

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)

2011年第1期 总第143期
No.1, 2011 Total No.143

『大学堂』 Great Learning

食品生产过程的卫生管理

The Hygienic Management During Food Processing

『文化经济』 Culture & Economics

火鸡及其制品

The Turkey and Turkey Products

王盼盼 01

WANG Panpan

肉制品生命周期中温室气体排放及减控措施探析

Study on Greenhouse Gas Emission and Reduction Measures of Meat Products

马爱进 09

MA Aijin et al.

食品顾客满意度评价方法探讨

Study on Evaluate Method for Consumers Satisfaction in Food

唐志国 12

TANG Zhiguo et al.

『基础研究』 Basic Research

不饱和脂肪酸与人体健康关系探讨

Exploring Relations of Unsaturated Fatty Acids and Human Health

胡燕 17

HU Yan et al.

番茄红素在食品加工中的降解

The Degradation of Lycopene in Food Processing

赵小皖 21

ZHAO Xiaowan

『加工工艺』 Processing Technology

番茄汁羊肉糕的研究开发

The Development of Tomato Juice Mutton Meat Loaf

韩凯 24

HAN Kai et al.

传统肉制品板鸭的研究现状

Research Status of Traditional Curing Meat Products Salted Duck

清源 27

QING Yuan

肉制品中亚硝酸盐替代物研究进展

Research Progress in Alternative of Nitrite in Meats

杨琳 30

YANG Lin

红曲色素替代亚硝酸盐对肉类护色的研究进展

Research Progress of Monascus Pigment Substitute for Nitrite in Meat Color Protection

刘方菁 33

LIU Fangjing et al.

淡水龙虾虾仁可食性涂膜技术的研究

Study on Crawfish Accounts with Edible Coatings Preservative

李新建 37

LI Xinjian

『质量安全』 Quality & Safety

木瓜蛋白酶对猪肉脯嫩化效果的研究	李培红 40
Research on Tenderizing Effect of Papain on Dried Meat Slice	LI Peihong et al.
肉品新鲜度的检测方法	蒋丽施 46
Methods of Meat Freshness Detection	JIANG Lishi

『分析检测』 Analysis & Detection

肉类食品中磺胺类磁性纳米微粒的制备及其性能研究	袁 亮 50
Preparation and Magnetic Performance of Magnetic Nanoparticles—precursor of Sulfonamide Core—shell Magnetic	
Molecularly Imprinted Polymer Microspheres	YUAN liang et al.
电子鼻及其在食品感官分析中的应用	宋会歌 54
The Application of Enose Technology in Food Sensory Analysis	SONG Huige
感官分析在肉制品加工中的应用	沈海亮 59
The Applications of Sensory Analysis in Meat Processing	SHEN Hailiang
模糊综合评判法在食品感官分析中的应用	晋圣坤 64
The Fuzzy Comprehensive Evaluation Applied in Food Sensory Evaluation	JIN Shengkun et al.

『大学论坛』 University Forum

肉制品加工中使用的辅料（六）	贺庆梅 68
Ingredients in Meat Products(VI)	HE Qingmei

『专题综述』 Reviews

气调包装技术在冷鲜肉生产中的研究进展	赵毓芝 72
Research Progress of Modified Atmosphere Packaging Technology on Chilled Fresh Meat	ZHAO Yuzhi et al.
猪脏器生化药物提取及其开发利用	李兴武 78
Study on Extracting Biochemical Medicine and Development and Utilization of Pig Viscera	LI Xingwu et al.
水产品中EPA和DHA的研究进展	郭玉华 82
Research Pogress of EPA and DHA from Aatic	GUO Yuhua et al.

『国际交流』 English Part

肉类色泽变化机理研究进展	袁先群 87
Current Research on Mechanism of Meat Color	YUAN Xianqun

『信息知识』 Information

首届肉类加工技术产学研高峰论坛	26
波兰ZTM公司抢滩肉类分级市场	77