

4-3 肉的成熟

一、名词解释

- (1) 肉的成熟
- (2) 钙激活酶学说

二、填空题

- (1) 试列举影响肉成熟的因素：_____。
- (2) 在肉的成熟过程中，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) 成熟对肉品质有何影响？
- (2) 如何促进肉的成熟？