



核磁共振在食品领域部分案例分享（[相关仪器](#)）

案例一：不同超声波辅助压力处理下鸡肉的水分相态及运动性的变化

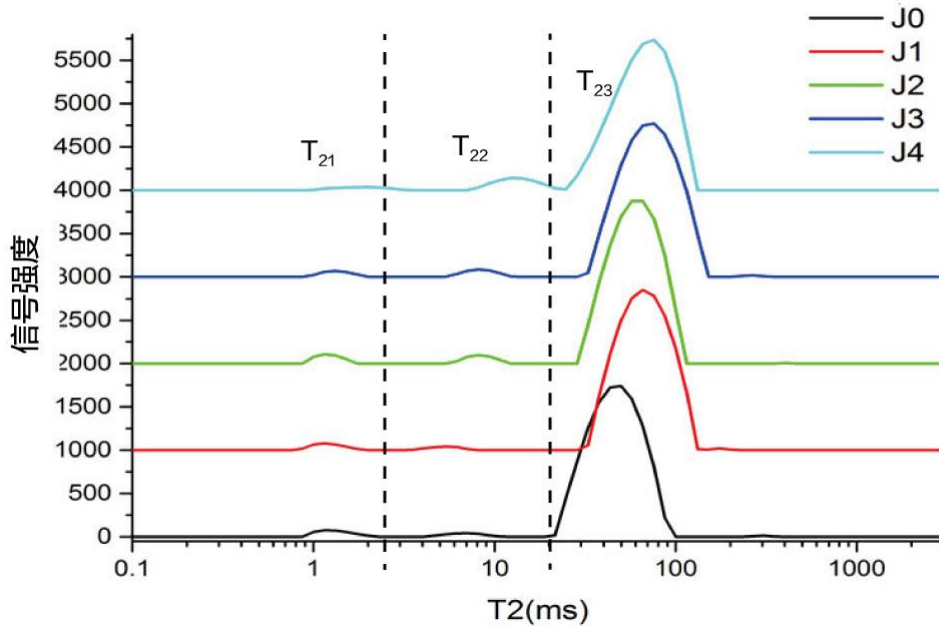


图 1 不同超声波辅助压力处理对鸡肉 T2 图谱影响

注：J0-J5 为不同超声波辅助压力处理；T21 为结合水，T22 为不易流动水，T23 为自由水；

不同超声波压力辅助处理后，自由水向不易流动水转化，鸡肉的持水力增强。

案例二：不同种胶体及不同浓度胶体 T2 弛豫时间图谱

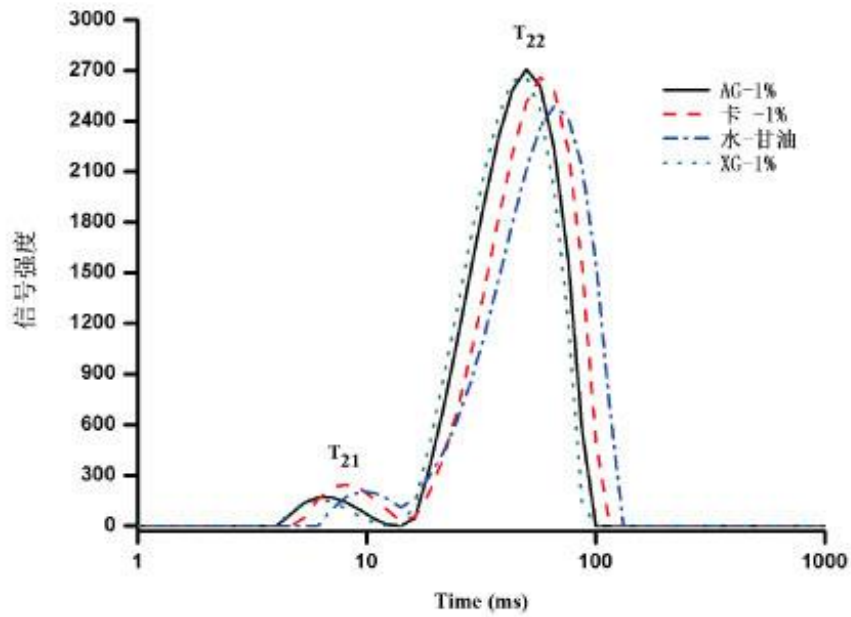


图 2 不同种及不同浓度胶体 T2 弛豫时间图谱

### 案例三：不同温度下圣女果储藏过程的品质变化

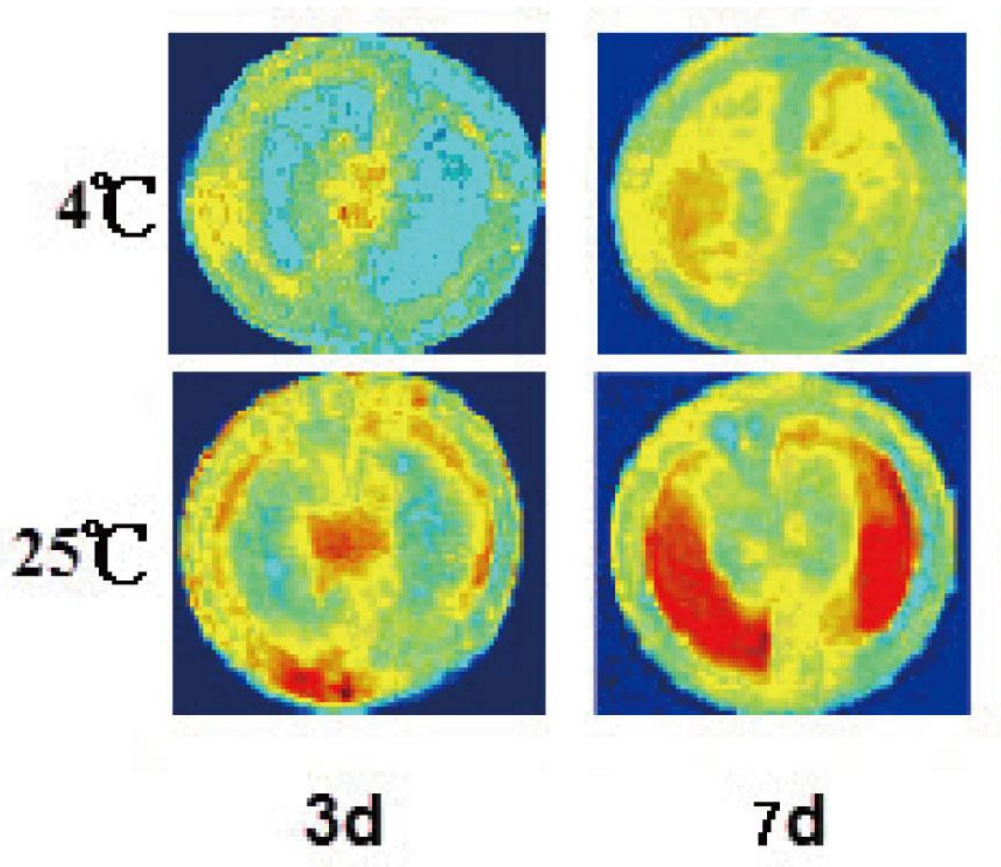


图 3. 不同储藏温度对圣女果储藏过程氢质子密度加权成像的影响

圣女果在 25°C 储藏腐烂速度明显比 4°C 的快，25°C 条件从第 3 天开始就出现腐烂，而 4°C 条件下到第 11 天内部才开始出现明显腐烂，且 25°C 条件下圣女果的腐烂程度更

使用仪器：[核磁共振成像分析仪 NMI20-025V-I](#)