

MEAT RESEARCH

肉类研究

SAVORY EXPERT
TRUST CHUNFA
咸味专家·信赖春发

点味成金。无为而治，

遵循大千世界规律，尊重人性，有所为有所不为；
 利益共享，共同发展，为社会谋福利，是春发立业之原则。
 春发在咸味食品配料领域不断探索，谨记社会责任，并携手同行业，
 共同谋求中国咸味食品配料行业健康、可持续发展。
 味以立业，美德致远，携手共进，经营之道。

道



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 方舟数据

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)

2016年第1期 总第203期
No.1 2016 Total No.203

『基础研究』 Basic Research

苹果木烟熏液对湖南腊肉品质的影响	赵 冰 01
Effect of Apple Wood Liquid Smoke on Hunan Bacon Quality	ZHAO Bing et al.
干腌咸肉加工过程中品质特性及挥发性成分的变化	刘文营 06
Changes in Quality Characteristics and Volatile Components during the Processing of Dry-Salted Bacon	LIU Wenyng et al.
牛骨咸味肽氨基酸分析及在模拟加工条件下功能稳定性分析	李迎楠 11
Amino Acid Composition and Stability Analysis of Salty Peptides Derived from Bovine Bone under Simulated Processing Conditions	LI Yingnan et al.
不同冻结温度下牛肉水分的状态变化	孙 垠 15
The Transformation of Water States during Beef Freezing	SUN Zhen et al.

『包装贮运』 Package & Storage

超高压处理对牛肚杀菌效果影响	张大力 21
Effect of Ultra High Pressure Processing on Inactivation of Microorganisms in Bovine Tripe	ZHANG Dali et al.

『分析检测』 Analysis & Detection

吹扫/捕集-热脱附-气质联用仪分析新鲜羊肉	
在冷藏过程中挥发性物质的变化	曲 超 25
Changes in Volatile Components of Mutton during Cold Storage Analyzed by Purge and Trap Thermal Desorption Combined with Gas Chromatography-Mass Spectrometry	QU Chao et al.

『专题论述』 Reviews

基于光谱技术的畜禽肉新鲜度评价方法研究进展

张凯华 30

Progress on Spectroscopic Freshness Evaluation of Chilled Meat

ZHANG Kaihua et al.

低场核磁共振研究肌肉保水性的研究进展

张佳莹 36

Progress in the Application of Low-Field Nuclear Magnetic Resonance to

Evaluate Water-Holding Capacity of Muscle

ZHANG Jiaying et al.

鱼露中生物胺的研究进展

陈 辉 40

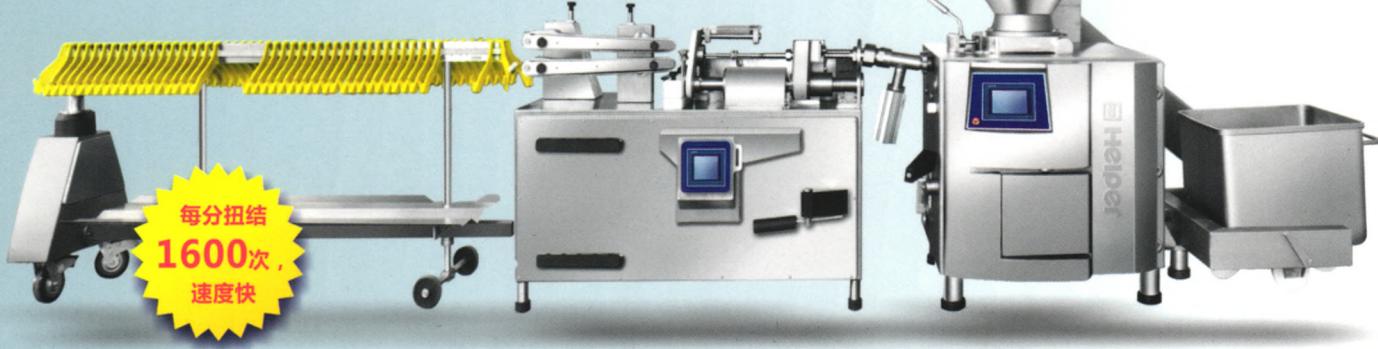
Biogenic Amines in Fish Sauce: A Review

CHEN Hui et al.

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



石家庄市汉普食品机械有限公司
万源数据(D):河北省石家庄市正定科技工业园

电话(TEL):+86 311 89196268 传真(FAX):+86 311 89196260 邮政(POST):050800
手机(HP):+86 13930468282 E-mail:ihelper@ihelper.net www.ihelper.net