

# 目次

CONTENTS

# MEAT 肉类研究 ARCH

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

2010年第6期 总第136期  
No.6,2010 Total No.136

## 『大学堂』 Great Learning

国际标准化机构

International Standard Organizations

## 『美味鉴赏』 Appreciation

西班牙饮食礼仪

Spain 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

牦牛肉加工与发展现状

The Present Development and Processing Situation of Yak

杨斌 03

YANG Bin et al.

## 『基础研究』 Basic Research

牛半腱肌营养成分和加工特性的研究

Study on the Nutritional Ingredient and Processing Characteristics of the *Semitendinosus*

谌启亮 06

CHEN Qiliang et al.

乳化型猪皮胶原蛋白的溶解性和乳化性研究

Functional Properties of Emulsion-Type Pigskin Collagen

胡娜 10

HU Na et al.

不同加热条件对复合鱼糜凝胶特性的影响

Study on Gel Properties of the Composed Surimi at Different Setting Conditions

刘蕾 15

LIU Lei et al.

## 『加工工艺』 Processing Technology

红枣发酵香肠的设计研制

Preparation of Fermented Sausage with Jujube Dates

王庭 19

WANG Ting

发酵香肠的研制

The Technology of the Fermented Sausage

邓开野 22

DENG Kaiye

茶风味牛肉干

The Tea Flavor Dried Beef

谭梅唇 25

TAN Meichun

日式汉堡肉饼工艺的优化

Improving the Technics of Japanese Hamburger

孙晓明 28

SUN Xiaoming et al.

真空腌制技术及其在食品加工中的应用研究 罗 扬 31  
Application of Vacuum curing on the Processing of Chinese Bacon LUO Yang et al.

## 『质量安全』 Quality & Safety

浅析畜产品生产过程中卫生安全问题及对策 王丽娜 35  
Animal Production Process Safety Problems and Measurement WANG Lina et al.

天然保鲜剂延长低温肉制品货架期的研究 夏秀芳 39  
Study on Natural Preservatives Extending Shelf-life of the Low-temperature Meat Products XIA Xiufang et al.

磷酸盐在肉制品中应用研究现状及发展趋势 刘宗敏 44  
Application of Phosphate in Meat Products Research and Development LIU Zongmin et al.

复合磷酸盐对猪肉脯嫩度的改善研究 李培红 47  
Improvement of the Tenderness on the Dry Meat Slice Using Compound Phosphate LI Peihong et al.

## 『分析检测』 Analysis & Detection

超临界二氧化碳流体萃取 沈嘉川 55  
Supercritical Carbon Dioxide Extraction SHEN Jiachuan

胀袋烧鸡中一种厌氧菌的分离与鉴定 刘常金 60  
Isolation and Identification of an Anaerobic Bacterium from Package Swollen Toasted Chicken LIU Changjin et al.

苏尼特羊粗脂肪含量的测定 候文慧 63  
Determination of Crude Fat Content in Sunit Mutton HOU Wenhui

## 『大学论坛』 University Forum

食品供应链的安全(六) 王盼盼 66  
Safety in Food Supply Chain(VI) WANG Panpan

## 『专题综述』 Reviews

HACCP在冷却肉中的应用 邹程焱 73  
Application of HACCP in Chilled Meat ZOU Chenghan et al.

即食鲜海参生产工艺研究 李银塔 78  
Production Process of Instant Fresh Sea Cucumber LI Yinta

富含支链氨基酸的低胆固醇鸡蛋粉冲调饮品的研制 吴 振 82  
Preparation of Egg Powder of Rich Branched Chain Amino Acids and Low Cholesterol WU Zhen

## 『国际交流』 English Part

冷冻肉品储藏期间品质变化及控制措施 杜江萍 86  
Quality Changes of Frozen Meat During Storage and Control Measures DU Jiangping

## 『主题探索』 Discovery

美国火鸡 89  
American Turkey