

目次

CONTENTS

MEAT RESEARCH 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5期 总第135期
No.5,2010 Total No.135

『大学堂』 Great Learning

标准制定的程序

The Formulation of Standard

『美味鉴赏』 Appreciation

德国饮食礼仪

German 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

肉类产品兽药残留的危害与对策

Hazards and Countermeasures of Veterinary Drug Residue in Animal Food

冯学慧 03

FENG Xuehui et al.

『基础研究』 Basic Research

肉类成熟嫩化过程中的蛋白酶系及其作用

Proteolytic Enzyme Systems and Their Involvement in Meat Tenderization

李永鹏 08

LI Yongpeng et al.

骨骼肌中组织蛋白酶

On Cathepsin in Skeletal Muscle

穆雪 13

MU Xue et al.

血红素铁研究进展

Study Process on Heme Iron

朱媛媛 18

ZHU Yuanyuan et al.

食品蛋白质改性研究

Modification of Food Proteins

魏彦杰 24

WEI Yanjie et al.

『加工工艺』 Processing Technology

米兰萨拉米的制作及产品品质变化研究

Production and Quality Characteristics of Milano Salami

耿玲 28

GENG Ling et al.

亚硝酸盐在腊肉加工中的作用及其替代物的研究进展

The Effect of Nitrite in Processing of Cured Meat and the Progress of Its Substitute

陈瑶 32

CHEN Yao et al.

五香猪肉干的加工技术研究

Process Technology for the Savory Pig Charqui

李光辉 37

LI Guanghui et al.

哀牢山地区传统腌腊肉制品调查 杨 润 40
The Survey of Traditional Curing Meat in Ailaoshan Area YANG Run et al.

『质量安全』 Quality & Safety

白胡椒和肉桂对冰鲜鸡的保鲜效果研究 何瑞琪 43
Study on the Preservation Effect of White Pepper and Cinnamon on Chilled Chicken HE Ruiqi et al.

钙激活酶对肉嫩度的影响 黄 镭 47
Role of the Calpain in Meat Tenderness HUANG Lei et al.

大豆分离蛋白在鱼肉制品加工中的应用 邵仁东 51
Isolated Soy Protein and Its Application in Fish Products SHAO Rendong et al.

『分析检测』 Analysis & Detection

加热条件对鲢鱼灌肠物理性状的影响 孙秀菊 54
Effect of Heating Conditions on Silver Carp Surimi Characteristic Physics SUN Xiujia

糖基化反应条件对鲢鱼鱼肉碱性蛋白酶解产物清除DPPH自由基的影响 尤 娟 59
Study on Hydrolysates of Silver Carp Protein on Scavenging DPPH Radical Activity by Maillard Reaction YOU Juan et al.

『大学论坛』 University Forum

食品中蛋白质的功能特性综述 王盼盼 62
Functionality of Food Protein WANG Panpan

食品供应链的安全(五) 郭玉华 72
Safety in Food Supply Chain(V) GUO Yuhua et al.

『专题综述』 Reviews

磁性微球固定化酶工艺研究进展 卢燕燕 78
Research Advance of Immobilized Enzyme Preparation Technology based on Magnetic Microspheres LU Yanyan et al.

利用猪副产物酶法制备胶原多肽 李兴武 83
Preparation of Collagen Peptide from Pig By-products by Enzymatic Way LI Xingwu et al.

呈味肽的研究及其在调味品中的应用 刘 甲 88
Research and Application of Present Flavor Peptides LIU Jia

『国际交流』 English Part

特征峰斜率还原模型快速测定水产品中硝酸盐含量的研究 叶 婷 93
Rapid Detection of Nitrate in Aquatic Products by K-model of Characteristic Absorbance Points YE Ting et al.

『主题探索』 Discovery

美国火鸡 97
American Turkey

『信息知识』 Information

镇江水晶肴蹄 71