

鞍山推出碘锌铁系列香肠

为实现国务院关于 2000 年消灭碘缺乏病, 保证妇女儿童健康、增强民族素质的“智力工程”, 辽宁省鞍山市肉食制品公司与鞍山市食品科学技术研究所共同研制成功含有经生物转化、易被人体吸收的有机碘、锌及铁元素的系列营养香肠。其中碘香肠是广大消费者, 特别是孕妇、婴幼儿防止碘缺乏病、痴呆儿、智力残疾人的补碘食品。同时有机碘对高血压、高血脂、动脉硬化、冠心病、糖尿病等均有良好的疗效。锌香肠能促进儿童的智力发育、增强体质, 改善食欲, 对保持中老年人的性功能, 防止味蕾退化, 都有良好的功效。铁香肠是预防孕妇、儿童、老年人缺铁性贫血的良好食品。现已批量生产投放市场。

(丛恕增)

用猪软骨制健康食品

日本科学家经过数年的研究, 已用猪软骨成功地制成矿物质丰富, 并有抑制癌症效果的健康食品。

猪软骨是指猪肋骨的顶端部分, 一头猪通常有 250 克。日本古川市肉食品公司, 经过烂煮、加压煮沸、冷冻并作特别处理成明胶状态, 即可食用。

据日本食品分析中心化验, 该食品中含有丰富的磷、钙等矿物质, 具有控制癌症和保护胃粘膜的作用。同时, 每百克中还含有可降低血中脂肪的粘多糖类 2.4 克。因此, 比较适合于对健康很敏感的现代人食用。

(成训妍)

用改进方法生产的浓缩乳清蛋白

采用改进的超滤和喷雾干燥的方法由乳清生产浓缩乳清蛋白, 比传统的生产浓缩乳清蛋白和分离乳清蛋白的成本低。采用改进的方法

生产的浓缩乳清蛋白含蛋白质 83%, 脂肪低于 6%, 乳糖含量很少。由于它的必需氨基酸含量高, 净蛋白利用率 (NPU) 和蛋白质功效比值 (PER) 高, 所以被认为是人类营养的优质蛋白源。

浓缩乳清蛋白在食品中的多功能性包括提高乳化作用、咀嚼性、质地和口感。其它特性包括温和的滋味、气味, 在 pH2—10 范围内的高稳定性和较低的溶液粘度。在密闭的袋内于阴凉干燥处至少可贮藏 12 个月。

这种配料的多功能性和营养利益使得它有益地应用于“低脂”冰淇淋, 疗效食品及其它要求减少脂肪和低乳糖含量的配方中。

(举仰超)

干腌火腿中组织蛋白酶的活力

据 Toldt, F (1993) 报告, 捺究干制火腿在缓慢加工 (15 个月) 间各不同时期的组织蛋白酶 B、D、H 及 L 活力, 发现在加工终末, B、H 及 L 显示低回收活力 (为原初活力的 5—10%), 而 D 于 5—10 个月后几乎消失。水溶性蛋白质的抽出率在加工期间降低, 而肌原纤维蛋白的抽出率则恒定。组织蛋白酶 B 及 L 显然在蛋白质分解时特别活动, 尤其是在干燥开始时。

(吴信法)

猪肉中生物胺的含量

据 Nemeth—Sierdohelyi, E. (1993) 报道, 猪肉样品 (不同解剖部位及 PSE 情况) 采自 10 头 Pietrain × 杜洛克猪胴, 用 HPLC 分析其生物胺类, 测知新鲜样品含精胺 13—17 毫克/公斤, 亚精胺 0.5—0.7 毫克/公斤, 其它胺类仅痕量存在。生物胺浓度 PSE 肉低于正常猪肉, 冷藏几周后生物胺的浓度明显增加, 且与败坏关联。

(吴信法)