原有的调味品制造、经销企业, 食品添加剂及食品配料制造, 包装、机械设备企业外, 又增加了橄榄油、西餐调味品等国外企业, 为合作对象的寻找与洽谈提供了更多的机遇。

(4) 强强联手, 加大各方合作力度充分、有效地整合各方资源, 是 CFE 快速成长为行业著名品牌展会的原因所在。在 CFE2008 的期间, 主办方在保持原有合作单位合作的基础上, 进一步在广度和深度上加大与行业协会、各重点合作单位的合作, 如与黑龙江调味品协会、江西调味品协会、重庆调味品协会、上海食品协会调味品专业委员会进行合作, 为地方企业组团参展、参观提供快速通道, 且与《贝太厨房》、《中国西餐网》、东方美食学院积极寻求新的合作渠道。同时韩国酱类工业协同组合与 CFE2008 组委会进行磋商, 希望能够组团参加在今年上海举办的 CFE2008, 主办也表示非常欢迎韩国的调味品及相关企业参加此次盛会, 同时也将给韩国参展团在国际展区安排较好的位置, 并提供最好的服务。

(5) 深挖专业观众质量和数量专业观众质量和数量是成功专业展会的保证。早在 07 年博览会一结束, 主办方就精心策划了 CFE2008 的展前宣传推广和观众促进计划, 根据三届展会建立起来的专业观众资料库, 对不同类型将专业观众进行分类, 将在博览会前的不同阶段, 分批次、定向地向其通报博览会最新动向发出邀请; 不局限于国字头等行业知名媒体的宣传和广告投放, 针对上海及周边地区特色媒体也加大软文和广告的投放力度; 同时除继续对北京各大批发市场通力合作外, 加大对上海及周边城市如南京、苏州、杭州、温州等区域的重点批发市场的定向邀请和组团参观, 另外, 还与刚刚成立不久的“全国调味品厂商联盟”通力合作, 重点邀请行业知名经销企业; 主办方还通过与行业内外 100 多家媒体的良好合作与互动, 扩大 CFE 的影响的同时, 及时向潜在目标观众传达博览会的各项最新动向。同时主办方也给参观者提供良好的参观环境和住宿安排。

参 考 文 献

- 1 李 锋. 不同类型的大豆蛋白制备大豆酸奶的研究[D]. 江南大学, 2004
- 2 彭 艳, 赵谋明, 杨晓泉. 大豆蛋白替代牛奶发酵的研究[J]. 食品工业科技, 2003, 24(1): 17~22
- 3 龙小丽, 赵谋明, 彭 艳. 复合蛋白酸奶发酵工艺的研究[J]. 食品工业科技, 2002, 23(11): 57~59

Study and Development of Soybean Protein Yoghourt

Zheng Lihong, Zhang Jiancai, Li Chunhua, Liang Jianlan

(Department of Food Engineering, Hebei Normal University of Science & Technology, Changli 066600, China)

ABSTRACT In order to realize the nutritional supremacy of animal protein and the albumen, the soybean protein was used to substitute partial milks in yogurt fermentation and the influencing factors were studied. The result showed that the best concentration of the soybean protein solution was 14%, the substitution of SPI was 30%, the stabilizer was Guaer Gum 0.15%, Xanthan Gum 0.05%, sugar was 7%, and the inoculum was 3%.

Key words the soybean protein, milk, yoghourm, fermentation

会 讯

第五届中国(青岛)国际啤酒饮料设备及酿造技术博览会将于 2008 年 9 月召开

第五届中国(青岛)国际啤酒饮料设备及酿造技术博览会(Brew Drinks China)暨第二届液体包装设备展(Liquid Package China 2008)将于 2008 年 9 月 11~13 日在青岛国际会展中心举行。经过 4 年的发展,啤酒饮料设备及酿造技术博览会已经成为业内范围最广且具有相当影响力的品牌展会,每届展会都能吸引业内的知名生产厂商前来参观、交流、洽谈及贸易,成为参展商开拓市场的重要平台,被业内人士誉为规格较高的液态行业专业展。

液体包装行业的迅速发展给包装机械,包装材料乃至整个中国的包装业的发展提供了很好的机遇。近年来啤酒、饮料、乳品行业成为最具发展潜力且发展最为迅猛的行业之一。我国液体包装行业运行状况良好,消费升级、政策推动、标准重建以及外资涌入、内资合并等诸多因素的影响,使得我国液体食品行业传统的低集中度现状加速改变,行业并购不断上演,行业版块加速整合。原料及包装材料市场高开高走,饮料市场风起云涌,乳品市场结构调整,啤酒市场多元变化,液态市场的重新整合必定给供应商带来新机遇。山东的啤酒、饮料、乳品、制药等行业在全国位列前茅,啤酒、饮料、乳品、制药、葡萄酒、行业无论从企业数量还是知名品牌都占有绝对优势。

Brew Drinks China & Protec China 2008 组织方结合山东液态市场优势在原有的啤酒饮料行业的基础上重点范围锁定为液体领域中的前处理、灌装、杀菌、吹瓶、干湿包装、喷码、封箱、码垛及相关的分析仪器及检测设备等等,这也是本次展会的亮点之一。届时来自青啤、华润、燕京等全国 150 家啤酒厂的负责人、青啤集团的 50 多家分厂的行政、设备及技术管理部门负责人及可口可乐、百事可乐、光明、伊利、蒙牛、汇源、统一、鲁花、长生、张裕、等液态领域高端客户将参观本次展会。

结合本次展会组织方就今年啤酒饮料及乳制品行业的 PET 包装技术及自动化包装与应用召开相关研讨会,主题涉及:最新标识技术在啤酒、饮料行业的应用;PET 在液体行业的应用;干湿无菌冷灌装在饮料行业的应用;自动化系统对控制成本的时效行等;届时将邀请有关专家及行业优秀买家和供货商到会交流并作精彩阐释。

行 业 动 态

2007 年中国葡萄酒总产量达 66.5 万 t

根据有关最新统计资料显示,2007 年中国葡萄酒产量约 66.5 万 t,同比增长 37%,创历史最高水平;实现工业总产值 150 亿元人民币,同比增长 22.8%;实现利润人民币 16 亿元,同比上升 23.6%,增速较为稳定。全年产量中干葡萄酒占比 62%(约 32.5 万 t)。国内 6 家规模最大的葡萄酒生产企业合计产量占全国葡萄酒总产量的 39.8%,工业产值占行业工业总产值的 51.1%。