

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



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北疆11号

电话：86-22-24992489 24992095

ISSN 1001-8123



9 706818 12169



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12期 总第214期
No.12 2016 Total No.214

『基础研究』 Basic Research

- 复合肌原纤维蛋白的凝胶特性 李清正 01
Gel Properties of Mixed Myofibrillar Proteins LI Qingzheng et al.
- 蛋白酶种类及水解时间对猪血浆蛋白水解物抗氧化性和乳化性的影响 李月 07
Antioxidant Activity and Emulsifying Properties of Porcine Plasma Protein Hydrolysates as Influenced by
Different Hydrolysis Times and Proteases LI Yue et al.
- 燕麦复合乳化肠的制备及品质分析 刘韵然 12
Development and Quality Analysis of Emulsion-Type Pork Sausage Containing Oat LIU Yunran et al.

『加工工艺』 Processing Technology

- 超声波辅助变压滚揉工艺对鸭肉食用品质的影响 于林宏 17
Effects of Ultrasound-Aided Pressure Swing Tumbling on the Eating Quality of Duck YU Linhong et al.

『分析检测』 Analysis & Detection

- 基于主成分分析法提取高光谱图像特征检测香肠亚硝酸盐含量 陈晓东 22
Detection of Nitrite in Sausages Based on Feature Extraction of Hyperspectral
Images Using Principal Component Analysis CHEN Xiaodong et al.

『专题论述』 Reviews

- 基因组学和蛋白质组学在肉品质研究中的应用研究进展 张素红 28
Recent Progress in the Application of Genomics and Proteomics in Meat Quality Research ZHANG Suhong et al.

真空低温蒸煮技术在动物源性食品中的应用进展	张凯华 35
A Review of Recent Advances in the Application of Sous Vide Cooking Technique in Animal-Derived Food Processing	ZHANG Kaihua et al.
酱卤肉制品加工技术研究进展	赵子瑞 41
Recent Advances in Processing Technologies for Soy Sauce and Pot-Roast Meat Products	ZHAO Zirui et al.
肉制品的呈色机理和色泽评定研究进展	胡 煌 48
Progress in Coloration Mechanism and Color Assessment of Meat Products	HU Huang et al.
发达国家畜禽产品质量安全可追溯系统的发展与启示	谭利伟 54
Development of Livestock and Poultry Products Quality and Safety Traceability System in Developed Countries and Its Enlightenment for China	TAN Liwei et al.