

## 权 利 要 求 书

1、一种牦牛肉降解 N-羟乙酰神经唾液酸的方法，其特征在于，包括以下步骤：

5 步骤 1、液态高静压处理：将真空包装后的牦牛肉经液态高静压压制处理以改良肉质，使牦牛肉肌细胞中结合态的 N-羟乙酰神经唾液酸转化为游离态 N-羟乙酰神经唾液酸；完成牛肉嫩化工序；

步骤 2、配制酶解液；

步骤 3、采用步骤 2 制备得到的酶解液浸泡步骤 1 液态高静压处理过的牦牛肉；降解得到 N-羟乙酰神经唾液酸；

10 所述步骤 1 中的液态高静压压制处理压力为 120MPa-500MPa，液态高静压压制处理时间为 10-20min，液态高静压压制处理温度为 2-6℃；

所述步骤 2 中的配制酶解液具体为：按每升水加入 18-22 万国际单位的  $\beta$ -半乳糖苷酶，1.0-2.0g 氯化钙，混合溶解，制备得到酶解液。

15 2、根据权利要求 1 所述的方法，其特征在于，所述步骤 3 中的浸泡时间为 1.5-2.5h。

3、根据权利要求 1 所述的方法，其特征在于，所述步骤 3 中的酶解液与液态高静压处理过的牦牛肉的体积质量比 ( L/kg ) 为：1:1-2:1。