

www.cmrc.com.cn

中国科技核心期刊

ISSN1001-8123
CN11-2682/TS

2015

6

期

MEAT RESEARCH

肉类研究



博邦, 让中国味道更美!

北京博邦食品配料有限公司
BEIJING BOBANG FOOD INGREDIENT CO., LTD

电话: +86-10-61201111 传真: +86-10-61201211 网址: www.bobang.cn
E-mail: bobang@bobang.cn 全国免费服务热线: 400-890-9996
地址: 北京市大兴区前辛庄博邦路16号

ISSN 1001-8123



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6期 总第196期
No.6 2015 Total No.196

『基础研究』 Basic Research

不同形态牛肉食用品质和营养品质分析

张玉卿 01

Comparative Analysis of Eating and Nutritional Qualities of Fresh,

Chilled and Thawed Beef

Zhang Yuqing et al.

补饲和放养牦牛肉品质及肌肉微观结构差异

王莉 05

Differences in Meat Quality and Muscle Microstructure of Yak: A Comparison between

Supplementary Feeding and Grazing

Wang Li et al.

『加工工艺』 Processing Technology

传统猪肉鱼肉复合肉丸的配方优化

李茂顺 11

Optimization of Formulation of Traditional Pork-Fish Composite Meatballs

Li Maoshun et al.

『包装贮运』 Package & Storage

静电场对白切鸡贮藏中微生物总数的影响

陈文波 15

Influence and Mechanism of Electrostatic Field on Total Microbial Count in

Chopped Cold Chicken

Chen Wenbo et al.

复合天然保鲜剂对冷却猪肉挥发性成分的影响 相 洋 20

Effect of Combined Natural Preservatives on Volatile Compound of Chilled Pork Xiang Yang et al.

『分析检测』 Analysis & Detection

高效液相色谱-串联质谱法测定猪血中盐酸可乐定和盐酸赛庚啶 杨 挺 25

Determination of Clonidine Hydrochloride and Cyproheptadine Hydrochloride in Swine Blood by
Ultra Performance Liquid Chromatography-Tandem Mass Spectrometry Yang Ting et al.

『专题论述』 Reviews

钙蛋白酶系统对肌肉系水力的影响研究进展 徐晨晨 29

Advance in Research on Calpain System Affecting Water Holding Capacity in Muscle Xu Chenchen et al.

中式传统肉类菜肴工艺文化挖掘、整理、保护和利用 张 泓 33

Chinese Traditional Meat Cuisines: Excavation, Sorting, Protection and Utilization of
Processing Technologies and Chinese Food Culture Zhang Hong et al.