

MEAT RESEARCH

肉类研究



“世界品质，完美检测”



DK9P泵压式金属检测机
DK9P Pump Metal Detector



DK9T管道式金属检测机
DK9T Free-Fall Metal Detector



金属检测机
Metal Detector



X-RAY异物检测机
X-RAY Vision Inspection Machine



重量检测机
Ceck-Weigher



DK5F重量分级机
DK5F weight classifier



址：上海市浦东新区华夏东路4299弄98号

话：021-50802581 传真：021-50802583 邮箱：E-mail:dookoo_nl@126.com 网址：www.dookoo.com.cn

ISSN 1001-8123



062

9 771001 812329



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6期 总第208期
No.6 2016 Total No.208

『基础研究』 Basic Research

鳙鱼鱼肉不同酶解产物的加工特性及抗氧化性 李东萍 01

Processing Properties and Antioxidant Activity of Protein Hydrolysates from Bighead Carp

(*Aristichthys nobilis*) Meat Produced with Two Different Proteases

LI Dongping et al.

L-精氨酸对鸡胸肉中肌球蛋白凝胶特性的影响 付 渊 06

Effects of Different Concentrations of L-Arginine on the Gel Properties of Chicken Breast Myosin

FU Yuan et al.

不同处理对新疆羊半腱肌嫩度的影响 张 文 10

Effects of Different Treatments on the Tenderness of *semitendinosus* Muscle from

Xinjiang Thin-Haired Sheep

ZHANG Wen et al.

青藏高原有机牦牛背最长肌肌肉的差异蛋白质组学 贾建磊 15

Differential Proteomics Analysis of Fresh and Refrigerated *longissimus dorsi* Muscles of Organically

Raised Yaks from the Qinghai-Tibetan Plateau

JIA Jianlei et al.

猪宰后不同部位白肌肉与正常肉品质变化、能量代谢的差异 郭守立 19

Meat Quality Changes and Differences in Energy Metabolism of Normal and PSE Pork Muscle

Different Carcass Parts during Postmortem Storage

GUO Shouli et al.

『加工工艺』 Processing Technology

超声波在五花猪肉炖煮工艺中的应用	雷 辰 25
Ultrasonic Application for Stewing Pork Belly	LEI Chen et al.

『分析检测』 Analysis & Detection

气相色谱-三重四极杆质谱测定广东地区市售腊肠中9 种挥发性亚硝胺	余卫军 29
Investigation of Nine Volatile Nitrosamines in Sausages Marketed in Guangdong Province by Gas Chromatography Tandem Triple Quadrupole Mass Spectrometry (GC-MS-MS)	YU Weijun et al.
DNA条形码技术检测调理肉制品掺杂	陈 健 35
Application of DNA Barcoding for the Detection of Adulterants in Prepared Meat Products	CHEN Jian et al.

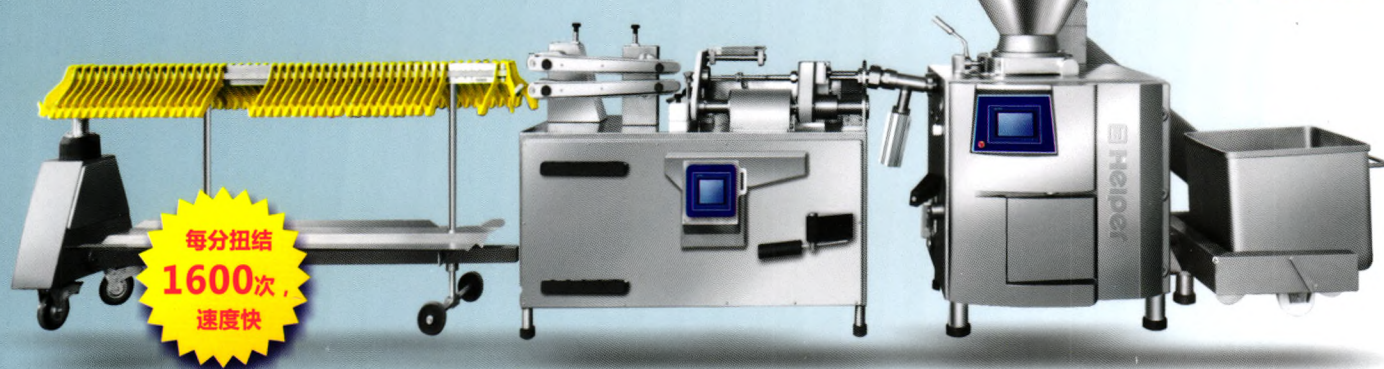
『专题论述』 Reviews

生物保护菌及其在肉制品中的应用	刘鹏雪 40
Bioprotective Bacteria and Its Application in Meat Products: A Review	LIU Pengxue et al.
肉类食品中产气荚膜梭菌及其控制研究进展	贾珊珊 45
<i>Clostridium perfringens</i> in Meat Products and Its Inhibition by Different Methods: A Review	JIA Shanshan et al.
肉制品脂肪氧化控制研究进展	施佩影 52
Progress in Research on the Control of Fat Oxidation in Meat Products	SHI Peiying 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

B(D)ZX 烟熏炉系列



6J 高速剪节机



DK 冻肉切块切片机系列



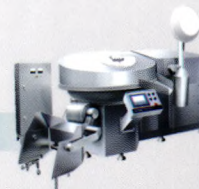
QRJR 冻肉切片绞肉机系列



JR 冻肉绞肉机系列



ZKB 真空斩拌机系列



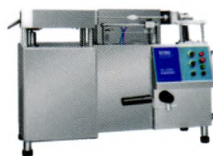
ZKJB 真空搅拌机系列



ZKG 真空定量灌装机系列



GN-1200 I 快速扭结机



GN-1200 II 双管快换快速扭结机



生产流程



机械行业十大品牌
中国肉类工业影响力品牌