

气调包装生鲜冷却牛肉贮藏的微生物种类变化

赫荣乔

(《微生物学通报》编委会 北京 100101)

在冷却牛肉的贮藏过程中,微生物的生长繁殖是导致其腐败变质的主要原因。在低温冷藏条件下,大多数微生物的生长受到抑制,但仍有一些嗜冷菌可以生长繁殖,从而对冷却肉的品质及人类健康安全造成威胁。因此,研究和分析生鲜冷却牛肉中菌群构成及其演替规律,不但具有重要的理论意义,同时具有潜在的实用价值。

本期介绍徐晓瑾、欧杰等^[1]采用 PCR-DGGE 分析了 16S rDNA 的 V3 区段;研究了气调包装生鲜冷却牛肉的微生物群落结构;考察了牛肉贮藏过程中菌相变化规律及包装方式对菌落结构的影响。他们观察到,生鲜牛肉初始菌主要是 *Psychrobacter* 和 *Pseudomonas*, 普通包装和气调包装生鲜冷却牛肉贮藏过程中优势菌皆为 *Brochothrix* 和 *Pseudomonas*。然而,气调包装生鲜牛肉中细菌种类相对较少,这可能是 CO₂ 对假单胞菌属等细菌起到了一定的抑制作用。

关键词: 冷却牛肉, PCR-DGGE, 气调包装, 微生物多样性

参 考 文 献

- [1] 徐晓瑾, 欧杰, 严维凌. 气调包装生鲜冷却牛肉贮藏中微生物多样性分析[J]. 微生物学通报, 2012, 39(12): 1852-1858.

Microbial diversity of chilled beef declined during MAP

HE Rong-Qiao

(The Editorial Board of Microbiology China, Beijing 100101, China)

Keywords: Chilled beef, PCR-DGGE, Modified atmosphere packaging (MAP), Microbial diversity