

MEAT RESEARCH

肉类研究

创新科技 芬芳四溢

专注于调味精油行业

十年积淀

专业品质，值得信赖



安全 创新科技 高品质 健康生活

- 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 XUEMAILON FOOD FLAVOR CO., LTD.

公司地址及研发中心

电话: 0371-56561888
传真: 0371-56567092
郑州市航空港区新港大道
台湾科技园C7-3栋

生产厂区

电话: 0371-62582555
传真: 0371-62582333
郑州市航空港区工业
园民权南路01号



ISSN 1001-8123



9 771001 812183 0.92
万方数据



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

肉类研究

二〇一八年

第九期

总第二百三十五期

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9期 总第235期
No.9 2018 Total No.235

『基础研究』 Basic Research

- 海藻糖对虾蛄磷酸化肌原纤维蛋白功能特性的影响 吴鹏 01
Effect of Trehalose on the Functionalities of Phosphorylated Myofibrillar Protein from
Mantis Shrimp (*Oratosquilla oratoria*) WU Peng et al.
- 饲养方式和屠宰季节对乌珠穆沁羊肉肌肉内结缔组织特性的影响 侯小伟 08
Effects of Feeding Mode and Slaughter Season on the Characteristics of
Intramuscular Connective Tissue in Wuzhumuqin Sheep HOU Xiaowei et al.
- 发酵风干肠中乳酸菌的发酵性能 赵莱楠 13
Fermentation Properties of Lactic Acid Bacteria Isolated from Harbin Dry Sausages ZHAO Monan et al.
- 恩施地区腊肠的细菌多样性 邓风 18
Bacterial Diversity of Sausages in Enshi of Hubei Province DENG Feng et al.

『分析检测』 Analysis & Detection

- 沟帮子烧鸡加工过程中的滋味及风味物质变化 张风雪 23
Changes in Taste and Flavor Substances during the Processing of Goubangzi Roast Chicken ZHANG Fengxue et al.
- 应用微滴式数字聚合酶链式反应定量检测牛肉制品中的猪源性成分 刘立兵 29
Quantitative Analysis of Pork in Adulterated Beef Products by
Droplet Digital Polymerase Chain Reaction LIU Libing et al.

『包装贮运』 Package & Storage

- 山胡椒油对牛肉酱货架期的影响 徐阿奇 35
Effect of *Litsea cubeba* oil on Shelf Life of Beef Sauce XU Aqi et al.
- 冰鲜鸽肉贮藏过程中的微生物菌群多样性 蔡教英 41
Diversity of Microbial Flora of Chilled Pigeon Meat during Storage CAI Jiaoying et al.

『专题论述』 Reviews

- Chaotropic离子对肌球蛋白乳化特性影响的研究进展 李儒仁 47
Recent Advances in Understanding the Effect of Chaotropic Ions on
Emulsifying Properties of Myofibrillar Proteins LI Ruren et al.
- 肌纤维类型分类及转化机理研究进展 梁婷玉 55
Recent Progress in Classification and Transformation Mechanism of Muscle Fiber Types LIANG Tingyu et al.
- 巴西肉类安全管理体系分析 李建军 62
Analysis of the Meat Safety Management System in Brazil LI Jianjun et al.