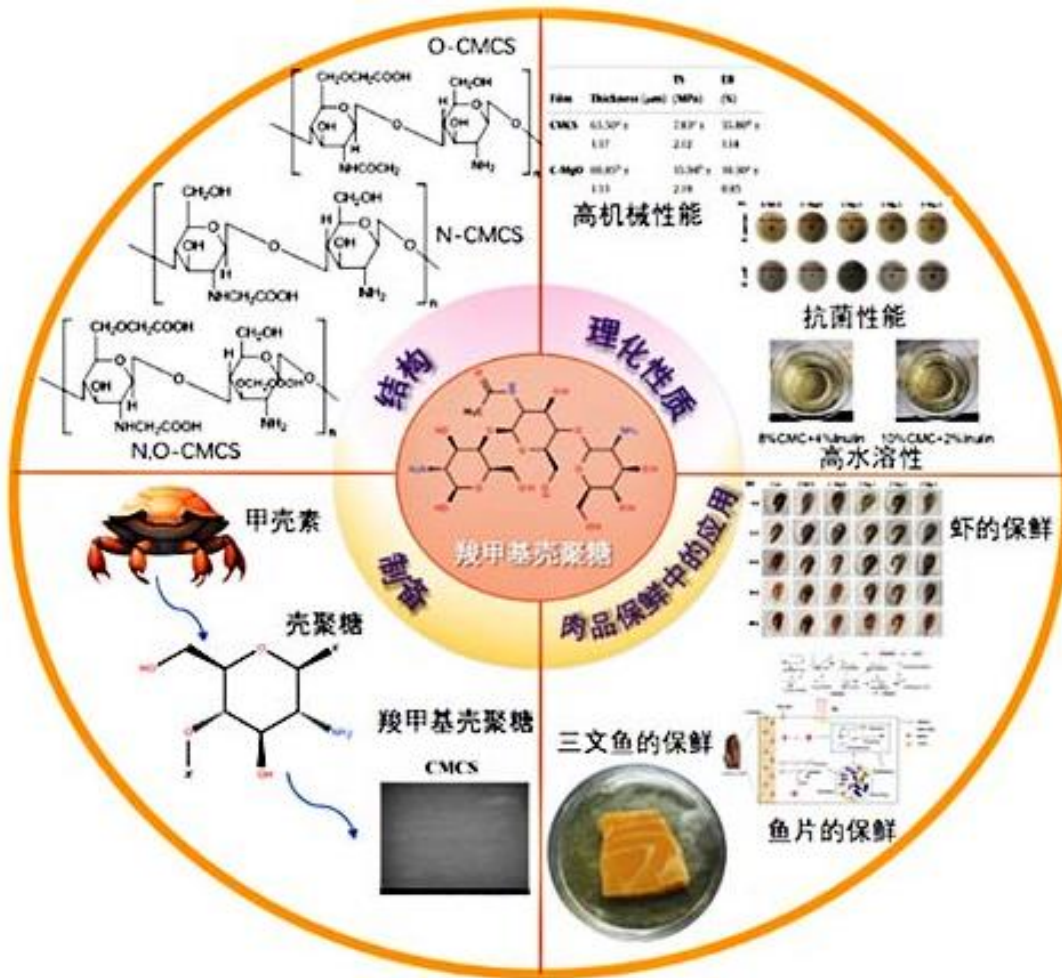


**摘要:** 随着经济的快速发展和人们生活水平的持续提高, 对食品包装材料的需求也日益增长。传统的石化资源虽然在一定程度上满足了这一需求, 但其过度使用却对环境造成了严重的影响。因此, 人们开始转向对新型、环保的食品包装材料和包装方式的探索。羧甲基壳聚糖 (carboxymethyl chitosan, CMCS) 因其独特的性质而备受关注。羧甲基壳聚糖不仅具有良好的水溶性、生物相容性和生物降解性, 而且还具有出色的成膜性和抗菌活性, 这些特性使其成为了一种理想的聚合物基质。为了进一步提升羧甲基壳聚糖的性能, 研究人员开始在其基础上添加各种功能性成分。这些添加物不仅能改善复合膜的理化性能, 还能增强其保鲜效果。因此, 开发羧甲基壳聚糖涂/薄膜对于食品包装行业来说具有重大的意义。本文旨在对羧甲基壳聚糖的结构和理化特性进行详细的阐述, 并总结近年来羧甲基壳聚糖基复合涂/薄膜在肉品保鲜方面的研究进展。希望通过这些分析, 为食品包装的后续研发提供有力的理论支撑。



**结论:** 由于肉品在储存过程中较容易腐败因此通常采用一定的包装来延缓其腐败过程, 而传统的石油基包装材料使用过量会对环境造成伤害, 生物基涂/薄膜因其具有可食性和可生物降解性受到各行各业极大地关注。其中动物源材料羧甲基壳聚糖在肉品保鲜方面应用十分广泛, 它不仅继承了壳聚糖的优异性能, 还具有更好的机械性能和抗菌性能, 在各领域有更加广泛的应用前景。在羧甲基壳聚糖中添加多糖、脂质、蛋白质和抗菌成分等物质制成羧甲基壳聚糖基复合膜后, 复合膜的力学性能、缓释性能和抗菌性能都有不同程度的提升, 将多种抗菌剂与羧甲基壳聚糖结合制成复合膜应用于肉品的保鲜中, 可以大大延长肉品的贮藏时间具有更好的保鲜效果。羧甲基壳聚糖基复合膜保鲜技术将有极广泛的研究前景, 为未来的肉品保鲜提供了强有力的技术支持, 同时为保鲜材料的选择提供了参考。