

MEAT RESEARCH

肉类研究



SAVORY EXPERT
TRUST CHUNFA
咸味专家·信赖春发

无为而治，
点味成金。

遵循大千世界规律，尊重人性，有所为有所不为；

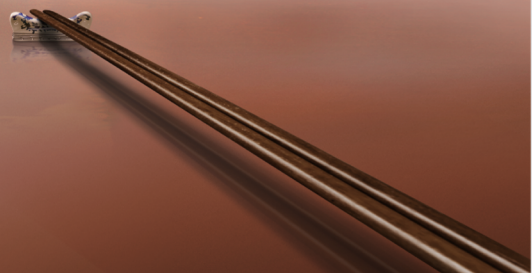
利益共享，共同发展，为社会谋福利，是春发立业之原则。

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



08>

9 771001 812169



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8期 总第210期
No.8 2016 Total No.210

『基础研究』 Basic Research

基于渗透预处理的罗非鱼片微波干燥动力学

胡冰洋 01

Microwave Drying Characteristics and Kinetics of Tilapia Fillets Processed by Osmotic Dehydration

Combined with Microwave Drying

HU Bingyang et al.

樱桃对猪肉火腿罐头的品质及阻断N-亚硝胺形成的作用

岳兰昕 06

Effect of Cherry Juice on Improving Quality and Blocking Nitrosamine

Formation in Canned Pork Ham

YUE Lanxin et al.

番茄粉对花生蛋白灌肠品质特性的影响

杜娟 13

Influence of Tomato Powder on Qualities of Sausages with Added Peanut Protein

DU Juan et al.

『加工工艺』 Processing Technology

混料设计优化淀粉复配在方火腿中的应用

吴香 19

Optimization of Starch Mixtures for Use in Sausages by Mixture Design

WU Xiang et al.

『包装贮运』 Package & Storage

大豆分离蛋白美拉德反应产物在生肉糜贮藏保鲜中的应用

王博 25

Application of Maillard Reaction Products from Soybean Protein Isolate in Quality Preservation of

Raw Minced Meat during Cold Storage

WANG Bo et al.

解冻方式对大黄鱼解冻效率和品质的影响 欧阳杰 30

Influence of Thawing Methods on Thawing Efficiency and Quality of *Pseudosciaena crocea* OUYANG Jie et al.

『分析检测』 Analysis & Detection

液相色谱-串联质谱负离子模式测定鸡肉中磺胺硝苯的残留 魏云计 35

Determination of Sulfanitrans Residue in Chicken by Liquid Chromatography-Tandem

Mass Spectrometry with Negative Ion Mode WEI Yunji et al.

『专题论述』 Reviews

超高压对肉制品的杀菌效果及杀菌机制的研究进展 奚秀秀 39

Effects of Ultra-High Pressure Processing on Survival of Microorganisms in Meat Products and

Microbial Inactivation Mechanisms: A Review XI Xiuxiu et al.

我国兔产业发展现状及趋势展望 薛 山 44

Present Status and Future Trends in the Development of Rabbit Industry in China XUE Shan