

真空包装牛肉の氷温貯蔵

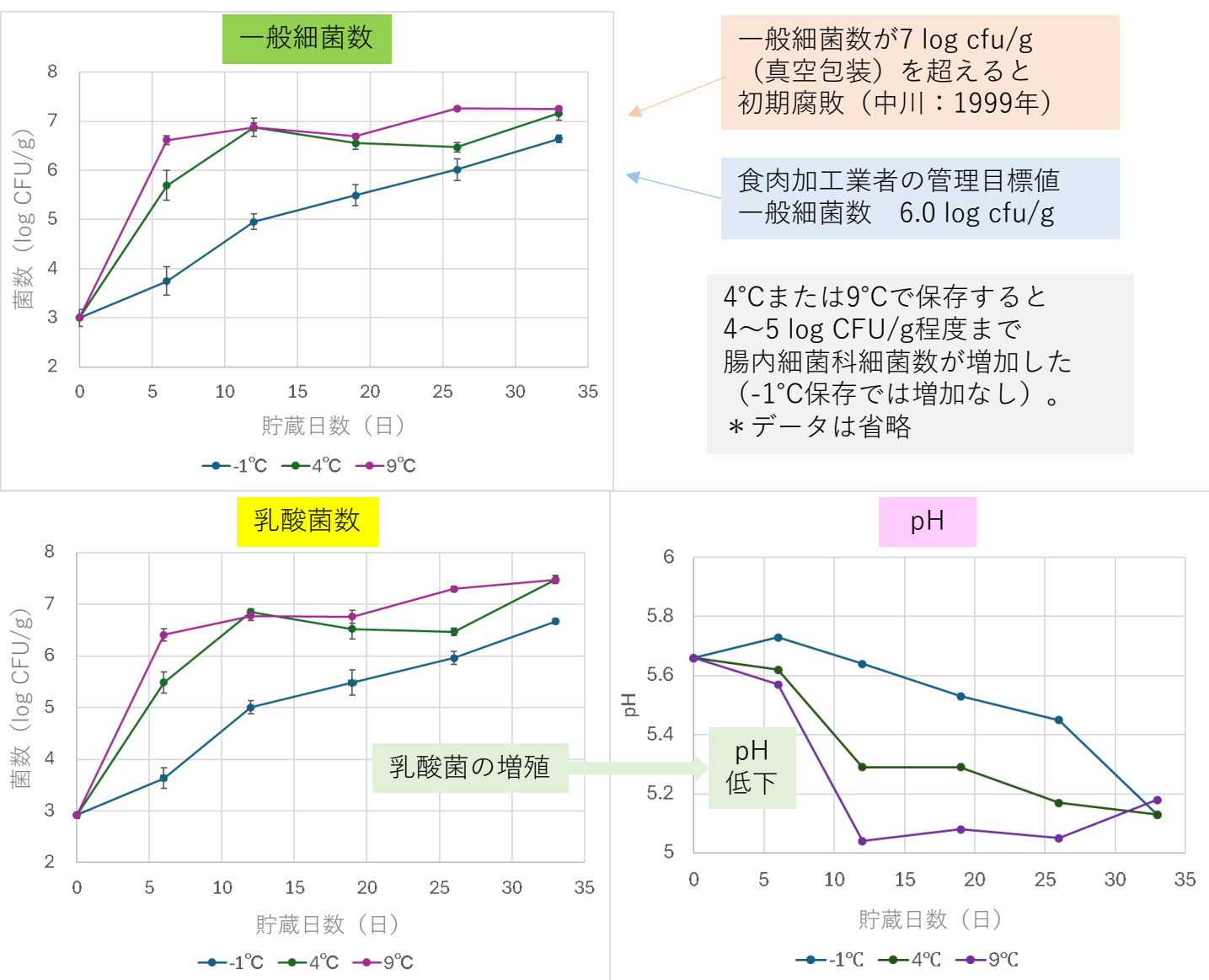
－菌数およびpHの変化－

成果の特徴

- 真空包装した国産和牛（スライス）を氷温（ -1°C ）貯蔵した時の菌数とpHの変化を測定しました。

成果の内容

氷温貯蔵により初期腐敗に至るまでの日数を冷蔵よりも20日程度、延長できました。



想定される用途・連携希望先

国産牛肉の海外輸出などに応用できる可能性があります。