

# MEAT RESEARCH

# 肉类研究



## 产品标准化 我有花椒精180

- 香辛料是食品风味的主角,但由于品质不稳定,也是食品加工中最难掌握的配料。
- 仲景公司引进药品GMP标准、采用超临界CO<sub>2</sub>萃取技术,将产品标准化做为提升产品品质的核心手段,率先实现**花椒、辣椒、生姜、孜然、大蒜、胡椒**等油树脂风味成分的数据化控制,确保产品高品质、标准化。
- 仲景,愿努力成为中国香辛调味料产品标准化的先锋!

### 张仲景大厨房股份有限公司

服务热线: 0377-69660000(总机) 69668238  
传 真: 0377-69662137 邮编: 474550  
地 址: 河南省西峡县工业大道南段199号  
网 址: www.zhongjing.com.cn

目前我公司花椒系列产品有

| 品 名       | 指 标          |
|-----------|--------------|
| 花 椒 精 180 | 花椒麻素 180mg/g |
| 花 椒 油 120 | 花椒麻素 120mg/g |
| 超临界花椒精    | 花椒麻素 50mg/g  |
| 花 椒 油     | 花椒麻素 24mg/g  |
| 浓 香 麻 辣 油 | 花椒麻素 8mg/g   |
| 水 溶 花 椒 粉 | 花椒麻素 8mg/g   |
| 青花椒油 100  | 花椒麻素 100mg/g |
| 青 花 椒 油   | 花椒麻素 20mg/g  |
| 优级青花椒油    | 花椒麻素 8mg/g   |
| 爆香型花椒精    | 花椒麻素 6mg/g   |
| 熟香型青花椒精   | 花椒麻素 6mg/g   |
| 浓香型麻辣精    | 花椒麻素 6mg/g   |



# 目次

CONTENTS

# 肉类研究

刊号: ISSN1001-8123 (国际标准刊号)  
CN11-2682/TS (国内统一刊号)

2012年第06期 总第160期  
No.06, 2012 Total No.160

## 『大学堂』 Great Learning

《动物检疫管理办法》的主要内容  
Main Contents of *the Measures for the Administration of Animal Quarantine*

李江华  
Li Jianghua

## 『基础研究』 Basic Research

炖鸡肉及鸡汤的品质研究  
Quality Characteristics of Stewed Chicken Meat and Chicken Soup

李春保 01  
Li Chunbao et al.

肌原纤维蛋白与脂肪替代品混合样品流变特性研究  
Rheological Properties of Myofibrillar Protein-Fat Substitute Mixtures

彭晓蓓 09  
Peng Xiaobei et al.

添加猪皮提取物对猪肉糜香肠品质的影响  
Effect of Pork Skin Extract on the Texture of Pork Surimi Products

董玉玉 14  
Dong Yuyu et al.

## 『分析检测』 Analysis & Detection

鸭肉冒充牛羊肉的分子生物学检测  
Molecular Biological Detection of Adulteration of Mutton and Beef with Duck

王文昌 20  
Wang Jianchang et al.

固相萃取-高效液相色谱法测定肉制品中苯并(a)芘  
Determination of Benzo(a)pyrene in Meat Products by HPLC with Solid-Phase Extraction

林慧 24  
Lin Hui et al.

## 『包装贮运』 Package & Storage

|                                                                                                                    |                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| 超微粉碎葡萄皮渣膳食纤维对低温香肠品质及贮藏稳定性的影响                                                                                       | 陶姝颖 28             |
| Effect of Grape Pomace Dietary Fiber Superfine Powder on Quality and Storage Stability of Low Temperature Sausages | Tao Shuying et al. |

|                                                                  |                |
|------------------------------------------------------------------|----------------|
| 盐焗鸡翅贮存特性的研究                                                      | 任琳 34          |
| Storage Characteristics of Salt Baked Chicken Wing Middle Joints | Ren Lin et al. |

## 『专题论述』 Reviews

|                                                                |                    |
|----------------------------------------------------------------|--------------------|
| 宰后牛肉色泽稳定性及其影响因素                                                | 李永鹏 38             |
| Color Stability of Postmortem Beef and Its Influencing Factors | Li Yongpeng et al. |

|                                                                               |                      |
|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| 电子鼻技术在肉与肉制品检测中的应用进展                                                           | 田晓静 42               |
| Research Progress on Application of Electronic Nose in Meat and Meat Products | Tian Xiaojing et al. |

|                                                                                                                                 |                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| HACCP体系中应用噬菌体控制动物性食品中的食源性致病菌                                                                                                    | 曹振辉 46             |
| Application of Phage-Based Biocontrol Strategies to Reduce Foodborne Pathogens of Animal Origin Foods in HACCP System: A Review | Cao Zhenhui et al. |

|                                                                                                                          |                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 传统肉制品中多环芳烃来源和检测方法研究进展                                                                                                    | 赵冰 50            |
| Research Progress in Sources and Determination Methods for Polycyclic aromatic hydrocarbons in Traditional Meat Products | Zhao Bing et al. |

## 『信息』 Information

|                         |    |
|-------------------------|----|
| 第二届中国食品产业产学研创新发展高峰论坛邀请函 | 54 |
| 《肉类研究》杂志征稿启事            | 58 |
| 《乳业科学与技术》杂志征稿启事         | 59 |

# 信息导航

## Information Index

### 大学堂

《动物检疫管理办法》的主要内容 前插17

### 政策法规

国务院关于加强食品安全工作的决定 前插18~21

### 专家解读

《肉类工业“十二五”发展规划》深入解析  
——专访中国肉类协会副会长、中国肉类食品综合研究中心主任王守伟教授 前插22~23

### 国际科技资讯

日本研究表明男性和女性心血管疾病死亡率  
与适量肉类消费并无相关性 目录后彩插1  
美国研究发现零售猪肉制品存在  
金黄色葡萄球菌污染风险 目录后彩插1  
美国农业部食品安全检验署最新发布《2012  
年针对小规模 and 微小规模肉干加工厂的规范》 目录后彩插1

### 会议通知

第二届中国食品产业产学研创新发展  
高峰论坛 文后黑白广告1~4

### 征稿启事

《肉类研究》杂志征稿启事 文后黑白广告5  
《乳业科学与技术》杂志征稿启事 文后黑白广告6

### 广告索引

南阳张仲景大厨房股份有限公司 封面  
石家庄晓进机械制造科技有限公司 封二  
思夫科屠宰设备(上海)有限公司 封三  
石家庄市汉普食品机械有限公司 封底

杭州艾博机械工程有限公司 前插1  
嘉兴市经开凯斯不锈钢机械设备有限公司 前插2  
江苏海鸥食品机械制造有限公司 前插3  
嘉兴市凯润机械制造有限公司 前插4  
天津春发生物科技集团有限公司 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  
济南海乐·西亚泽食品有限公司 前插8  
山东省蓝源生物工程有限公司 前插9  
山东中惠食品有限公司 前插10  
衡水鸿昊企业有限责任公司 前插11  
北京美添前景科技有限公司 前插12  
《食品科学》 前插13  
德国威马格机械设备公司 前插14  
郑州雪麦龙食品香料有限公司 前插15  
上海大立食品添加剂有限公司 前插16  
上海多科电子科技有限公司 目录前彩插25  
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  
第十届中国国际肉类工业展览会 中插8  
食品科学网宣传启事 文后黑白广告7  
西城区工商分局牛街工商所专栏 文后黑白广告7  
河南省周口包装机械厂 文后黑白广告8  
辽宁科光天然色素有限公司 文后黑白广告9  
苏州市迎力机械制造有限公司 后插1  
《肉类研究》宣传彩页 后插2