

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。严格质量安全管理体系，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。



天津春发集团
Tianjin Chunfa Group

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



0 8 >

9 771091 数据 38



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

目次

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08期 总第174期
No.08, 2013 Total No.174

『基础研究』 Basic Research

- 静态腌制过程中牛干巴理化特性 何 凡 01
Physico-chemical Property of Yunnan Dry-Cured Beef during the Static Curing Process He Fan et al.
- 鳕鱼和鲛鱼鱼肉蛋白酶解产物功能特性及抗氧化性 史 策 05
Antioxidant Activity and Functional Properties of Protein Hydrolysates from Cod (*Gadus macrocephalus*) and Spanish Mackerel (*Scomberomorus commersoni*) Meat Shi Ce et al.

『加工工艺』 Processing Technology

- 氢氧化铵处理对牦牛肉理化性质的影响 史智佳 08
Effect of Ammonium Hydroxide Treatment on Physicochemical Properties of Yak Meat Shi Zhijia et al.
- 加工工艺及配方对姜母鸭感官品质及货架期的影响 于米华 11
Effects of Process Parameters and of Marinade Composition on Sensory Quality and Shelf Life of Ginger Duck Yu Mihua et al.
- 外源蛋白酶对黔式腊肉风味的影响 朱建军 16
Effect of Exogenous Protease Enzymes on the Flavor of Guizhou Bacon Zhu Jianjun et al.
- 绿茶提取物、亚硝酸钠及其混合物对意式发酵肠质地的影响 张新亮 21
Effects of Green Tea Extract, Sodium Nitrite and Their Combination on Texture in Italian Fermented Sausage Zhang Xinliang et al.

『专题论述』 Reviews

肌纤维类型与生理代谢、生长性能及肉质的关系	张 丽 25
Relationship of Muscle Fiber Types with Physiological Metabolism, Growth Performance and Meat Quality	Zhang Li et al.
肉制品加工过程中harman和norharman形成机制研究进展	潘 晗 31
Recent Progress in Understanding the Formation Mechanism of Harman and Norharman in Cooked Meat Products during Processing	Pan Han et al.
金枪鱼的加工利用技术研究进展	段振华 35
A Review of Technologies for Processing and Utilization of Tuna	Duan Zhenhua et al.
冷却肉卫生安全控制及保鲜技术研究进展	张冬怡 39
Advances in Safety and Hygiene Control and Preservation Technologies for Chilled Meat	Zhang Dongyi et al.