

# 目次

CONTENTS

# 肉类研究

刊号: ISSN1001-8123 (国际标准刊号)  
CN11-2682/TS(国内统一刊号)

2010年第10期 总第140期  
No.10,2010 Total No.140

## 『大学堂』 Great Learning

食品工厂的卫生设计  
Hygiene Design of Food Factory

## 『美味鉴赏』 Appreciation

南非饮食礼仪  
South Africa Cuisine

王盼盼 01  
WANG Panpan

## 『本期解读』 Understanding

食物文明事典  
Dictionary of Food Civilization

张子平 02  
ZHANG Ziping

## 『文化经济』 Culture & Economics

发酵火腿的生食安全性与分类特征  
Safety of Fermented Ham Eaten Raw and Its Classificatory Characteristics

施延军 03  
SHI Yanjun et al.

## 『基础研究』 Basic Research

猪血蛋白肽的制备及其对肉糜抗氧化作用研究  
Preparation of Porcine Blood Peptides and Inhibit Lipid Oxidation in Raw Pork Patties

张立娟 09  
ZHANG Lijuan et al.

## 『加工工艺』 Processing Technology

美拉德反应对食品加工的影响及应用  
The Influence and Application of Maillard Reaction in Food Processing

于彭伟 15  
YU Pengwei

口口脆香肠的研制  
Development of Koukoucui Sausage

师文添 20  
SHI Wentian

番茄红素——新型加工肉制品添加剂  
Lycopene—the New Additive for Processed Meat

沈嘉川 24  
SHEN Jiachuan et al.

鸡血酶解工艺条件的研究  
Study on the Technology of Enzymatic Hydrolysis of Chicken—blood

曾利平 29  
ZENG Liping et al.

猪胆汁中猪去氧胆酸的提取纯化工艺条件的研究  
Study on Technology of Extraction and Purification Hyodeoxycholic Acid from Porcine Bile

贾建 33  
JIA Jian et al.

## 『质量安全』 Quality & Safety

- 宰前处理和冷却方式对猪肉品质的影响 思夫科 37  
Comparision of Influence of Pre-slaughter Conditions and Chilling Methods on Pork Quality SFK
- 复合保鲜剂对冷鲜肉货架期的影响 李红民 43  
Effects of the Compound Antiseptic on Shelf Life of the Chilled Meat LI Hongmin et al.
- 肉制品中亚硝酸盐替代物的研究进展 皮晓娟 46  
The Research Development of Nitrite's Substitute in Meat Products PI Xiaojuan et al.

## 『分析检测』 Analysis & Detection

- 鸡蛋中磺胺类药物的分子印迹聚合物的制备及性能研究 黄 镛 49  
Preparation and Recognized Characteristic for the Molecularly Imprinted Polymers of Sulfonamide and Its Derivatives in Eggs HUANG Lei et al.
- 乌骨鸡黑色素及其研究进展 李瑞成 54  
Research on Melanin from Black-bone Silky Fowl LI Ruicheng et al.

## 『大学论坛』 University Forum

- 肉制品加工中使用的辅料(三) 郭玉华 60  
Ingredients in Meat Products(III) GUO Yuhua et al.

## 『专题综述』 Reviews

- 大豆蛋白在肉制品中的应用 谭属琼 67  
Application of Soybean Protein in Meat Products TAN Shuqiong et al.
- 非热杀菌技术在肉类保藏中的应用 韩鹏飞 70  
Application of Non-thermal Sterilization Technology in the Preservation of Meat HAN Pengfei

## 『国际交流』 English Part

- 骨骼肌中组织蛋白酶 穆 雪 75  
On Cathepsin in Skeletal Muscle MU Xue et al.

## 『主题探索』 Discovery

- 美国火鸡 79  
American Turkey

## 『知识信息』

- 汉普食品机械公司成立七周年 23