

QK1908101

ISSN1001-8123  
CN11-2682/TS

8

期

www.cmrc.com.cn

中文核心期刊

中国科技核心期刊

2018

# 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



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



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

9 771001 812185



# 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8期 总第234期  
No.8 2018 Total No.234

## 『基础研究』 Basic Research

北京油鸡肉4 °C贮藏过程中的品质及风味变化 陈静茹 01

Changes in Quality and Flavor of Beijing-You Chicken Meat during Storage at 4 °C CHEN Jingru et al.

不同烹制模式对鸡汤中鸡肉营养及风味特征的影响 张静 07

Effect of Cooking Method on Nutritional and Flavor Characteristics in Chicken Soup ZHANG Jing et al.

低盐发酵香肠用优良菌株的分离筛选及鉴定 张一凡 14

Isolation, Screening and Identification of Bacterial Strains for Use as  
Starter Cultures in Low-Salt Fermented Sausages ZHANG Yifan et al.

新疆椒麻鸡中腐败细菌的分离与鉴定 姬华 22

Isolation and Identification of Spoilage Bacteria from Xinjiang Pepper Chicken Ji Hua et al.

不同日龄、性别、部位Hyla兔系肌内脂肪酸组成变化 薛山 28

Intramuscular Fatty Acid Composition in Hyla Rabbit: Changes with Age, Gender and Muscle Type XUE Shan

## 『加工工艺』 Processing Technology

原料及加工工艺对包馅鱼肉卷N-亚硝胺含量的影响 王洋 34

Influence of Ingredients and Processing Stages on N-nitrosamine Contents in Stuffed Fish Roll WANG Yang et al.

响应面法优化鹅全骨硫酸软骨素的酶法提取工艺 谢晶 40

Optimization of Enzymatic Extraction of Chondroitin Sulfate from Goose Bones by  
Response Surface Methodology XIE Jing et al.

## 『分析检测』 Analysis & Detection

- 基于电子鼻和气相色谱-质谱联用技术评价襄阳地区腊肠风味品质 杨江 46  
Evaluation of Flavor Quality of Chinese Sausages from Xiangyang by Electronic Nose and Gas  
Chromatography-Mass Spectrometry YANG Jiang et al.

## 『包装贮运』 Package & Storage

- 不同气体组分气调包装对冷鲜鸡肉贮藏品质的影响 姚尧 51  
Effects of Modified Atmosphere Packaging with Different Gas Compositions on  
Storage Quality of Chilled Chicken YAO Yao et al.
- 脉冲强光杀菌结合双乙酸钠和乳酸双芽菌处理对煎制鲤鱼冷藏期间品质的影响 蒋奕 57  
Effect of Pulsed Light Sterilization Combined with Sodium Diacetate and Double Buds *Lactobacillus*  
on the Quality of Pan-Fried Carp during Cold Storage JIANG Yi et al.

## 『专题论述』 Reviews

- 淡水鱼鱼肉风味物质及其影响因素研究进展 苏欣 64  
Review of Flavor Substances in Freshwater Fish and Factors Influencing Them SU Xin et al.