

MEAT RESEARCH

肉类研究



春发
中国驰名商标

SAVORY EXPERT
TRUST CHUNFA

咸味专家·信赖春发

Behind every flavors
is our high demand to health

每一道香味背后，
是我们对健康的苛求

我们拥有国际领先食品配料生产基地，以及香精行业国家级认证测验实验室。严格质量管理体系，实施全生产链安全监控...除了对咸味风味的不懈追求，每一道香味背后，是我们对健康的苛求。



天津春发生物科技集团有限公司
Tianjin Chunfa Bio-Technology Group Co., Ltd.

地址：天津市东丽经济开发区丽北路11号
网址：http://www.chunfa.com.cn

电话：86-22-24992489 24990895
邮箱：cfmarketing@chunfa.com.cn

ISSN 1001-8123



9 771001 812121
万方数据



中国肉类食品综合研究中心
CHINA MEAT RESEARCH CENTER

目次

CONTENTS

MEAT RESEARCH 肉类研究

刊号: ISSN 1001-8123 (国际标准刊号)
CN 11-2682/TS (国内统一刊号)

2012年第11期 总第165期
No.11, 2012 Total No.165

『基础研究』 Basic Research

- 萨拉米模拟发酵过程中猪肉肌红蛋白存在形式影响规律研究 田寒友 01
Effects of Fermentation Conditions and Additives on Myoglobin Forms during
Simulated Fermentation of Pork Salami Tian Hanyou et al.

- 盐焗工艺对盐焗鸡翅挥发性风味物质的影响 赵冰 06
Effect of Different Processing Methods on Volatile Flavor Compounds in Salt-Baked Chicken Wings Zhao Bing et al.

『加工工艺』 Processing Technology

- 乳酸菌发酵牛肉的工艺条件优化 王雅舒千 12
Optimization of Conditions for Lactic Acid Bacterial Fermentation of Beef Wang Yashuqian et al.

『分析检测』 Analysis & Detection

- 引物和温度对血豆腐制品中鸡源性成分定量测定的影响 周彤 16
Effect of Primers and Temperature on Quantitative Determination of Chicken-Derived
Ingredients in Blood Curd Zhou Tong et al.

- 微波消解ICP-MS测定猪瘦肉中的6种重金属元素 曾丹 20
Determination of Six Heavy Metal Elements in Lean Pork by Microwave
Digestion/ICP-MS Method Zeng Dan et al.

- 高效液相色谱-荧光法测定肉类塑料包装物中7种环境雌激素 武中平 23
HPLC-FLD Determination of Seven Environmental Estrogens in Meat Packaging Materials Wu Zhongping et al.

- 环介导等温扩增检测猪血中金黄色葡萄球菌 蔡克周 27
Loop-mediated Isothermal Amplification for Detection of *Staphylococcus aureus* in Porcine Blood Cai Kezhou et al.

『专题论述』 Reviews

畜禽及水产蛋白抗氧化肽的酶法制备及其构效关系研究进展	梅 辉 31
Research Progress in Enzymatic Preparation and Structure-activity Relationship of Antioxidant Peptides Derived from Proteins of Animal Origin	Mei Hui et al.
肉品中脂肪检测技术研究进展	王 毅 36
Recent Progress on Analytical Techniques for Fatty Acid Composition of Meat	Wang Yi et al.
火腿肠质地评价研究进展	边兴伟 41
Recent Advances in Research on Sausage Texture Evaluation	Bian Xingwei

信息导航

Information Index

大学堂

《兽药进口管理办法》的主要内容 前插13

名师论坛

基于功能性纳米材料的食品安全快速检测方法:
合肥工业大学生物与食品工程学院“食品安全与智能传感团队”陈伟教授专访 前插14~15

肉类联盟专栏

集中优势 强强联合 自主创新 引领未来:
专访国家肉品质量安全控制工程技术研究中心副主任徐幸莲教授 前插16~18

《肉类研究》版权页 前插 20

国际科技资讯

中国及美国共同研究表明在微生物谷氨酰胺转氨酶存在条件下, 极端pH值处理能够增强大豆分离蛋白及其乳状液在猪肉肌原纤维蛋白凝胶中的机构增强作用 目录后彩插1

波兰研究获得一种获得PSE实验用猪肉简单、可靠并可复制的新方法 目录后彩插1

意大利研究出与肥猪脂肪酸组成相关的候选基因标记 目录后彩插1

征稿启事

《肉类研究》征稿 文后黑白广告1

《乳业科学与技术》征稿 文后黑白广告2

征订启事

《食品科学》征订 文后黑白广告3

《乳业科学与技术》征订 文后黑白广告4

广告索引

天津春发生物科技集团有限公司	封面
石家庄晓进机械制造有限公司	封二
思夫科屠宰设备(上海)有限公司	封三
石家庄市汉普机械有限公司	封底
杭州艾博科技工程有限公司	前插1
嘉兴市经开凯斯不锈钢设备有限公司	前插2
中国包装和食品机械总公司	前插3
嘉兴市凯润机械制造有限公司	前插4
济南海乐·西亚泽食品有限公司	前插5
江门科隆生物技术股份有限公司	前插6
沈阳味丹食品有限公司	前插7
山东中惠食品有限公司	前插8
衡水鸿昊企业有限责任公司	前插9
《食品科学》广告合作	前插10
郑州雪麦龙食品香料有限公司	前插11
上海大立食品添加剂有限公司	前插12
食品科学领域英文SCI论文翻译服务	前插19
上海多科电子科技有限公司	前插21
北京鸿宝食品原料贸易公司	正文前彩插
MPS肉类加工机械(北京)有限公司	中插1
中国·石家庄博安不锈钢设备有限公司	中插2~3
上虞市春晖风冷设备有限公司	中插4
东莞市天益生物工程有限公司	中插5
好烤克食品机械有限公司	中插6~7
丹尼斯克(中国)有限公司	中插8
食品科学网宣传启	文后黑白广告5
西城区工商分局牛街工商所专栏	文后黑白广告5
河南省周口包装机械厂	文后黑白广告6
辽宁科光天然色素有限公司	文后黑白广告7
北京市食品酿造研究所代理销售培养基	后插1
食品科学网店宣传启事	后插2
苏州市迎力机械制造有限公司	后插3
《肉类研究》宣传彩页	后插4