

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 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09期 总第175期
No.09, 2013 Total No.175

『加工工艺』 Processing Technology

- 响应面法优化酶法制备猪血红蛋白抗氧化肽 孔卓姝 01
Optimization of Enzymatic Preparation of Antioxidant Peptide from Porcine Hemoglobin Kong Zhuoshu et al.
- 添加不同种类淀粉对盐水火腿品质的影响 杨伯冰 07
Impact of Different Types of Starches on the Quality of Brined Ham Yang Bobing et al.
- 块状牛肉发酵特性与工艺优化 赵岩 11
Fermentation Characteristics and Optimal Fermentation Conditions of Diced Beef Zhao Yan et al.

『分析检测』 Analysis & Detection

- “皇上皇”广式腊肠品质及风味成分分析 潘晓倩 15
Quality Characteristics and Flavor Components of “Huangshanghuang” Sausage Pan Xiaolian et al.
- 甘南牦牛肉质构特性分析 张丽 19
Meat Texture Characteristics of Yak Meat from South Gansu Zhang Li et al.
- 液相色谱串联质谱法测定猪肉和猪尿中巴氯芬 许秀琴 22
Determination of Baclofen in Pork and Swine Urine by Liquid Chromatography Tandem Mass Spectrometry Xu Xiuqing et al.

『包装贮运』 Package & Storage

- 冻藏时间及pH值对宰后不同部位羊肉保水性变化的影响 鲁蒙 26
Impact of Frozen Storage Time and pH on Changes in Water Holding Capacity of Lamb from Different Carcass Parts Lu Meng et al.

3种天然香辛料液对冷却肉的保鲜效果 刘蒙佳 31

Individual and Interactive Effects of Aqueous Extracts of Three Natural Spices on
Quality Preservation of Chilled Pork Liu Mengjia et al.

『专题论述』 Reviews

我国传统腌腊肉制品产业现状及发展趋势 王虎虎 36

Trends in China's Industrial Development and Research of Traditional Cured Meat Products Wang Huhu et al.

加拿大肉与肉制品法规和标准体系分析 刘冰晶 41

Analysis of the Current Canadian Legal and Standard Systems for Meat and Meat Products Liu Bingjing et al.