

MEAT RESEARCH

肉类研究



107年历史

10国生产基地

42国原料产地

76个经销国及地区

24小时全球循环供给



...flavours your world

海乐-来自德国汉堡的调味专家

www.helaspice.cn

地址：中国济南市历城区华山海乐路2号

邮编：250108

电话：0531-88275699

传真：0531-88265066

邮箱：sales.cn@helaspice.com

德国

奥地利

澳大利亚

巴西

加拿大

智利

中国

荷兰

新加坡

瑞士

ISSN 1001-8123



10

9 771001 812138



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)

2013年第10期 总第176期
No.10, 2013 Total No.176

『基础研究』 Basic Research

三维重建在猪胴体体型特征提取中的应用 任兴超 01

Applications of 3D Image Reconstruction for Extracting Pork Carcass Characteristics Ren Xingchao et al.

皮质醇激素和血液生化指标变化对猪肉劣质肉的指示作用 田寒友 06

Validity of Cortisol and Blood Biochemical Parameters to Indicate PSE and DFD Pork Tian Hanyou et al.

『分析检测』 Analysis & Detection

同时检测淡水鱼加工中土霉素和微囊藻毒素(MC-LR)残留量 党亚丽 09

Simultaneous Determination of Oxytetracycline and Microcystin-LR Residues in
Freshwater Fish Products Dang Yali et al.

广式腊肉挥发性风味物质分析 赵冰 12

Analysis of volatile flavor compounds of Cantonese-Style Bacon Zhao Bing et al.

超高压液相色谱-串联质谱法(LC-MS-MS)测定鱼肉中磺胺类兽药残留的基质效应 颜春荣 17

Matrix Effects in the Determination of Sulfonamide Residues in Fish Meats by Ultra
Performance Liquid Chromatography-Tandem Mass Spectrometry (LC-MS-MS) Yan Chunrong et al.

三种杂粮及其复合低温火腿肠营养成分分析及评价 张晶 21

Nutrient Composition of Three Coarse Cereals and Their Improving Effect on the
Nutritional Quality of Low-Temperature Sausages Zhang Jing et al.

| | |
|--------------------------------------|--------|
| 固相萃取-HPLC法同时测定肉制品中苋菜红、胭脂红、日落黄和诱惑红的含量 | 陈连梅 26 |
|--------------------------------------|--------|

Simultaneous Determination of Amaranth, Carmine, Sunset Yellow and Allure Red in Meat Products

by High Performance Liquid Chromatography with Solid Phase Extraction Chen Lianmei et al.

『包装贮运』 Package & Storage

| | |
|----------------------|--------|
| 鸡肉火腿肠贮藏期间应力松弛特性及质地评价 | 边兴伟 29 |
|----------------------|--------|

Stress Relaxation and Textural Properties of Chicken Sausage during Storage Bian Xingwei

『专题论述』 Reviews

| | |
|-----------------------|--------|
| 罗非鱼副产物综合利用技术研究及产品开发进展 | 吝少伟 33 |
|-----------------------|--------|

Progress in Comprehensive Utilization of Tilapia Byproducts and Development of New Products Lin Shaowei et al.

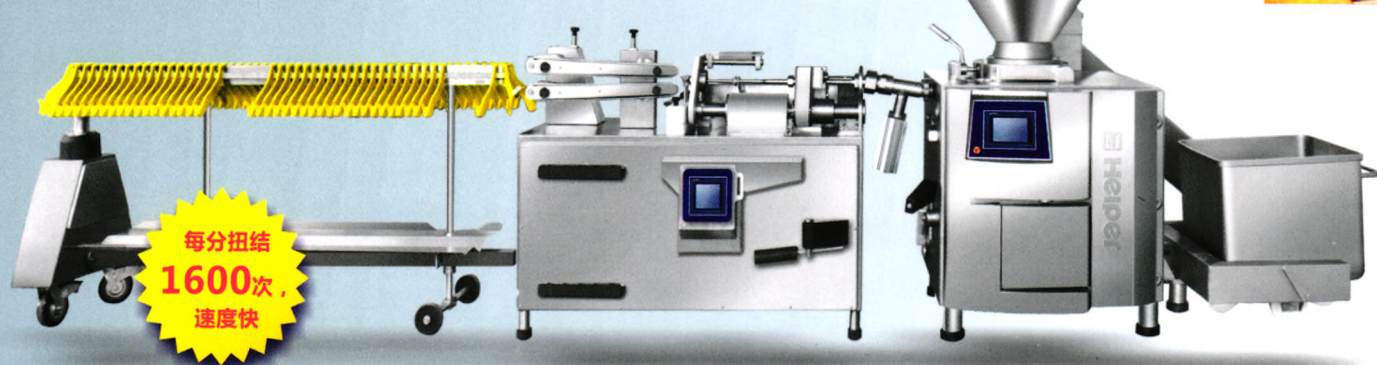
| | |
|-----------------------|--------|
| 壳聚糖对于肉类食品防腐和保鲜的应用研究进展 | 董 浩 37 |
|-----------------------|--------|

Review on Chitosan as Preservative for Meat Products: Antimicrobial Activity and Applications Dong Hao et al.

GN-1200 III型 快速扭结挂肠生产线

速度快! 最高可达每分钟扭结**1600**次;

自动化程度高! 可大大提高生产效率使企业减员增效。



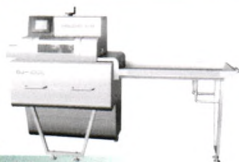
专业性和技术领先是汉普人的骄傲

专业生产台湾烤肠、亲亲肠、粒粒肠、脆皮肠、烧烤肠等成套设备

BQZX 烟熏炉系列



GJ 高速剪节机



OK 冻肉切块/切片系列



QZJR 冻肉切片绞肉机系列



JR 冻肉绞肉机系列



ZKB 真空斩拌机系列



ZKJB 真空搅拌机系列



ZKG 真空定量灌装机系列



GN-1200 I 快速扭结机



GN-1200 II 双管快换快速扭结机



生产流程



机械行业十大品牌
中国肉类工业影响力品牌



石家庄市汉普食品机械有限公司
地址(ADD): 河北省石家庄市正定科技工业园

电话(TEL): +86 311 89196268
手机(HP): +86 13930468282

传真(FAX): +86 311 89196260
E-mail: ihelper@ihelper.net
邮政(POST): 050800
www.ihelper.net