

目次

CONTENTS

MEAT 肉类研究 RESEARCH

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

2010年第12期 总第142期
No.12,2010 Total No.142

『大学堂』 Great Learning

食品原材料的卫生管理

The Hygienic Management of Food Materials

『美味鉴赏』 Appreciation

新西兰饮食礼仪

New Zealand Cuisine

王盼盼 01

WANG Panpan

『本期解读』 Understanding

“Salami”之名考

The Textual Criticism on the Name of “Salami”

张子平 02

ZHANG Ziping

『文化经济』 Culture & Economics

肉类食品的风味改良与开发

The Improvement and Development in Meat Flavor

全拓 03

QUAN Tuo

『基础研究』 Basic Research

超高压杀菌技术研究进展

Advances in Ultra-high Pressure Sterilization Technology

皮晓娟 09

PI Xiaojuan et al.

功能性不饱和脂肪酸研究进展

The Research Advance in Polyunsaturated Fatty Acid

王海燕 14

WANG Haiyan et al.

『加工工艺』 Processing Technology

我国肉牛屠宰加工过程中存在的问题及解决办法

The Problems in Beef Slaughter and Processing and Process Corresponding Solutions

任秋斌 18

REN Qiubin et al.

滚揉和腌制液对西式火腿品质的影响

The Effect of Tumbling and Marinade on Quality Characteristics of Western Ham

杨勇胜 21

YANG Yongsheng et al.

肉类超高压处理的研究进展

Development in Researches on Ultra High Pressure Treatments of Meats

李勇 26

LI Yong et al.

一种配餐用牛肉糕的研制

The Development of Beef Meat Loaf

任琳 31

REN Lin et al.

大豆蛋白在调理肉制品中的应用

The Application of Soy Protein in Prepared Meat Products

张小弓 34

ZHANG Xiaogong et al.

牦牛肺中肝素钠提取工艺条件优化

Optimization of Conditions for Heparin Sodium Partitioning and Purification from Yak's Lung

程林坤 37

CHENG Linkun et al.

『质量安全』 Quality & Safety

- 栅栏技术在低温肉制品中的应用 李燕利 42
The Hurdle Technology Applied in the Low Temperature Meats LI Yanli
- 影响肉品安全的主要因素和控制措施 杨雅利 49
The Main Factors of Affecting Meat Safety and the Control Measures YANG Yali
- 国内外蛋类兽药最大残留限量标准对比分析 杨君娜 54
Comparison and Analysis on Standards of Veterinary Drugs Maximum Residue Limits in Eggs Between Domestic and International Standards YANG Junna et al.

『分析检测』 Analysis & Detection

- 顶空固相微萃取气质联用分析泡椒凤爪的香气成分 熊越 59
Determination of Volatile Compounds of Pickled Chicken Feet Using HS-SPME-GC-MS Analysis XIONG Yue et al.
- 电子鼻和电子舌在食品分析中的应用 高瑞萍 61
The Application of Electronic Nose and Electronic Tongue in Food Detection GAO Ruiping et al.
- 感官分析的应用及其评定结果分析方法的研究进展 彭珍 68
Application of Sensory Analysis and Development of Research on Analysis Methods of Results PENG Zhen

『大学论坛』 University Forum

- 肉制品加工中使用的辅料(五) 王红萍 72
Ingredients in Meat Products(V) WANG Hongping

『专题综述』 Reviews

- 生物传感技术及传感器在食品工业中的应用 聂成霞 76
The Application of Biosensors in Food Industry NIE Chengxia
- 转谷氨酰胺酶及其在肉制品生产中的应用 刘辉 80
Transglutaminase and Its Application in Meat Products LIU Hui et al.
- 乳清蛋白的功能特性及其在肉类制品中的应用 余江 83
Functional Properties of Whey Protein and Its Application in Meat Products YU Jiang et al.
- 猪血喷雾干燥工艺参数的探讨 汪黎 86
On Technical Parameter of Spray Drying of Pig Blood WANG Li
- 酶法水解血球蛋白工艺及其参数研究 吴明文 89
On Technique Conditions and Parameter of Enzymatic Hydrolysis Porcine Hemoglobin WU Mingwen et al.

『国际交流』 English Part

- 番茄红素——新型加工肉制品添加剂 沈嘉川 93
Lycopene; New Additive for Processed Meat SHEN Jiachuan et al.

『主题探索』 Discovery

- 美国火鸡 97
American Turkey

『信息知识』 Information

- 首届肉类加工技术产学研高峰论坛会议 41
2010年《肉类研究》优秀论文 48