

www.cmrc.com.cn

中文核心期刊

中国科技核心期刊

ISSN1001-8123
CN11-2682/TS

2018

6

期

MEAT RESEARCH

肉类研究

创新科技 芳芳四溢

专注于调味精油行业

十年积淀

专业品质，值得信赖



- 7200升 + X 超临界萃取生产规模
- 108项专有技术，细分行业技术开发的领跑者
- 1800家客户，优质服务的体验者

全国客服热线

400-032-5166

www.xomolon.com



雪麦龙新浪微博



雪麦龙微信公众号



郑州雪麦龙食品香料有限公司
ZHENGZHOU XUEMAILONG FOOD FLAVOR CO., LTD.

公司总部及研发中心

电话: 0371-56561888

传真: 0371-56567092

郑州市航空港区新港大道
台湾科技园C7-2栋

生产园区

电话: 0371-62582555

传真: 0371-62582333

新郑薛店食品工业园
园区第四路55号



ISSN 1001-8123



06

9 749098 812183



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6期 总第232期
No.6 2018 Total No.232

『基础研究』 Basic Research

- 不同日龄鹅肉卤制后的理化性质 章 杰 01
Physicochemical Properties of Stewed Goose Meat with Different Slaughter Ages ZHANG Jie et al.
- 氯化钠与L-精氨酸/L-赖氨酸复合提取鸡胸蛋白的凝胶性质 李林贤 06
Gelling Properties of Proteins Extracted from Chicken Breast Using Mixed Solutions of NaCl and L-Arginine/L-Lysine LI Linxian et al.
- 不同混合饲料对杜蒙羊屠宰性能、食用品质及营养成分的影响 王德宝 12
Effects of Different Mixed Feeds on Slaughtering Performance, Eating Quality and Nutrients of Dumont Sheep WANG Debao et al.
- 消费者对重组调理牛排态度的调查研究 卢 骁 18
Investigation of Consumer Attitudes towards Restructured Beef Steak LU Xiao et al.

『加工工艺』 Processing Technology

- 不同KCl和NaCl组成的减盐配方对卤鸭制品品质特性的影响 宋文敏 22
Effects of Partial Substitution of KCl for NaCl on the Quality Characteristics of Stewed Duck Products SONG Wenmin et al.
- 二次回归正交设计优选阻断NDMA形成的亚硝化抑制剂 熊凤娇 29
Optimization of Nitrosation Inhibitors for Blocking N-nitrosodimethylamine Formation Based on Quadratic Regression Orthogonal Design XIONG Fengjiao et al.
- 魔芋胶和瓜尔豆胶对鸭血豆腐食用品质的影响 孙月萍 35
Effects of Konjac Gum and Guar Gum on the Eating Quality of Duck Blood Curd SUN Yueping et al.

『分析检测』 Analysis & Detection

- 烹饪方法对鸡蛋及鸡肉中氟虫腈及其代谢物残留量的影响 金绍明 40
Effects of Cooking Methods on Fipronil and Its Metabolites Residues in Eggs and Chicken JIN Shaoming et al.

『包装贮运』 Package & Storage

- 基于三甲胺/氧化三甲胺物质的量比值动力学模型预测带鱼粉的货架期 唐 森 44
Prediction of Shelf-Life of Hairtail Fishmeal Based on Kinetic Model of Trimethylamine/
Trimethylamine Oxide Molar Ratio TANG Sen et al.
- 脉冲强光杀菌技术和2种保鲜剂在清蒸鲤鱼中的应用 蒋 奕 49
Application of Pulsed Light Sterilization Combined with Two Preservatives to Steamed Carp JIANG Yi et al.

『专题论述』 Reviews

- 骆驼肉的营养价值、食用品质及加工现状 杨 丽 55
Current Status of Nutritional Value, Meat Quality and Processing of Camel Meat YANG Li et al.