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7期 总第137期 No.7.2010 Total No.137

罗晓纳 18

『大学章』Great Learning

采用国际标准的方法

Introduction of International Standard

『美味鉴賞』 Appreciation

美国饮食礼仪 王盼盼 01 American Cuisine WANG Panpan

『本期解读』 Understanding

食物文明事典 张子平 02
Dictionary of Food Civilization ZHANG Ziping

「文化经济」Culture & Economics

『基础研究』Basic Research

板鸭加工生产中的新技术

PSE豬肉的产生及預防李文峰12The Production and Prevention of PSE PorkLI Wenfeng et al.生物技术在食品工业中的应用进展郭玉华15Research Progress of Biotechnology in the Food IndustryGUO Yuhua et al.

『加工工艺』Processing Technology

The New Processing Techniques in Dry Salted Duck Production

EUO Xiaomiao et al.

可贮藏三鲜肉糕的研制

The Development of Delicious Meat Cake

YUAN Xiaojuan

发酵鸭肉香肠的研制

杨月24

The Development of Fermented Duck Sausage

『质量安全』Quality & Safety

着胴体智能分级技术研究进展 李红民 28
The Development of the Pig Carcasses' Automatic Grading Technology LI Hongmin et al.

赵 华 31 溶菌酶在肉制品保鲜中的应用 ZHAO Hua The Application of Lysozyme in Keeping Meat Products Fresh 不同气调包装对冷却猪肉在冷藏过程中的微生物变化的研究 赵建生 36 Research on Microorganism Changes in Different Modified Atmosphere Packaging on Chilled Polk in Cold Storage ZHAO Jiansheng et al. 低温肉制品腐败微生物控制技术研究进展 孙 铁 40 Advances of Inhibition Measures of Spoilage Microorganisms in Pasteurized Meat Products SUN Lian et al. 疯牛病病原体的研究及我国防控体系的建设 高磁藻 46 Research on Pathogen of Mad Cow Disease and the Construction of Prevention and Control System in China GAO Ruiping et al. 『分析检測』Analysis & Detection 市售鸡肉产品的食源性致病微生物检测的研究 孙晓明 50 Study on Inspection of Food Borne Pathogens in the Retail Chicken Product SUN Xiaoming et al. 高效液相色谱法测定骨髓蛋白粉的蛋白质系数 陈 俊 54 Determination of Protein Factor in Bone Marrow Protein Powder by HPLC CHEN Jun et al. 基于计算机视觉技术的肉类色泽评价 李 立 57 Meat Sensory Evaluation by Computer Vision LI Li 汪 黎 60 感官分级系统及其在食品中的应用 The Estimation of the Quality Grading System and Its Application in Food Industry WANG Li 「大学论坛」 University Forum 食品供应链的安全(七) 対 寒 63 Safety in Food Supply Chain(VII) LIU Qian 『专题综述』 Reviews 食品配方设计 王盼盼 70 Design of Food Formulation WANG Panpan 罗非鱼下脚料鱼摩系列功能性产品的开发 春 陣 78 QIN Gang et al. Surimi Functional Products with Tilapia By-products 超声波技术在肉品加工中的研究进展 管俊峰 82 Advances of Research of the Ultrasound Technique Applied in Meat Processing GUAN Junfeng et al. 『国际交流』English Part 支撑液膜萃取技术及其在肉类安全检测中的应用

刘 嘉 86

Supported Liquid Membrane Extraction Technology and Its Application in Detection of Meat Security

LIU Jia et al

『主題探索』Discovery

美国火鸡 American Turkey

『知识信息』

2010中国国际肉类工业峰会