

www.cmrc.com.cn

中文核心期刊

中国科技核心期刊

ISSN1001-8123
CN11-2682/TS

2019 12 期

MEAT RESEARCH

肉类研究

创新科技 香芳四溢

专注于调味精油行业

十年积淀

专业品质，值得信赖



- 11700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



雪麦龙微信公众账号



郑州雪麦龙食品香料有限公司
ZHENGZHOU XUEMAILON 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

巨源科技园07-08楼

生产厂区

电话: 0371-62582555

电话: 0371-62582333

新郑市薛店食品工业园

园区内路001号



2020年3月17日-19日上海FIC春季展，展位号62J40/62K41，欢迎到展位交流洽谈，期待您的光临！

ISSN 1001-8123



1 2 >

9 771001 812190

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

2019年第12期 总第250期
No.12 2019 Total No.250

『基础研究』 Basic Research

口腔加工过程中传统干腌肉咸味释放规律

田 星, 陈 敏, 周明玺, 李宗军*(1)

Release Pattern of Salt from Traditional Dry-Cured Meat during Oral Processing

TIAN Xing, CHEN Min, ZHOU Mingxi, LI Zongjun* (1)

不同加热温度对滩羊肉品质特性的影响

赵 冰, 周慧敏, 张顺亮, 吴倩蓉, 潘晓倩, 李 素, 朱 宁, 刘博文, 郭 雅, 乔晓玲*(7)

Effects of Different Heating Temperatures on Quality Attributes of Tan Sheep Meat

ZHAO Bing, ZHOU Huimin, ZHANG Shunliang, WU Qianrong, PAN Xiaoqian, LI Su, ZHU Ning,

LIU Bowen, GUO Ya, QIAO Xiaoling* (7)

不同风干温度对风干草鱼品质特性的影响

马敏杰, 巴吐尔·阿不力克木*(12)

Effect of Different Air-Drying Temperatures on Quality Characteristics of Air-Dried Grass Carp

MA Minjie, Batuer · ABULIKEMU* (12)

『加工工艺』 Processing Technology

氯化钠和三聚磷酸钠添加量对蒸煮火腿品质的影响

陶 硕, 马仁超, 郭秀霞, 林心萍, 纪超凡, 梁会朋, 李胜杰*(18)

Effect of Addition of Different Levels of Sodium Chloride or Sodium Tripolyphosphate on the Quality of Cooked Ham

TAO Shuo, MA Renchao, GUO Xiuxia, LIN Xinping, JI Chaofan, LIANG Huipeng, LI Shengjie* (18)

复合发酵剂对鲜食里脊火腿品质特性的影响

刘春丽, 朱秋劲*, 潘明琼, 胡 可, 汤鹏宇(25)

Effect of a Mixed Starter Culture on the Quality Characteristics of Raw Consumed Loin Ham

LIU Chunli, ZHU Qiujin*, PAN Mingqiong, HU Ke, TANG Pengyu (25)

响应面法优化酱油肉复合保鲜剂配方

张百刚, 邵 琳, 杨高继, 鹿琪坤, 苏凤贤 (32)

Formulation Optimization of Composite Preservative for Soy Sauce-Marinated Meat by

Response Surface Methodology

ZHANG Baigang, SHAO Lin, YANG Gaoji, LU Qikun, SU Fengxian (32)

『分析检测』 Analysis & Detection

利用电子舌分析热加工酸肉滋味特征 吴慧琳, 李苗云*, 朱瑶迪, 赵改名, 郝云鹏, 肖 康, 任宏荣, 孙灵霞(39)

Electronic Tongue Analysis of Taste Characteristics of Thermally Processed Sour Meat

WU Huilin, LI Miaoyun*, ZHU Yaodi, ZHAO Gaiming, HAO Yunpeng, XIAO Kang, REN Hongrong, SUN Lingxia (39)

酶联免疫吸附测定法检测白条鸭表皮组织中的脱氢松香酸 仇新媛, 姚 忠*, 耿志明, 马晶晶, 李鹏鹏(45)

Determination of Dehydroabietic Acid in Duck Skin by Enzyme-Linked Immunosorbent Assay

QIU Xinyuan, YAO Zhong*, GENG Zhiming, MA Jingjing, LI Pengpeng (45)

『包装贮运』 Package & Storage

特定致腐菌对冷却猪肉的致腐作用机制 戴金岳, 曾宪文, 方利敏, 姚明印, 刘木华, 黄 林*(50)

Mechanism by Which Inoculation with Specific Spoilage Organisms Caused Spoilage in Chilled Pork

DAI Jinyue, ZENG Xianwen, FANG Limin, YAO Mingyin, LIU Muhua, HUANG Lin* (50)

『专题论述』 Reviews

功能性微生物在发酵肉制品中的应用研究进展

李思源, 沙 坤, 孙宝忠, 谢 鹏, 雷元华, 张松山*, 温凯欣, 李天婵(56)

A Review of Application of Functional Microorganisms in Fermented Meat Products

LI Siyuan, SHA Kun, SUN Baozhong, XIE Peng, LEI Yuanhua, ZHANG Songshan*, WEN Kaixin, LI Tianchan (56)

3种绿色减菌技术在食品中的应用研究进展 白 晶, 朱秋劲*, 徐世涛, 刘春丽, 陈玉芹, 杨睿颖, 龙久铃(61)

Recent Progress in Application of Three Green Bacterial Decontamination Technologies in Foods

BAI Jing, ZHU Qiuji*, XU Shitao, LIU Chunli, CHEN Yuqin, YANG Ruiying, LONG Jiuling (61)

变温杀菌技术在动物源性食品中的应用研究进展 张志刚, 苏永裕, 林祥木, 胡 涛, 邹忠爱(69)

Advances in Variable Retort Temperature Sterilization Technique in Animal-Derived Food

ZHANG Zhigang, SU Yongyu, LIN Xiangmu, HU Tao, ZOU Zhongai (69)