

权 利 要 求 书

1、一株植物乳杆菌，其特征在于：该植物乳杆菌 (*Lactobacillus plantarum*)
命名为：LPZN19，保藏于中国普通微生物菌种保藏中心，保藏编号为 CGMCC
NO: 22770。

2、根据权利要求 1 所述的一株植物乳杆菌，其特征在于：所述植物乳杆菌
具有降解生物胺的特性。

3、一种食品发酵剂，其特征在于：包括权利要求 1 或 2 所述的植物乳杆菌、
戊糖片球菌和葡萄球菌。

4、根据权利要求 3 所述的一种食品发酵剂，其特征在于：所述食品发酵剂
的制备方法包括：

(1) 将植物乳杆菌、戊糖片球菌和葡萄球菌的菌株按照细胞数量为 1: 1:
1 混合均匀，于 37℃ 在液体培养基中活化 3-5 次，每次 8-12 h；

(2) 活化完成的菌液于 4℃、4000-5000 rpm 条件下离心 10-15 min，用生
理盐水洗涤后再离心，收集菌体，即得。

5、权利要求 3 或 4 所述的食品发酵剂在制备发酵肉食品中的应用，所述发
酵肉食品包括川味香肠、腊肉、火腿。

~~6、根据权利要求 5 所述的应用，其特征在于：所述发酵食品为发酵肉食品。~~

~~7、根据权利要求 6 所述的应用，其特征在于：所述发酵肉食品包括川味香~~
~~肠、腊肉、火腿。~~

~~86~~、根据权利要求 ~~75~~ 所述的应用，其特征在于：所述制作备发酵肉食品
的应用包括：将所述发酵剂加入至腌制好的原料中进行发酵。

~~97~~、根据权利要求 ~~86~~ 所述的应用，其特征在于：所述川味香肠发酵的控制
参数为：发酵温度 20-22 ℃，发酵相对湿度 74-78%，发酵时间 2-3 d；成熟温度
12-14 ℃，成熟相对湿度 60-70%，成熟时间 28-30 d。

带格式的：字体：四号

带格式的：默认段落字体

带格式的：字体：非倾斜

权 利 要 求 书

~~108~~、一种川味香肠，其特征在于：是采用权利要求 5~~~97~~任意一项所述的应用方法获得。