

www.cmrc.com.cn

中文核心期刊

中国科技核心期刊

ISSN1001-8123
CN11-2682/TS

2018

7

期

MEAT RESEARCH

肉类研究



SAVORY EXPERT
TRUST CHUNFA
咸味专家·信赖春发

无为而治，
点味成金。

遵循大千世界规律，尊重人性，有所为有所不为；

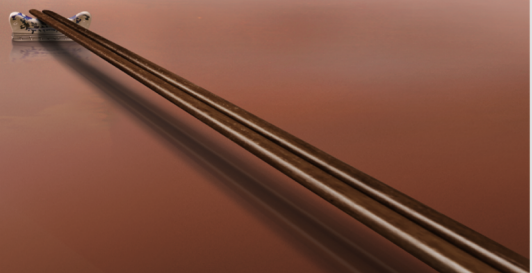
利益共享，共同发展，为社会谋福利，是春发立业之原则。

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



07>

9 799000 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7期 总第233期
No.7 2018 Total No.233

『基础研究』 Basic Research

- NaCl及温度对猪肉脱水过程中蛋白质性质的影响 汪媛 01
Effect of Sodium Chloride and Temperature on Pork Protein Properties during Dehydration WANG Yuan et al.
- 猕猴桃蛋白酶及发酵剂对马肉发酵香肠品质特性的影响 玉素甫·苏来曼 07
Effects of Mixed Starter Culture and Actinidin on the Quality Characteristics of Fermented Horse Meat Sausage YUSUFU Sulaiman et al.
- 中山市生鲜畜禽肉中变形杆菌的污染分布及ERIC-PCR分型 陈善娇 13
Contamination and Enterobacterial Repetitive Intergenic Consensus-Polymerase Chain Reaction Typing of *Proteus* on Fresh Livestock and Poultry Meats in Zhongshan City CHEN Shanjiao et al.
- 中国肉牛屠宰加工企业生产状况调研 王佳 18
A Survey on the Present Status of Beef Cattle Slaughtering and Processing in China WANG Jia et al.

『加工工艺』 Processing Technology

- 超声波辅助酶解法提取食用猪油工艺优化及胆固醇脱除 戚彪 23
Optimization of Ultrasonic-Assisted Enzymatic Extraction of Lard and Cholesterol Removal from It QI Biao et al.
- 川西藏区自然发酵牦牛酸酩肉工艺标准化及品质特性 彭毅秦 29
Processing Standardization and Quality Characteristics of Naturally Fermented Sour Yak Meat in Tibetan Areas of West Sichuan PENG Yiqin et al.

『分析检测』 Analysis & Detection

实时荧光聚合酶链式反应检测肉制品中的鸭源性成分 张秀平 37

Detection of Duck-Derived Ingredients in Meat Products by Real-Time

Fluorescent Polymerase Chain Reaction

ZHANG Xiuping et al.

基于近红外光谱仪分析中式爆炒猪肉的水分含量 赵钜阳 42

Detection of Water Content of Chinese Stir-Fired Pork by Near Infrared Spectroscopy

ZHAO Juyang et al.

『包装贮运』 Package & Storage

预冷库内环境温湿度差异对猪胴体品质的影响 李文采 49

Effect of Variations in Temperature and Humidity in Pre-Chilling Room on the Quality of Pig Carcass LI Wencai et al.

干法分提鸡油的贮藏稳定性 李 鹏 54

Storage Stability of Chicken Fat Obtained by Dry Fractionation

LI Peng et al.

『专题论述』 Reviews

基于高光谱成像技术的红肉品质评定研究进展 李东泽 59

Recent Progress in Evaluation of Red Meat Quality Using Hyperspectral Imaging Technology

LI Dongze et al.