

MEAT RESEARCH

肉类研究



BOBANG
博邦®



博邦, 让中国味道更美!

北京博邦食品配料有限公司

BEIJING BOBANG FOOD INGREDIENT CO., LTD

电话: +86-10-61201111

传真: +86-10-61201211

网址: www.bobang.cn

E-mail: bobang@bobang.cn

全国免费服务热线: 400-890-9996

地址: 北京市大兴区前辛庄博邦路16号

ISSN 1001-8123



02>

9 771001 812376



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

信息导航

Information Index

大学堂

SB/T 11124—2015《肉类蔬菜流通追溯零售电子秤

通用规范》的主要内容(2) 前插17~18

《肉类研究》版权页 前插20

国际资讯

西班牙科学家研究运用近红外光谱

技术在线检测真空包装 目录后彩插1

干腌火腿中的钠含量 目录后彩插1

捷克科学家研究通过光吸收的变化

分析老化、干燥和冷冻对 目录后彩插1

猪肉蛋白的结构损伤 目录后彩插1

英国科学家研究3种伊斯兰教律法屠宰

程序下羊最长肌和肱三头肌的 目录后彩插1

肉品质量差异 目录后彩插1

意大利科学家研究猪基因中单核苷酸

多态性与意大利干腌火腿 目录后彩插2

产品品质之间的关系 目录后彩插2

南非科学家研究用鲜鹿肉和经过冻融后的鹿肉

加工碎肉块的颜色和氧化稳定性 目录后彩插2

西班牙科学家研究塑料膜包装的猪肉糜

冷藏期间的质量变化及 目录后彩插2

对葡萄糖添加的影响 目录后彩插2

征稿启事

《肉类研究》征稿启事 文后黑白广告1

《乳业科学与技术》征稿启事 文后黑白广告2

征订启事

《肉类研究》征订启事 文后黑白广告3

《乳业科学与技术》征订启事 文后黑白广告4

广告索引

北京博邦食品配料有限公司 封面

石家庄晓进机械制造有限公司 封二

大庄园实业有限公司 封三

石家庄市汉普机械有限公司 封底

嘉兴艾博不锈钢机械工程有限公司 前插1

郑州雪麦龙食品香料有限公司 前插2

中国包装和食品机械有限公司 前插3

河南双汇投资发展股份有限公司 前插4

河南双汇宣传 前插5

广东科隆生物科技有限公司 前插6

苏州市迎力机械制造有限公司 前插7

衡水鸿昊企业有限责任公司 前插8

重庆华萃生物科技有限公司 前插9

河南中大恒源生物科技有限公司 前插10

上海多科电子科技有限公司 前插11

青岛冠华进出口有限公司 前插12

沈阳仁达生物科技有限公司 前插13

上海良模公关顾问有限公司 前插14

抚顺市独凤轩食品有限公司 前插15

上海大立食品添加剂有限公司 前插16

《食品科学》宣传 前插19

天津春发集团 目录前彩插21

信息导航 目录后彩插3

食品科学网 目录后彩插4

北京鸿宝食品原料贸易公司 正文前彩插

广东天益生物科技有限公司 中插1

中国·石家庄博安不锈钢设备有限公司 中插2~3

《肉类研究》核心期刊宣传 中插4

兴化市联富食品有限公司 文后黑白广告5

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2期 总第216期
No.2 2017 Total No.216

『基础研究』 Basic Research

- 淀粉种类对兔肉肉糜凝胶品质的影响 宋 萃 01
Effect of Different Types of Starches on the Gel Properties of Grounded Rabbit Meat SONG Cui et al.
温度对复合肌原纤维蛋白结构及其表面疏水性的影响 李清正 06
Effects of Temperature on the Structure and Surface Hydrophobicity of Mixed Myofibrillar Proteins LI Qingzheng et al.
宣恩火腿加工过程中理化指标变化的分析 耿翠竹 11
Analysis of Physicochemical Changes during Xuan'en Ham Processing GENG Cuizhu et al.
欧拉型藏羊肉的涮制加工特性 高玲玲 16
Instant Boiling Characteristics of Oula Tibetan Sheep Meat GAO Lingling et al.

『加工工艺』 Processing Technology

- KCl部分替代NaCl协同强化高温成熟火腿加工工艺优化 黎良浩 21
Optimization of Partial Replacement of NaCl with KCl Combined with Intensified High-Temperature Ripening for the Processing of Dry-Cured Ham LI Lianghao et al.

『包装贮运』 Package & Storage

- 气调包装对冷藏过程中秋刀鱼品质变化的影响 杨 震 28
Effect of Modified Atmosphere Packaging on the Quality Changes of Pacific Saury during Cold Storage YANG Zhen et al.

气体加压解冻对金枪鱼贮藏品质的影响	刘 梦 33
Pressurized Gas Thawing for Improved Quality of Frozen Tuna during Subsequent Storage	LIU Meng et al.
基于因子分析法构建白切羊肉贮藏过程中的品质评价模型	陈 辉 38
Development of A Model to Evaluate the Quality Changes of Boiled	
Mutton during Storage Based on Factor Analysis	CHEN Hui et al.

『分析检测』 Analysis & Detection

低温肉制品中3 种食源性致病菌多重聚合酶链式反应快速检测方法的建立	李新福 45
Multiplex Polymerase Chain Reaction Assay for Rapid Detection of Three Foodborne Pathogens in	
Low-Temperature Meat Products	LI Xinfu et al.
保鲜方式对冷鲜猪肉挥发性风味物质的影响	赵 冰 51
Influence of Different Preservation Methods on Volatile Flavor Substances of Chilled Fresh Pork	ZHAO Bing et al.

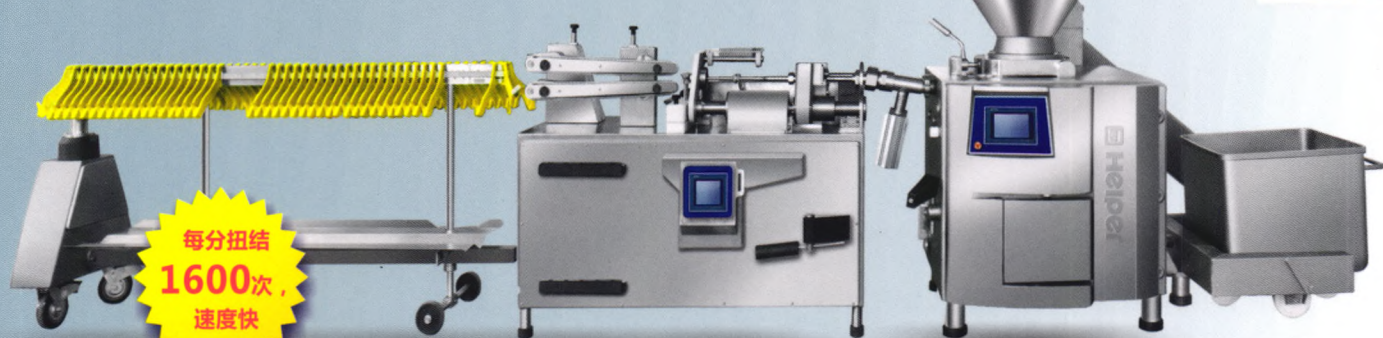
『专题论述』 Reviews

国内外肉品品质变化机制机理研究进展	张哲奇 57
State of the Art in Worldwide Studies on Mechanism of Meat Quality Changes	ZHANG Zheqi 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

BQJZX 烟熏炉系列



6J 高速剪节机



OK 冻肉切块切片系列



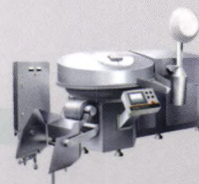
QBR 冻肉切片绞肉机系列



JR 冻肉绞肉机系列



ZKB 真空斩拌机系列



原料冻肉

冻肉切块切片

生产流程

剪节包装

冷却

熟化

灌装扭结

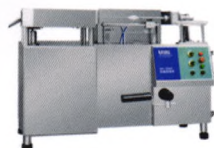
搅拌

绞肉(斩拌)

GN-1200II 双管快换快速扭结机



GN-1200 I 快速扭结机



ZKG 真空定量灌装机系列



ZKJB 真空搅拌机系列

