

4-2 肉的僵直

一、名词解释

- (1) 尸僵
- (2) 解冻僵直
- (3) 极限 pH
- (4) 解僵

二、填空题

- (1) 为了避免解冻僵直收缩现象，在生产实践中，应该在_____（时间）对肉品进行冷冻。
- (2) 在肉的僵直过程中，pH 值_____；硬度_____；嫩度_____；保水性_____。
（增加、降低、不变）
- (3) 僵直的类型有：_____。

三、简答题

- (1) 尸僵产生的原因是什么？
- (2) 尸僵过程和类型？僵直对肉品质有何影响？？