

# 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 812183

万方数据



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

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

2018年第4期 总第230期  
No.4 2018 Total No.230

## 『基础研究』 Basic Research

- 无量山乌骨鸡腿肌营养成分分析和评价 戚敏 01  
Analysis and Evaluation of Nutritional Components of Thigh Muscles of  
Wuliang Mountain Black-Boned Chicken QI Min et al.
- 伊拉兔肌内磷脂 $n-3$ 多不饱和脂肪酸体外抗肿瘤功效及作用机理 薛山 07  
Anticancer Effect *in Vitro* and Mechanism of  $n-3$  Polyunsaturated Fatty Acids in  
Intramuscular Phospholipids of Hyla Rabbit XUE Shan
- 不同解冻处理对猪肉理化特性及微生物数量的影响 郑旭 14  
Effects of Different Thawing Methods on Pork Physicochemical Properties and Microbial Counts ZHENG Xu et al.

## 『加工工艺』 Processing Technology

- 杀菌和复热工艺对黄焖鸡挥发性风味物质的影响 常思盎 20  
Effect of Pasteurization and Reheating on the Volatile Compounds of Braised Chicken Product CHANG Siang et al.
- 添加大豆分离蛋白对鲜广椒肉丸品质的影响 邹金 27  
Effect of Soybean Protein Isolate Addition on the Quality of Meatballs with Zhaguangjiao,  
a Chinese Traditional Fermented Chill Product ZOU Jin et al.

## 『分析检测』 Analysis & Detection

- 不同类型新疆风干牛肉挥发性风味成分差异分析 沙坤 33  
Analysis and Comparison of Volatile Flavor Compounds in  
Different Types of Xinjiang Dried Beef SHA Kun et al.

基于计算机视觉技术分析猪肉对清酱肉挥发性风味成分的影响	杨 凯 39
Analysis of Fat Proportion in Raw by Computer Vision Technology and Its Effect on Volatile Flavor Components of Pickled Sauced Meat	YANG Kai et al.
应用气相色谱模拟分离软件快速检测火腿肠及肠衣中的塑化剂	汪聪茜 44
Fast Detection of Plasticizers in Sausage and Casing Based on Gas Chromatography Separation Simulation Software	WANG Congqian et al.
乳杆菌发酵剂对酸肉挥发性风味成分的影响	米瑞芳 48
Effect of <i>Lactobacillus</i> Starter Cultures on the Volatile Flavor Components of Sour Meat	MI Ruifang et al.
超高效液相色谱-串联质谱法快速测定动物源食品中万古霉素残留量	周迎春 56
Rapid Determination of Vancomycin Residues in Animal-Origin Foods by Ultra-High Performance Liquid Chromatography-Tandem Mass Spectrometry	ZHOU Yingchun et al.
基于TaqMan实时荧光PCR检测鲜肉及加工肉制品中的驴源性成分	海 小 62
Identification of Donkey-Derived Ingredients in Raw and Processed Meats Using TaqMan Probe Based Real-Time Polymerase Chain Reaction	HAI Xiao et al.

# 信息导航

## Information Index

### 大学堂

《生猪屠宰检疫规范》(NY/T 909—2004) 的主要内容(2)	前插11~12
《肉类研究》版权页	前插13

### 国际资讯

澳大利亚研究不同贮藏条件对牛肉蛋白质 结构降解的影响	目录后彩插1
巴西研究饲喂VE对波尔-萨能杂交山羊肉 货架期的影响	目录后彩插1
西班牙研究商业巴马火腿颜色的影响因素	目录后彩插1
中国研究青贮饲料对牛肉品质和氧化 稳定性的影响	目录后彩插2
突尼斯和意大利联合研究增补饲喂黑种草籽 对羊肉脂肪酸组成和氧化稳定性的影响	目录后彩插2
南非研究饲喂能量物质对波尔山羊肉质量 属性的影响	目录后彩插2

### 征稿启事

《肉类研究》杂志征稿启事	文后黑白广告1
《乳业科学与技术》杂志征稿启事	文后黑白广告2

### 征订启事

《肉类研究》杂志征订启事	文后黑白广告3
《乳业科学与技术》杂志征订启事	文后黑白广告4

### 广告索引

天津春发集团	封面
石家庄晓进机械制造科技有限公司	封二

郑州大河食品科技有限公司	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
中国包装和食品机械有限公司	前插2
郑州雪麦龙食品香料有限公司	前插3
苏州市迎力机械制造有限公司	前插4
广东科隆生物科技有限公司	前插5
河南双汇投资发展股份有限公司	前插6
衡水鸿昊企业有限责任公司	前插7
佛山市金骏康健康科技有限公司	前插8
重庆华萃生物科技有限公司	前插9
肉类工业展	前插10
SCI论文翻译润色服务	前插14
食品科学宣传	目录前彩插15
信息导航	目录后彩插3
食品科学网	目录后彩插4
张春晖研究员专访	正文前彩插1~7
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
第十届食品科学国际年会	文后黑白广告5
第8届食品与生物学科高水平SCI论文撰写与投稿 技巧研修班招生简章	文后黑白广告6