

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CO₂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!

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

MEAT 肉类研究 RESEARCH

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

2013年第03期 总第169期
No.03, 2013 Total No.169

『基础研究』 Basic Research

氯化钙替代比对菊花猪肉香肠品质特性的影响 姚 峥 01

Effect of Substitution Ratio of CaCl_2 for NaCl on the Quality of
Chrysanthemum Pork Sausages Yao Zheng et al.

鲜切草鱼片的鲜度变化及微生物生长规律研究 侯温甫 05

Freshness Changes and Microbial Growth in Fresh Grass Carp Fillets during Chilled Storage Hou Wenfu et al.

复合磷酸盐对建昌鸭肉脯出品率和品质的影响 林 巧 09

Impact of Phosphate Composites on the Productivity and Quality of Jianchang Duck Jerky Lin Qiao

不同质量等级延边黄牛肉成熟期间新鲜度的变化 羿庆燕 13

Freshness Changes of Different Quality Grades of Beef from
Yanbian Yellow Cattle during Ripening Yi Qingyan et al.

『加工工艺』 Processing Technology

正交试验优化低钠火腿肠生产的复合配比 凌云霄 17

Optimizing the Formulation of Low-Salt Pork Sausages by Orthogonal Array Design Ling Yunxiao et al.

风鸭加工过程中二乙基亚硝胺与亚硝酸盐含量的变化 栾 亚 22

Changes in Nitrite and Diethylnitrosamine during Dry-Cured Duck Production Luan Ya et al.

『分析检测』 Analysis & Detection

基于低场核磁共振技术的注胶肉快速检测 吴艺影 26

Rapid Detection of Gum-Injected Meat by Low-Field Nuclear Magnetic Resonance Wu Yiyang et al.

青海牦牛肉与秦川牛肉氨基酸和脂肪酸的比较研究	侯 丽 30
Comparative Studies on Beef Amino Acid Composition and Fatty Acid Composition of Qinghai Yak and Qinchuan Cattle	Hou Li et al.

『包装贮运』 Package & Storage

冷鲜水牛肉保鲜技术	陶 亮 37
Preservation of Chilled Buffalo Meat	Tao Liang et al.

『专题论述』 Reviews

骨架蛋白肌联蛋白、伴肌动蛋白、纽蛋白的降解对冷却猪肉持水性的影响	杞斯卡娜 42
Effect of Postmortem Degradation of Cytoskeleta Proteins: Titin, Nebulin and Vinculin on Water-Holding Capacity of Chilled Pork	Qi Sikana et al.

信息导航

Information Index

大学堂

《新饲料和新饲料添加剂管理办法》的主要内容	前插19
《肉类研究》版权页	前插20

国际科技资讯

巴西科研人员研究屠宰山羊可食副产品制作的烟熏血肠的化学和感官品质	目录后彩插1
江苏省农科院研究宰后鸭肉细胞凋亡情况及其与鸭肉质量变化的关系	目录后彩插1
美国科研人员采用响应面法预测注射食盐及磷酸盐的牛前腰肉及牛排在添加及不添加脱水牛肉蛋白保水剂条件下的流体损失	目录后彩插1
韩国研究豆酱对牛股二头肌的嫩化作用	目录后彩插1
阿根廷研究添加鱼油及不同胶黏剂制备的低脂肉糜的结构及热力学特性	目录后彩插2
哥伦比亚研究新西兰番茄果皮超临界流体萃取物对熟牛肉的脂质过氧化保护	目录后彩插2
韩国科研人员研究在饲料中单独或复合添加 β -葡聚糖及开菲尔对肉仔鸡生长、血液指标及肉品质的影响	目录后彩插2

征稿启事

《肉类研究》杂志征稿启事	文后信息7
《乳业科学与技术》杂志征稿启事	文后信息8

征订启事

《食品科学》征订	文后信息9
----------	-------

广告索引

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
郑州雪麦龙食品香料有限公司	前插5
江门科隆生物技术股份有限公司	前插6
武汉佳成生物制品有限公司	前插7
味魔师(广州)食品有限公司	前插8
衡水鸿昊企业有限责任公司	前插9
山东中惠食品有限公司	前插10
上海振禄机械设备有限公司	前插11
天津春发生物科技集团有限公司	前插12
济南海乐·西亚泽食品有限公司	前插13
北京市营养源研究所营养分析检测中心	前插14
沈阳味丹食品有限公司	前插15
第十一届中国国际肉类工业展览会	前插16
《食品科学》广告合作	前插17
上海大立食品添加剂有限公司	前插18
青岛特斯特食品配料有限公司	前插21
食品科学网店	目录后彩插4
北京鸿宝食品原料贸易公司	正文前彩插
上海多科电子科技有限公司	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
法兰克福展览(上海)有限公司	中插8
产经资讯	文后信息1~3
全国食品酶学与蛋白质化学论坛	文后信息4~6
食品科学网宣传启事	文后信息10
西城区工商分局牛街工商所专栏	文后信息10
济南兰光机电技术有限公司	文后黑白广告1
苏州市迎力机械制造有限公司	后插1
食品科学领域英文SCI翻译服务	后插2
食品科学与人类健康国际研讨会	后插3
富利高公司	后插4