

MEAT RESEARCH

肉类研究

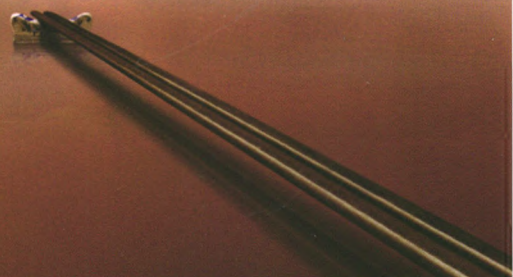


SAVORY EXPERT
TRUST CHUNFA
咸味专家·信赖春发

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丽北路11号

电话：86-22-24992489 24990895

ISSN 1001-8123



9 771001 812369



中国肉类食品综合研究中心
CHINA MEAT RESEARCH CENTER

目次

CONTENTS

MEAT 肉类研究 RESEARCH

刊号: ISSN 1001-8123 (国际标准刊号)
CN 11-2682/TS (国内统一刊号)

2016年第5期 总第207期
No.5 2016 Total No.207

『基础研究』 Basic Research

反应时间对牛肉、牛骨美拉德反应产物风味品质的影响 李迎楠 01

Effect of Reaction Time on the Flavor Quality of Maillard Reaction Products from

Beef Meat and Bone Hydrolysates

LI Yingnan et al.

猪牛混合脂肪的物化性质和感官特性分析 刘文营 06

Physicochemical and Sensory Properties of Beef/Pork Fat Blends

LIU Wenying et al.

驴肉在低温成熟过程中理化指标的变化 敖冉 11

Physical and Chemical Changes of Donkey Meat during Postmortem Aging at Low Temperature

AO Ran et al.

猪血豆腐质构特性的影响因素 李翔 15

Effects of Several Factors on the Textural Properties of Pig Blood Tofu

LI Xiang et al.

『包装贮运』 Package & Storage

4 °C 冷藏条件下长丰鲢尸僵过程中的品质变化规律 刘晓畅 20

Postmortem Changes of Changfeng Silver Carp during Storage at 4 °C

LIU Xiaochang et al.

不同解冻方法对鸭肉品质的影响

张帆 25

Effect of Different Thawing Methods on the Quality of Duck Meat

ZHANG Fan et al.

『分析检测』 Analysis & Detection

电子鼻技术研究不同包装调理预制烤猪肉冷却贮藏过程中品质的变化

任静 30

Electronic Nose to Detect Quality Changes of Marinated Pork Packaged by Different Methods during

Chilled Storage before Grilling

REN Jing et al.

超高效液相色谱-串联质谱测定猪肉中16种喹诺酮类药物残留量

张颖颖 36

Determination of Sixteen Quinolones Residues in Pork by Ultra Performance Liquid

Chromatography-Tandem Mass Spectrometry

ZHANG Yingying et al.

『专题论述』 Reviews

我国牦牛肉分级标准体系研究现状与发展趋势

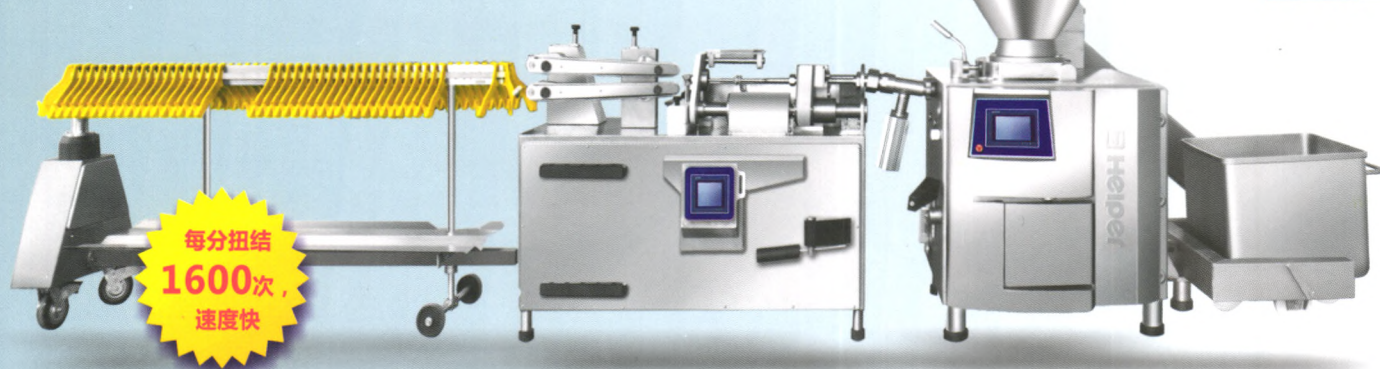
牛珺 42

Current Status and Development Trend of Yak Meat Grading System in China

NIU Jun 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。



每分扭结
1600次
速度快

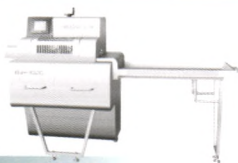
专业性和技术领先是汉普人的骄傲

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

B10IZX 烟熏炉系列



6J 高速剪节机



OK 冻肉切块切片机系列



QF2R 冻肉切片绞肉机系列



原料冻肉

冻肉切块切片

生产流程



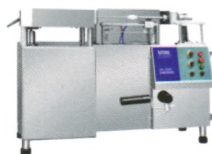
GN-1200II 双管快换快速扭结机



JR 冻肉绞肉机系列



GN-1200 I 快速扭结机



ZKG 真空定量灌装系列



ZKJB 真空搅拌机系列



ZKB 真空斩拌机系列



机械行业十大品牌
中国肉类工业影响力品牌