

NGHIÊN CỨU THỜI GIAN BẢO QUẢN THỊT LƯỜN GÀ TƯƠI BẰNG HỖN HỢP MUỐI NATRI LACTAT VÀ MUỐI NATRI TRIPOLYPHOSPHAT (STPP) Ở NHIỆT ĐỘ PHÒNG (25-32°C)

Nguyễn Thị Hoàng Anh, Trần Thị Mai Phương, Lại Mạnh Toàn, Hoàng Thị Hạnh, Nguyễn Văn Tấn, Trịnh Duy Linh, Trần Quốc Khánh và Nguyễn Thị Tam

Bộ môn chế biến, Bảo quản SPCN và ATTP- Viện Chăn nuôi

Tác giả liên hệ: Nguyễn Thị Hoàng Anh. Tel 0912539980; Email: hoanganh1502@gmail.com

TÓM TẮT

Thịt tươi (như thịt gà tươi) trong điều kiện không được bảo quản sẽ dễ dàng bị biến đổi chất lượng do sự phá hủy của vi sinh vật gây hại trên bề mặt thịt cùng các biến đổi hóa lý trong thịt (phân giải protein bởi các enzym). Mục tiêu của nghiên cứu này là xác định nồng độ dung dịch muối Natri lactat và muối STPP trong hỗn hợp bảo quản phù hợp để kéo dài độ tươi của thịt ở nhiệt độ phòng (25-32°C).

Kết quả thu được từ nghiên cứu cho thấy khi phun sương hỗn hợp 4% Natri lactat + 5% STPP lên bề mặt thịt gà tươi với tỷ lệ 1ml/100g thịt bằng máy phun cao áp đã kéo dài được thời gian sử dụng của thịt tươi đến 10 giờ sau giết mổ (kéo dài hơn 4 tiếng so với mẫu thịt đối chứng). Thịt sau bảo quản giữ được độ tươi, đảm bảo an toàn thực phẩm theo tiêu chuẩn về thịt tươi của Việt Nam (TCVN 7046:2009 và QCVN 8-3:2012).

Từ khóa: *an toàn thực phẩm, bảo quản, natri lactat, STPP, thịt gà.*