

www.cmrc.com.cn

中文核心期刊

中国科技核心期刊

ISSN1001-8123
CN11-2682/TS

2017 12 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；

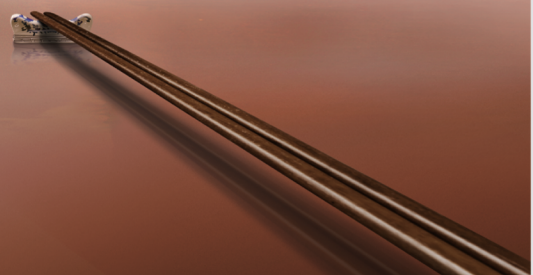
利益共享，共同发展，为社会谋福利，是春发立业之原则。

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



12>



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

9 771804 12176

目次

CONTENTS

MEAT RESEARCH

肉类研究

中国标准连续出版物号: ISSN 1001-8123
CN 11-2682/TS

2017年第12期 总第226期
No.12 2017 Total No.226

『基础研究』 Basic Research

- 香辛料对哈尔滨风干肠菌系及理化性质的影响 费英敏 01
Effects of Spice on Microflora and Physicochemical Properties of Harbin Air-Dried Sausage FEI Yingmin et al.
- 芽孢诱导技术在中温香肠加工中的应用 李 素 06
Application of Spore Induction Technology in the Processing of Medium-Temperature Sausage LI Su et al.
- 泰和乌鸡、杂交乌鸡与市售白羽肉鸡的营养成分比较研究 尚 柯 11
Comparative Analysis of Nutrients in Breast Muscles from Taihe Black-Bone Silky Fowls, Crossbred Black-Boned Silky Fowls and AA Broilers SHANG Ke et al.
- 天然抗氧化剂对不同热加工方式牛肉制品脂肪氧化的影响 刘 梦 17
Effect of Different Natural Antioxidants on Lipid Oxidation in Beef Products with Different Thermal Processing LIU Meng et al.

『加工工艺』 Processing Technology

- 牛肉的超声波快速腌制与嫩化工艺优化 付 丽 23
Optimization of Rapid Ultrasonic-Assisted Curing and Tenderization of Beef FU Li et al.

『分析检测』 Analysis & Detection

- 高光谱成像及近红外技术在鸡肉品质无损检测中的应用 邢素霞 30
Comparative Application of Hyperspectral Imaging and Near Infrared Spectroscopy in Nondestructive Detection of Chicken Quality XING Suxia et al.

加速溶剂萃取-高效液相色谱-荧光检测法测定哈尔滨红肠中的4 种多环芳烃 李 聪 36

Detection of Four Polycyclic Aromatic Hydrocarbons in Harbin Red Sausage by Accelerated Solvent

Extraction Coupled with High Performance Liquid Chromatography with Fluorescence Detection LI Cong et al.

反复煮制酱牛肉老汤挥发性风味物质的变化趋势 贡 慧 41

Changes in Volatile Flavor Components in Soup Stock for Spiced Beef during Repeated Use GONG Hui et al.

乳酸菌发酵剂对风干肠风味品质的影响 潘晓倩 50

Effects of Lactic Acid Bacteria Starter Culture on the Flavor Quality of Air-Dried Sausage PAN Xiaoqian et al.

『专题论述』 Reviews

可食用膜在冷鲜肉保鲜中的应用研究进展 高立红 56

Recent Progress in the Application of Edible Films in the Preservation of Chilled Meat GAO Lihong et al.