

目次	頁次
壹、摘要.....	1
貳、前言.....	3
參、文獻回顧.....	5
一、漢堡肉餅.....	5
二、食鹽作用.....	6
三、肉色.....	12
肆、材料方法.....	25
一、豬肉餅之製備.....	25
二、分析項目.....	28
三、試驗設計及統計分析.....	35
伍、結果討論.....	36
一、一般成分.....	36
二、總生菌數.....	38
三、酸鹼值.....	43
四、TBA values.....	46
五、保水力.....	50
六、乳化力.....	52
七、色澤.....	55

八、肌紅蛋白含量.....	64
九、MetMb%.....	68
十、變性肌紅蛋白還原酶活性.....	72
十一、色澤與色素變化的相關.....	75
十二、感官品評.....	80
十三、剪力值.....	83
陸、結論.....	86
柒、參考文獻.....	88
捌、英文摘要.....	102
玖、小傳.....	104
拾、附錄.....	105

表次	頁次
表一、氯化鈉的添加對不同含脂量豬肉餅一般組成之影響	37
表二、氯化鈉的添加對不同含脂量豬肉餅其總生菌數之 影響.....	39
表三、在 4°C 貯存期間對不同含脂量豬肉餅總生菌數之影 響.....	42
表四、氯化鈉的添加對不同含脂量豬肉餅其酸鹼值之影響	44
表五、氯化鈉的添加對不同含脂量豬肉餅其 2-硫巴比妥 酸值之影響.....	47
表六、氯化鈉的添加對不同含脂量豬肉餅其亮度值之影響	56
表七、氯化鈉的添加對不同含脂量豬肉餅其紅色值之影響	58
表八、氯化鈉的添加對不同含脂量豬肉餅其黃色值之影響	61
表九、氯化鈉的添加對不同含脂量豬肉餅其肌紅蛋白含 量之影響.....	65
表十、氯化鈉的添加對不同含脂量豬肉餅其變性肌紅蛋 白%之影響.....	69
表十一、氯化鈉的添加對不同含脂量豬肉餅其變性肌紅 蛋白還原酶活性之影響.....	73
表十二、添加氯化鈉對不同脂肪含量之豬肉餅感官品評	

之影響..... 82

圖次	頁次
圖一、肌紅蛋白氧化還原反應圖.....	15
圖二、試驗設計流程圖.....	26
圖三、氯化鈉的添加在 4°C 下貯存期間對不同含脂量豬肉 餅總生菌數之影響.....	40
圖四、氯化鈉的添加在 4°C 下貯存期間對不同含脂量豬肉 餅酸鹼值之影響.....	45
圖五、氯化鈉的添加在 4°C 下貯存期間對不同含脂量豬肉 餅 2-硫巴比妥酸值之影響.....	48
圖六、氯化鈉的添加對不同含脂量豬肉餅保水力之影響.....	51
圖七、氯化鈉的添加對不同含脂量豬肉餅乳化力之影響.....	53
圖八、氯化鈉的添加在 4°C 下貯存期間對不同含脂量豬肉 餅亮度值之影響.....	57
圖九、氯化鈉的添加在 4°C 下貯存期間對不同含脂量豬肉 餅紅色值之影響.....	60
圖十、氯化鈉的添加在 4°C 下貯存期間對不同含脂量豬肉 餅黃色值之影響.....	63
圖十一、氯化鈉的添加在 4°C 下貯存期間對不同含脂量豬 肉餅肌紅蛋白含量之影響.....	67

圖十二、氯化鈉的添加在 4°C 下貯存期間對不同含脂量豬肉餅變性肌紅蛋白%之影響.....	70
圖十三、氯化鈉的添加在 4°C 下貯存期間對不同含脂量豬肉餅變性肌紅蛋白還原酶活性之影響.....	74
圖十四、氯化鈉的添加對豬肉餅其肌紅蛋白含量與氧合肌紅蛋白、肌紅蛋白及變性肌紅蛋白比例之影響.....	78
圖十五、氯化鈉的添加對不同含脂量豬肉餅其肌紅蛋白含量與氧合肌紅蛋白、肌紅蛋白及變性肌紅蛋白比例之影響.....	79
圖十六、氯化鈉的添加對不同含脂量豬肉餅剪力值之影響..	84