

大创项目食品工艺学创新实践总结之三

“结合《食品工艺学》省精品资源共享课平台，强化创新能力培养”
国家级大创项目组

工艺创新活动---猴头菇保鲜工艺

这个学期我们总共进行了五次猴头菇保鲜的试验，而且每一次保鲜的人数也越来越多。开始的时候，我们用气调包装机充好气之后就用绳子来进行捆扎密封然后放进冷库里保鲜，但是做了两次的试验效果都不尽如意。后来捆扎密封的时候我们用气调带替换了绳子，结果保鲜效果大大的提高了，原来这样可以防止袋内组合气体的泄漏。虽然保鲜效果还不是最好的，但是起码能够看到了质的变化。

后来我们从气体组分比例继续摸索。原本是氧气、氮气、二氧化碳按一定的比例混合对猴头菇进行保鲜的，后来我们就加入氧化钙去除里面的二氧化碳，将原本的气体环境变成了高氧环境，在这样的环境下进行保鲜，结果超出了我们的预料，保鲜效果变得更好，猴头菇冷鲜期达到了 10 天！

最后，经过了各种方法的的调试，最终确定了利用气调带捆扎，在高氧条件下保鲜的效果最好。因为这样抑制住了猴头菇自身的酶与呼吸代谢延长了猴头菇的贮藏期，达到保鲜目的。

表 1 活动统计

第一次	第二次	第三次	第四次	第五次
教师： 廖彩虎、游福英、谢思芸 学生： 黄美凤、王秀玲、黄丹丹、欧肆桐	教师： 廖彩虎、谢思芸 学生： 陆俊杰、林晓彬、王秀玲、白瑞琪、李宝莹、赖望航、黄光才、罗兴颯	教师： 廖彩虎、谢思芸 学生： 王秀玲、白瑞琪、邓翠丹、李宝莹、翟海敏、陆俊杰、赖望航、林俊杰、刘晓环、叶志成、黄丹丹、黄光才、李旭霞、刘美婷	教师： 廖彩虎、谢思芸 学生： 王秀玲、白瑞琪、邓翠丹、李宝莹、翟海敏、陆俊杰、林俊杰、刘晓环、叶志成、李丽燕、赖望航、黄丹丹、黄光才	教师： 廖彩虎、谢思芸、游福英 学生： 冯晓冰、周静倩、刘晓环、黄丹丹、黄美凤、黄华、刘晓明、叶志成



图 1 我们的工艺创新活动总是结合和老师的科研项目，可不是小打小闹哦，你瞧，我们的猴头菇原料都要用货车拉过来的，每次都是上千斤！



图 2 猴头菇保鲜要注意样品的分级与检查



图 3 猴头菇保鲜的核心技术还在这里哦：气调保鲜袋内气体的组合



图 4 气调保鲜袋内气体组合的充气操作



图 5 处理好的猴头菇要放温控冷库进行保鲜



图 6 这是我们保鲜的猴头菇（怎么样，还不错吧？）