

www.cmrc.com.cn

中文核心期刊

中国科技核心期刊

ISSN1001-8123
CN11-2682/TS

2017

1

期

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；

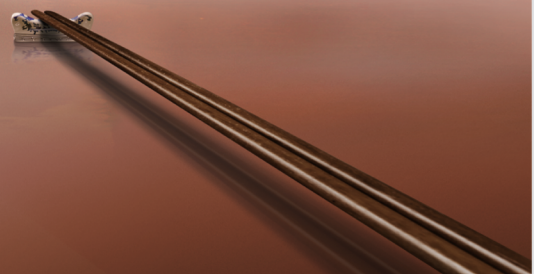
利益共享，共同发展，为社会谋福利，是春发立业之原则。

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 812176



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)

2017年第1期 总第215期
No.1 2017 Total No.215

『基础研究』 Basic Research

- 添加辣木粉对发酵香肠理化性质和N-亚硝胺含量的影响 樊晓盼 01
Influence of Adding *Moringa* Powder on Physicochemical Properties and
N-Nitrosamine Contents of Fermented Sausages FAN Xiaopan et al.
- 微波和超声波辅助处理对干制横山羊肉中脂肪酸的影响 高天丽 07
Effects of Microwave/Ultrasonic Assisted Treatments on Fatty Acids of Dried Goat Meat GAO Tianli et al.
- 热风干温度对风干肉品质和加工能耗的影响 饶伟丽 13
Effect of Hot Air Drying Temperature on the Quality and Energy Consumption of Air-Dried Meat RAO Weili et al.

『包装贮运』 Package & Storage

- 超高压处理对酱卤鸡腿品质及货架期的影响 贾 飞 19
Effects of Ultra-High Pressure Treatment on Quality and Shelf-Life of Braised Chicken Drumsticks JIA Fei et al.

『分析检测』 Analysis & Detection

- 秋刀鱼热加工后挥发性风味成分变化的分析 贡 慧 25
Changes in Volatile Flavor Compounds during Heat Processing of *Cololabis saira* GONG Hui et al.
- 红外电烤箱复热冷藏烤全羊风味物质的分析 苏里阳 32
Flavor Compounds of Refrigerated Roasted Whole Sheep Reheated in an Electric Infrared Oven SU Liyang et al.
- 电感耦合等离子体质谱法同时测定海产品中19种矿物元素 夏 梦 37
Simultaneous Determination of 19 Mineral Elements in Seafood by Inductively
Coupled Plasma Mass Spectrometry XIA Meng et al.

『专题论述』 Reviews

我国天然肠衣产业发展的影响因素和对策研究进展	刘登勇 42
Influencing Factors and Countermeasures of the Development of the Chinese Natural Casing Industry	LIU Dengyong et al.
DNA条形码技术在深加工动物制品源性成分鉴定中的应用研究进展	凌胜男 48
A Review of Recent Advances in the Application of DNA Barcoding in Identification of Animal Species in Highly Processed Animal-Derived Products	LING Shengnan et al.
肉类中的生物胺形成及其在肉类新鲜评价中的应用研究进展	杨春婷 55
Formation of Biogenic Amines during Meat Storage and Their Application in Assessment of Meat Freshness	YANG Chunting et al.
欧盟食品安全应急管理体系研究及对我国的借鉴	张 秋 60
Insight into the EU's Food Safety Emergency Management System and Its Revelation to China	ZHANG Qiu et al.