

MEAT RESEARCH

肉类研究



SAVORY EXPERT
TRUST CHUNFA
咸味专家·信赖春发

水滴成海，
万法归一。

春发以“味”立业，专注于味觉的研究和创造，在追求“美味”的道路上拓耕不息。

深入研究调味原料、精心雕琢呈味技术、不断完善风味生产工艺，同时，潜心打造和不断提升产品研发的软、硬实力。

拥有优秀的研发队伍、世界先进的食品配料生产基地、CNAS国家认可检测实验室……

业精于勤，行成于思，专业之道。



春发集团官网 微信公众号
敬请关注！

天津春发生物科技集团有限公司

地址：天津市东丽经济开发区丽北路11号

电话：86-22-24992489 24990895

ISSN 1001-8123



9 771001 812152



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)

2015年第11期 总第201期
No.11 2015 Total No.201

『基础研究』 Basic Research

3 种贵州烟熏腊肉品质特征分析

王 电 01

Quality Characteristics of Three Kinds of Smoke-Cured Bacon in Guizhou Province

Wang Dian et al.

通过图像特征信息提取分析鲁西黄牛肉新鲜度

刘文营 07

Evaluating the Freshness of Beef from Luxi Yellow Cattle Based on

Image Color Feature Extraction

Liu Wenying et al.

『加工工艺』 Processing Technology

超声波辅助酶解制备猪血源抗氧化肽

唐雯倩 10

Ultrasound-Assisted Enzymatic Hydrolysis of Porcine Blood to

Prepare Antioxidant Peptides

Tang Wenqian et al.

超声波清洗牛肚的工艺优化

蔡 丹 15

Process Optimization for the Ultrasonic Cleaning of Bovine Tripe

Cai Dan et al.

发酵鸭肉肠加工工艺优化及挥发性风味物质检测

石江涛 19

Optimal Processing and Volatile Flavor Compounds of Fermented Duck Sausage

Shi Jiangtao et al.

『专题论述』 Reviews

欧姆加热对肉品质影响的研究进展	田晓静 24
Progress in Understanding Effects of Ohmic Heating on Meat Qualities	Tian Xiaojing et al.
国外肉品品质改良研究进展	张哲奇 28
Advances in Research of Meat Quality Improvement	Zhang Zheqi et al.
我国肉类食品安全风险现状与对策	李 丹 34
Current Status and Countermeasures of Meat Safety and Risk in China	Li Dan et al.
太赫兹科学技术在食品质量安全领域的应用研究进展	马 微 39
Application of Terahertz Science and Technology in Food Quality and Safety Research	Ma Wei et al.