

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9期 总第139期
No.9,2010 Total No.139

『大学堂』 Great Learning

食品生产企业的卫生管理

Sanitation Management of Food Processor

『美味鉴赏』 Appreciation

巴西饮食礼仪

Brazilian 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

中国肉类工业科技发展前景分析

The Development Prospects of China Meat Industry and Technology

王守伟 03

WANG Shouwei

『基础研究』 Basic Research

肉类色泽变化机理研究进展

Current Research in Meat Color

袁先群 06

YUAN Xianqun

『加工工艺』 Processing Technology

腊风牛肉新工艺

The New Technology of the Lafeng Beef

李宝臻 13

LI Baozhen et al.

新型产品——高钙保健型鱼乳

The New Product—the Health Beverage from Fish Protein Hydrolyzate with High Content of Calcium

易倩 17

YI Qian

海带、鱿鱼复合海鲜营养酱的研制

Development of Kelp and Squid Nutritional Jam

朱文慧 20

ZHU Wenhui et al.

膳食纤维添加于肉制品中的应用

The Applications of Dietary Fiber in Meat Products Processing

李慧勤 22

LI Huiqin

『质量安全』 Quality & Safety

影响肉品安全的主要因素及控制措施

The Main Factors Affecting the Safety of Meat and Control Measures

蒋丽施 28

JIANG Lishi

群体感应与水产品保藏新策略 曾 惠 32
Quorum Sensing and New Strategies of Aquatic Products Preservation ZENG Hui et al.

“水产瘦肉精”及畜产食品安全 罗明刚 36
“Aquatic Clenbuterol ” and Livestock Products Safety LUO Minggang et al.

北京地区三元杂交猪胴体分级标准探索 任兴超 42
Preliminary Study on Pork Carcass Grading Scale for Sanyuan Crossbred Pigs in Beijing REN Xingchao et al.

『分析检测』 Analysis & Detection

模糊数学法在颗粒型香肠感官评定中的应用 张建国 45
Application of Fuzzy Mathematics in Sensory Assessment of Particle-type Sausage ZHANG Jianguo et al.

电导率法快速检测煎炸油品质的研究 孙京新 48
Study on Rapid Detection of the Quality of Frying Oil by Conductivity Method SUN Jingxin et al.

牛乳中青霉素残留检测技术研究进展 卢秀彬 52
Research Development of Detection Techniques for Penicillin Residues in Milk LU Xiubin et al.

『大学论坛』 University Forum

肉制品加工中使用的辅料(一) 郭玉华 55
Ingredients in Meat Products(I) GUO Yuhua

肉制品加工中使用的辅料(二) 朱晓杰 60
Ingredients in Meat Products(II) ZHU Xiaojie et al.

『专题综述』 Reviews

食用香精香料的功能特性及在食品工业中的应用 孙灵霞 65
Functional Properties and Application of Food Flavors and Fragrances in Food Industry SUN Lingxia et al.

生物保鲜剂在肉制品保鲜中的应用 姚艳玲 69
Application of Biological Preservative in Meat Products YAO Yanling et al.

骨蛋白水解的研究现状与发展前景 王冬冬 73
The Research Status and Development Prospects of Bone Proteolysis WANG Dongdong et al.

大豆液体蛋白的初步研究 曹新桥 77
The Preliminary Study of Liquid Soybean Protein CAO Xinqiao et al.

国际交流』 English Part

脂肪酶及其在食品工业中的应用 王 庭 82
Lipases and Its Application in Food Industry WANG Ting et al.

『主题探索』 Discovery

美国火鸡 85
American Turkey

『知识信息』

辉瑞异普克疫苗获中国农业部批准上市 87