

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、八角茴香、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！



只为健康生活

仲景大厨房股份有限公司 0377-69680626

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

ISSN 1001-8123



9 771001 451451



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)

2014年第3期 总第181期
No.3, 2014 Total No.181

『基础研究』 Basic Research

不同育肥模式对淘汰青年渤海种公驴肉质特性的影响

周楠 01

Effect of Different Fattening Modes on Meat Quality of Spent Young Bohai Male Donkey,

a Chinese Domestic Breed

Zhou Nan et al.

『加工工艺』 Processing Technology

肉糜体系成分对淀粉老化特性的影响

曹苏文 05

Effects of Ingredients in Chicken Breast Surimi on Starch Retrogradation

Cao Suwen et al.

正交试验优化猪血制备亚硝基血红蛋白

程燕 10

An Optimized Method for Preparing Nitrosohemoglobin from Pig Blood

Cheng Yan et al.

『分析检测』 Analysis & Detection

氢化物原子荧光法与石墨炉原子吸收法测定肉制品中微量铅

张曦 14

Determination of Trace Lead in Meat Products by HG-AFS in Comparison with GFAAS

Zhang Xi

『专题论述』 Reviews

我国常见家畜胴体分割及分级技术发展

刘森轩 18

Technical Evolution of Carcass Cutting and Grading for Common

Livestock Species in China

Liu Senxuan et al.

鱼源特定腐败菌及其应用研究进展	章志超 25
Advances in Specific Spoilage Organisms in Fish and Their Applications	Zhang Zhichao et al.
我国肉羊屠宰加工业现状、问题及对策	丁存振 31
Current Status, Issues and Countermeasures of Sheep Slaughtering and Processing Industry in China	Ding Cunzhen et al.
我国食品领域专利申请文件的现状及撰写	刘晓娜 36
Current Status of Patent Application Documents and Writing Strategies in the Food Field in China	Liu Xiaona

信息导航

Information Index

大学堂

GB/T 20575—2006《鲜、冻肉生产良好操作规范》的主要内容 前插15~16

肉类联盟专栏

GB 2730—2005《腌腊肉制品卫生标准》中酸价的修订 前插17~19
《肉类研究》版权页 前插20

国际科技资讯

比利时研究牛肉嫩度感官评价、剪切力测定与消费者特征之间的联系 目录后彩插1
伊朗研究含西红柿渣的法兰克福牛肉、牛肉火腿和无肉香肠的颜色、感官和质构品质 目录后彩插1
中国结合光谱和高频谱影像质构数据预测腌肉的pH值 目录后彩插1
美国研究补充VC对高硫饲料喂养的公牛犊成熟期的肉颜色、嫩度、蛋白质降解和组成背最长肌脂脂肪酸的影响 目录后彩插2
马来西亚研究人员利用聚合酶链反应检测靶细胞色素b基因来检测肉丸 目录后彩插2
掺假狗肉 目录后彩插2
希腊研究人员通过Towards模型预测烹饪过程中的牛肉品质 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
Food Science and Human Wellness杂志征稿启事 目录后彩插6

广告索引

仲景大厨房股份有限公司 封面

万方数据

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
嘉兴艾博不锈钢机械工程有限公司 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
广东科隆生物科技有限公司 前插6
济南海乐·西亚泽食品有限公司 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
天津春发集团 前插11
上海统益生物科技有限公司 前插12
苏州市迎力机械制造有限公司 前插13
上海大立食品添加剂有限公司 前插14
上海多科电子科技有限公司 前插21
北京鸿宝食品原料贸易公司 正文前彩插
食品科学领域SCI论文翻译服务 目录后彩插4
食品科学网改版上线 目录后彩插5
食品科学广告宣传 目录后彩插7
中国食品科技成果交流会 目录后彩插8
广东天益生物科技有限公司 中插1
中国·石家庄博安不锈钢设备有限公司 中插2~3
好烤克食品机械有限公司 中插4~5
第十二届中国国际肉类工业展览会 中插6
第8届食品科学国际年会 文后信息1~4
第4届食品与生物学科高水平SCI论文撰写与投稿技巧研修班招生简章 文后信息5~6

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



机械行业十大品牌
中国肉类工业影响力品牌