新型智能保鲜包装可让巴氏乳货架期延长7天

作者：writer 来源：科学网

本文原地址：https://www.iikx.com/news/progress/34067.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！

新型智能保鲜包装可让巴氏乳货架期延长7天。近日，中国科学家设计开发了一种新型智能抗菌保鲜包装系统，能让低温保存的巴氏杀菌乳的货架期延长7天，鸡肉货架期延长6天。该项研究由中国农业科学院农业质量标准与检测技术研究所畜产品质量安全控制与溯源创新团队完成，相关成果发表在《食品包装与保质期》（Food Packaging and Shelf Life）上。

针对畜产品受到微生物、温度、光照等因素影响容易腐败变质的问题，团队设计开发了集pH、微生物与蛋白酶三重响应触发式的抗菌保鲜包装系统。该包装系统在不影响牛乳和鸡肉感官和营养价值的前提下，能够将4°C保存的巴氏灭菌乳的货架期额外延长7天，鸡肉货架期额外延长6天。

为了进一步实时监测畜产品储运过程中新鲜度状态，该团队还开发了能够随牛乳、虾肉等产品新鲜—亚新鲜—腐败状态变化而发生颜色变化的新鲜度指示标签。这些研究为畜产品防腐保鲜监测—调控一体化解决方案提供了新思路。（来源：中国科学报 李晨）

相关论文信息：https://doi.org/10.1016/j.fpsl.2025.101515

作者：陈爱亮等 来源：《食品包装与保质期》

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