

2011年公卫基础：肉腐败变质处理 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/655/2021_2022_2011_E5_B9_B4_E5_85_AC_c22_655260.htm

肉的腐败变质及处理：（1）僵直（新鲜肉） 肌糖原和含磷有机化合物 乳酸和游离磷酸 酸度增加 肌凝蛋白凝固（pH5.4） 肌纤维硬化；肉味道差，有不愉快气味，肉汤浑浊，不鲜不香。（2）后熟（新鲜肉） pH继续下降 结缔组织变软 弹性增加 表面蛋白凝固成膜 阻止微生物侵入 后熟或排酸；肉松软多汁，味美芳香；在4℃时1~3天；乳酸具有杀菌作用，患口蹄疫病畜肉通过后熟产酸可达到无害化处理。（3）自溶（变质肉） 宰后畜肉在常温下长时间存放 组织酶分解蛋白质、脂肪 自溶（内脏自溶速度更快）；暗绿色、肌肉松弛、肉质下降；程度不严重者经高温处理后可食用；宰后的肉尸应即时挂晾降温或冷藏。（4）腐败（变质肉） 宰前、宰后微生物污染或疲劳过度后熟力不强，无法抑制细菌生长 腐败 细菌酶 蛋白质分解 肉的pH上升 腐败；发粘、发绿、发臭；蛋白质、脂肪分解产物和细菌毒素可使人中毒；腐败变质的肉不允许食用。 小编推荐：[#0000ff>2011年公卫辅导：胃病保健 坚持十戒](#)
[#0000ff>2011年公卫辅导：如何清理体内垃圾](#) [#0000ff>2011年公卫考点：食品添加剂与食品安全 特别推荐：\[#ff0000>2011年公卫执业医师考试大纲\]\(#\)](#) [#0000ff>考试时间](#) 100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com