生物胺降解菌株对水豆豉品质的影响研究获进展

作者：writer 来源：科学网

本文原地址：https://www.iikx.com/news/progress/22900.html

本文仅供学习交流之用，版权归原作者所有，请勿用于商业用途！

生物胺降解菌株对水豆豉品质的影响研究获进展。

广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所果蔬加工研究团队在生物胺降解菌株对水豆豉品质的影响研究方面取得新进展。相关研究在线发表于International Journal of Food Microbiology。陈玉婷为该论文第一作者，徐玉娟和李璐为共同通讯作者。

该研究分析了11种水豆豉样品的生物胺组成，并从生物胺含量低的水豆豉样品中筛选出生物胺降解菌株。评估了筛选出的生物胺降解菌株对发酵水豆豉的生物胺、总酚、总黄酮、异黄酮和抗氧化能力的影响。

研究结果显示，所有水豆豉样品的总生物胺含量均在安全范围内，而GZXQ、GZQY和GZMX样品中的酪胺含量较高。同时，从YNLJ、GZLG、GZMZ、GZDY和YNHY样品中分离出109个菌株。选择了具有较强生物胺降解能力和较弱生物胺合成能力的Bacillus tropicusA11，Bacillus siamensisD11，Bacillus subtilisT2 和B. subtilisU2发酵水豆豉。这四种发酵剂可以有效地控制发酵水豆豉的生物胺浓度，特别是B. tropicusA11和B. siamensisD11。此外，与自然发酵的水豆豉相比，所选菌株发酵的水豆豉具有更高的抗氧化、总酚和总黄酮水平。

该研究表明，筛选出的菌株可以作为生产高品质水豆豉的潜在候选菌株。(来源：中国科学报 朱汉斌)

相关论文信息：https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmmicro.2022.110084

作者：陈玉婷等 来源：《国际食品微生物学杂志》

更多 科学进展 请访问 https://www.iikx.com/news/progress/

本文版权归原作者所有，请勿用于商业用途，爱科学iikx.com转发