

顶隆鸡肉香精、猪肉香精、牛肉香精代理

产品名称	顶隆鸡肉香精、猪肉香精、牛肉香精代理
公司名称	天津市顶隆食品有限公司
价格	35.00/千克
规格参数	品牌:顶隆 净重:35 (kg) 原料与配料:鸡肉
公司地址	天津市东丽区华明街南坨村广源路2号
联系电话	13802060099

产品详情

品牌	顶隆	净重	35 (kg)
原料与配料	鸡肉	保质期	12 (个月)
原产地	天津		

顶隆食品配料有限公司是中国纯鸡肉粉龙头企业，国家科技进步二等奖的获得者。作为首家纯鸡肉粉、纯鸡油生产商，顶隆公司获得了出口食品认证，也是一家国际知名鸡精、鸡粉、鸡汁调味品企业纯鸡肉粉供应商。顶隆公司的产品包括纯天然鸡肉粉、纯天然鸡油、肉类提取物、鸡鲜肽、鸡肉精膏、浓香鸡肉粉等。这些产品被广泛应用到调味品及食品工业、火锅、餐饮、方便食品、人类营养健康、宠物食品等生产领域。顶隆食品配料有限公司技术人员提出鸡肉香精，鸡肉膏状香精，鸡肉香精的风味研究供参考。

人类喜爱肉类食品的主要原因在于：在感官得到满足的同时，还可获得膳食中的优质蛋白质，满足人体对营养的需求。鸡肉具有低脂肪、高蛋白、低胆固醇等特点，是全世界通用的食品，食用它没有宗教和文化禁忌。由于鸡肉产业的迅猛发展，鸡肉香精的规模化生产得到迅速发展，但风味及应用效果并不理想。因此，深入研究鸡肉的风味及加工过程中反应的本质，寻求改善鸡肉风味的途径，是研究人员急需解决的重要课题。

国内外对肉类风味的研究

风味是指食品入口前后对视觉、嗅觉、味觉等器官的刺激所产生的综合感觉，肉风味是评定肉品质的重要指标之一，主要包括滋味和香味，它是由肉类本身含有的风味前体物质在加热过程中发生一系列化学变化（美拉德反应、脂类热降解、巯胺素降解、氨基酸和肽类的热解、碳水化合物焦糖化、核糖核苷酸降解等）而产生的。风味前体物质是研究肉品质风味的前提，也是肉品质的重要组成部分，肉类风味的主要前体物质可分为产生滋味的水溶性成分和产生香味的脂质部分，以下将介绍主要的风味前体物质。

-氨基酸和糖类

肉中含有的 α -氨基酸和糖类是最重要的中间前驱，它们参与各步美拉德反应，是反应的主体原料。

含硫氨基酸类

实验证明，添加含硫氨基酸类物质能产生令人愉快的肉香，对肉类香味物质的形成具有重要作用。在肉类储藏和炖制过程中，胱氨酸、半胱氨酸和蛋氨酸等含硫氨基酸能够分解产生氨气、硫化氢、甲硫醇和甲硫醛等，是许多挥发性香味化合物的重要前驱。

硫胺素

硫胺素受热可以分解为呋喃、硫化氢、噻吩类及具有类似肉香味的噻唑类，同时也是形成含氮原子和硫原子杂环化合物的重要前体，是许多合成肉类香料中的重要成分。

核糖-5,-磷酸酯

核糖-5,-磷酸酯由核糖磷酸酶解生成，是细胞的重要组成部分，含有高比例的不饱和脂肪酸，在肉类加热过程中起着重要作用。

不饱和脂肪酸

不饱和脂肪酸在加热过程中易氧化为在肉类香气中起重要作用的不饱和醛类或小分子醛；还可以进一步发生硫化与氧化反应，生成重要的香味组分，如甲基硫代乙硫醇。

所有 α -氨基酸均具有甜味，游离L-谷氨酸和其他衍生物则具有肉汤味，这些氨基酸与核糖核苷酸、糖类和盐类共存时具有增强香味的效应。

鸡肉风味及对鸡肉风味有贡献的化合物鸡肉风味：

赋予鸡肉风味的物质可以分为香气化合物和滋味化合物。

鸡肉滋味化合物是具有滋味或触觉的非挥发性或水溶性物质。它们可能产生咸、酸、苦、甜、鲜等感觉。鸡肉中的咸味是由氯化钠和一些其它无机盐以及谷氨酸单钠盐、天门冬氨酸单钠盐引起的。因为瘦肉中盐浓度是恒定的，故肉制品中盐味的感觉受其中脂肪含量的影响。甜味是由糖和一些氨基酸引起的。鸡肉中的苦味一般来自于氨基酸和肽。酸味是由乳酸、无机酸、氨基酸和酸性磷酸盐引起。其它的滋味感觉（如“热”感和“冷”感）对未加工食品的风味几乎不起作用，但来自香辛料、姜粉、白胡椒等的“辛辣”感觉经常被用来产生鸡肉制品的风味。与之相反，增味剂如谷氨酸单钠盐、一磷酸肌苷（imp）、一磷酸鸟苷（gmp）是鸡肉中的天然组分，对鸡肉味的形成起了重要作用。谷氨酸单钠盐与imp或gmp一起使用可产生协同效应。

在赋予鸡肉味的滋味化合物中，氨基酸、肽、蛋白质和核苷是最重要的。对风味中滋味化合物的研究表明，许多氨基酸、肽、无机酸、盐和核苷具有滋味。其中许多是以低于其味觉阈值的量存在的，这表明对鸡肉的滋味而言，协同效应是最重要的。鸡肉汤中滋味（和咸味）中最重要是增味剂即谷氨酸、一磷酸肌苷（imp）。乳酸也很重要，因为它增加了上述化合物的肉汤样性质及钾/钠比率。一种模拟的肉汤被制备出来，它与天然肉汤感觉非常接近，含有如下物质：天门冬氨酸、谷氨酸、一磷酸腺苷、一磷酸肌苷、肌肽、鹅肌肽、肉碱、乳酸、焦谷氨酸、明胶以及含有钠、钾、钙、镁、氯和磷酸盐。有人分析了煮鸡提取物中的水溶性成分，并将所分析出的氨基酸、三磷酸腺苷代谢物 and 无机盐重新组合，来模拟鸡肉提取物的感觉性质。结果发现谷氨酸和5'-imp赋予鲜味和咸味，咸味也引起甜味。钾离子给出甜味、咸味和苦味。

研究表明烹煮可影响滋味化合物的浓度。在鸡肉的加热过程中，半胱氨酸、核糖消耗。但也有研究发现牛肉汤中的氨基酸含量在加热温度55℃升至95℃时增加，核苷如肌苷的浓度也增加。在烹煮过程中，糖、氨基酸和核苷酸的变化不仅影响了鸡肉的滋味，还影响了其香气及总体风味，因为这些物质中的许多

化合物是参与香气化合物形成的化学反应的前体物质。

(2) 赋予香味的化合物

与鸡肉中的滋味化合物相反，香气化合物大都是在加热过程中产生的。在加热过程中，化学反应的发生导致了多种类型的赋予鸡肉风味的香气化合物的产生。对这些香气挥发性化合物进行鉴定，便可确定在烹煮过程中哪些化学反应产生这些化合物。对简单模型系统中挥发性香气化合物形成的机理的许多研究有助于这一目的的实现。如果这些化学反应能被解释，则可推断出在烹煮过程中生肉中的哪些前体物质能发生了反应，产生了烹煮后禽肉的特征香气。

已报道的鸡肉中的挥发性香气化合物约有500种。其中很多有较高的气味阈值，但对总体的风味几乎没有贡献。其它的化合物可能含量很低，但对总体风味的影响非常大。近年来，研究集中于鉴定出“气味赋予化合物 (aromaimpactcompound)”，即那些由于其浓度及阈值的结合，对肉的风味和总体香气起主要作用的化合物。近10年来，分析仪器和分析方法的发展，使得烹煮鸡肉中较低浓度赋予香味的化合物被鉴定出。气味赋予化合物通常是由通过气相色谱和气味评价结合法对很稀的香气提取物进行分析鉴定出的，那些在极其稀释的情况下其气味仍能用鼻子嗅出的挥发性化合物，被作为气味的最大贡献者。其它研究鉴定出了肉风味中的许多挥发性化合物，并评价了其气味/风味贡献及各个化合物的阈值。

反 - 2,4 - 癸二烯醛、 - 十二碳内酯和反 - 十一烯醛 (脂肪特征) 在烹煮鸡肉中较为重要。鸡肉中的亚油酸含量比牛肉中高。花生四烯酸被认为特别重要。加热方法不同，烹煮鸡肉的风味和香气不同，对从煮鸡、烤鸡、炸鸡、受热鸡脂肪、鸡汤的挥发性化合物进行检测，便可看到这些差异。这些风味化合物的鉴定对希望复配较好鸡肉香精的香精公司来说是相当重要的。但是，对生产具有较好风味的鸡肉而言，重要的是对烹煮过程中的化学反应和导致产生的香气前体物质的阐明。