目 次 CONTENTS

MEAT肉类研究IRCH

刊号: ISSN 1001-8123 (国际标准刊号) CN 11-2682/TS (国内统一刊号) 2011年第05期 总第147期 No.05,2011 Total No.147

『大学堂』 Great Learning

肉制品质量安全体系

Quality and Safety System of Meat Products

『基础研究』 Basic Research

半干鸡肉宠物食品的护色研究	逢圣慧	01
Color Protection of Semi-dry Chicken Pet Food	PANG Shenghui e	et al.
鲤鱼肉蛋白水解物在熟猪肉糜中的抗氧化效果	施雪	05
Antioxidant Effect of Carp Meat Protein Hydrolysates on Cooked Minced Pork	SHI Xue e	et al.
『加工工艺』Processing Technology		
不添加外源酶条件下制取草鱼内脏水解蛋白的工艺优化	刘 兰	10
Optimization of Preparation Process for Hydrolyzed Grass Carp Visceral Proteins without		
Adding Exogenous Enzymes	LIU Lan e	et al.
嫩化剂嫩化重组牛肉的工艺和效果	尚祖萍	14
Optimization of Restructured Beef Tenderization with Both Compound		
Phosphate and Sodium Bicarbonate	SHANG Zuping	et al.
大杏仁夹心香肠夹心馅料调配	杨 洋	18
Development of Sandwich Fillings for U.S. Almond Sausage	YANG Yang e	et al.
复合脂肪替代物乳化稳定性工艺优化	范晶晶	22
Optimization of Preparation of Fat Substitute with Higher Emulsification Stability	FAN Jingjing e	et al.

『大学论坛』 University Forum

植物蛋白与乳蛋白在肉制品加工中的应用	郭玉华	28
Application of Vegetable Protein and Milk Protein in Meat Industry: A Review	GUO Yuhua e	t al.

『专題论述』 Reviews

传统烧鸡加工业面临的挑战和机遇	帝城 33
Challenges and Opportunities for the Traditional Carbonado Processing Industry	SHAO Bin et al.
空肠弯曲菌在环境压力条件下的生存机制和可培养性研究进展	王 为 37
Recent Advances in Research on Survival Mechanisms and Culturability of	
Campylobacter jejuni under Stress Conditions	WANG Wei et al.
基于SNP标记的肉类溯源技术	张小波 40
A Review of Meat Traceability Technology Based on SNP Markers	ZHANG Xiaobo et al.
我国肉与肉制品法规体系和标准体系现状	熊立文 46
Current Legal and Standard Systems Concerning Meat and Meat Products in China	XIONG Liwen et al.
冷却肉保鲜方法及保鲜剂研究进展	王 散 54
Research Progress on Preservation Methods and Preservatives for Chilled Meat	WANG Jian et al.
肉制品的食用品质及其评价	张秋会 58
Quality Characteristics of Meat Products and Their Evaluation: A Review	ZHANG Qiuhui et al.
猪肉新鲜度检测方法综述	林亚青 62
A Review on Detection Methods for Pork Freshness	LIN Yaqing et al.
『企业经验』 Enterprise Experience	
山梨酸生产关键工艺探讨	王国军 66
A Probe into Key Processing Steps in Sorbic Acid Production	WANG Guojun
『信息知识』 Information	
牛肉食品中的杂环胺	姚 瑶 73
中国肉类协会2011年"两会一节"召开	74
功能食品与健康国际研讨会通知	75
食品与生物学科高水平SCI论文撰写与投稿技巧研修班通知	79
中国农业大学食品企业MBA课程高级研修班招生简章	81