

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02期 总第144期
No.02,2011 Total No.144

【大学堂】 Great Learning

食品企业员工卫生的管理

Hygiene Design of Food Factory

【基础研究】 Basic Research

非酶热反应对黄鲷蛋白抗菌肽的抗菌性和风味特性影响

Effect of Non-enzymatic Thermal Reaction on the Antibacterial Activity and Flavor
Characteristic of Half-fin Anchovy Antibacterial Peptides

吴冬梅 01

WU Dongmei et al.

蜂胶对肉制品中主要腐败菌的抑菌效果研究

Antimicrobial Effects of Propolis on the Main Spoilage Bacteria of Meat Products

徐世明 05

XU Shiming et al.

【加工工艺】 Processing Technology

响应面法优化生鲜调理猪肉嫩化技术

Optimizing Tenderization of Fresh Pork Using Response Surface Methodology

白青云 09

BAI Qingyun et al.

鹅肉发酵香肠生产工艺研究

Optimization of Processing Technology for Fermented Goose Sausage

李丽娜 13

LI Lina et al.

【包装贮运】 Package & Storage

四种保鲜剂处理对冷却鸭肉保鲜效果的研究

Fresh-keeping Effects of Four Preservatives on Chilled Duck Meat

李超 17

LI Chao

竹叶抗氧化物在冷却羊肉中的保鲜效果

Fresh-keeping Effect of Bamboo Leaf-derived Antioxidant on Chilled Mutton

孙立娜 21

SUN Lina et al.

【分析检测】 Analysis & Detection

近红外光谱技术快速鉴别原料肉掺假的可行性研究

A Feasibility Study of Rapid Discrimination of Raw Meat and Adulterated Meat Based
on Near-Infrared Spectroscopy and Artificial Neural Net Work Model

杨志敏 25

YANG Zhimin et al.

『大学论坛』 University Forum

肉制品加工中使用的辅料——增稠剂 Ingredients in Meat Products: Thickeners	王盼盼 29 WANG Panpan
--	-----------------------

『专题论述』 Reviews

食盐替代物研究进展 A Review of Research Progress in Salt Substitutes	张雅玮 36 ZHANG Yawei et al.
现代化热剔骨工艺研究进展 Research Progress in Modern Hot Deboning Technology	孙志超 39 SUN Zhichang et al.
犊牛肉生产现状及其分级体系 Current Production Status and Rating System of Veal	赵会平 42 ZHAO Huiping et al.
栅栏技术在中式香肠加工中的研究进展 Advances in Research on Application of Hurdle Technology in Chinese Traditional Sausage Processing	龙 昊 45 LONG Hao et al.
电子舌在食品感官品评中的应用 Electronic Tongue in the Sensory Evaluation of Food	蒋丽施 49 JIANG Lishi
微波技术在肉类工业中的应用 Recent Advances in Research on Applications of Microwave Technology in Meat Industry	李昌文 53 LI Changwen

『编译』 Compile

猪背最长肌肌肉的感官评价：宰后肉质性状与肌肉纤维特点的关系 Sensory Evaluations of Porcine <i>longissimus dorsi</i> Muscle: Relationships of Postmortem Meat Quality Traits and Muscle Fiber Characteristics	王红萍 55 WANG Hongping
---	-------------------------

『信息知识』 Information

丹麦生猪运输、宰前处理及冷却方式	59
------------------	----

『征稿启事』 Call for Papers

《肉类研究》杂志征稿启事	61
--------------	----