

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



9 771001 842138



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07期 总第173期
No.07, 2013 Total No.173

『基础研究』 Basic Research

云南腾冲雪鸡肌肉蛋白质组学研究

廖国周 01

Proteomic Analysis of Tengchong Snowcock Muscles in Yunnan

Liao Guozhou et al.

植物乳杆菌、戊糖片球菌对产肠毒素金黄色葡萄球菌生长的影响

句荣辉 06

Influence of *L. plantarum* and *P. pentosaceus* for Growing of

Enterotoxigenic *Staphylococcus aureus*

Ju Ronghui et al.

乌珠穆沁羊生长过程中肌纤维类型的变化

薛宝玲 10

Changes in Muscle Fiber Types during the Growth of Ujumqin Sheep

Xue Baoling et al.

『加工工艺』 Processing Technology

软枣猕猴桃粗蛋白酶嫩化牛肉工艺优化及其嫩化机制

王海丽 14

Optimization of Reaction Conditions for Beef Tenderization with Crude Protease from

Actinidia arguta Fruit and Tenderization Mechanism

Wang Haili et al.

响应面法优化红外制备高凝胶性血浆蛋白粉工艺

凌云霄 20

Optimization by Response Surface Methodology of Infrared Radiation-Assisted Modification of

Plasma Protein Powder for Enhanced Heat-Induced Gel Strength

Ling Yunxiao et al.

不同熬制方法对鸡汤品质的影响

杜华英 26

Effect of Different Cooking Methods on the Quality of Chicken Soup

Du Huaying et al.

『分析检测』 Analysis & Detection

乌珠穆沁羊生长过程中食肉营养成分变化分析

梁图雅 30

Nutritional Composition of Ujumqin Sheep Meat during Different Growth Stages

Liang Tuyu et al.

马肉不同部位的品质特性分析

赵立男 35

Quality Characteristics of Horse Meat from Different Anatomical Locations

Zhao Linan et al.

贵州少数民族酸肉、酸鱼中乳酸菌的分离鉴定 湛剑龙 40

Isolation and Identification of Lactic Acid Bacteria from Sour Meat and Sour Fish of
Minor Nationalities in Guizhou Province

Zhan Jianlong et al.

土家腊肉挥发性风味物质的研究 赵 冰 44

Volatile Flavor Compounds of Tujia Bacon

Zhao Bing et al.

『专题论述』 Reviews

过热蒸汽在肉类调理食品加工中的应用研究 胡宏海 48

Research and Application of Superheated Steam in Prepared Meat Food Processing

Hu Honghai et al.

肉类预制菜肴加工中的品质形成与保持 张 泓 53

Quality Formation and Maintenance during Production of Prepared Meat Cuisines

Zhang Hong et al.

肉品加工栅栏技术控制与冷链管理 王 卫 58

Application of Hurdle Technology for Quality Control and Cold Chain Management in
Meat Processing Industry

Wang Wei et al.