

www.cmrc.com.cn

中文核心期刊

中国科技核心期刊

ISSN1001-8123
CN11-2682/TS

2019

4

期

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；

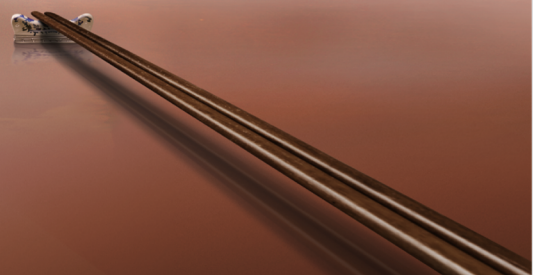
利益共享，共同发展，为社会谋福利，是春发立业之原则。

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



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



9 771001 812190

04>



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4期 总第242期
No.4 2019 Total No.242

『基础研究』 Basic Research

不同牛肉部位对牛肉片品质的影响

焦阳阳, 祝超智, 赵改名*, 吴慧琳, 李佳麒, 李珊珊, 银峰, 李航, 韩明山(1)

Effect of Different Beef Cuts on Quality of Dried Beef Slices

JIAO Yangyang, ZHU Chaozhi,

ZHAO Gaiming*, WU Huilin, LI Jiaqi, LI Shanshan, YIN Feng, LI Hang, HANMingshan (1)

二次杀菌对宁夏手抓羊肉品质的影响

张同刚(7)

Effect of Secondary Sterilization on Volatile Flavor Compounds in

Ningxia Hand-Grabbed Lamb

ZHANG Tonggang (7)

『加工工艺』 Processing Technology

乳酸嫩化牦牛肉的工艺优化

王可, 祝超智, 赵改名*, 田玮, 郝婉名, 张文华(13)

Process Optimization for Yak Meat Tenderization by Lactic Acid

WANG Ke, ZHU Chaozhi, ZHAO Gaiming*, TIAN Wei, HAO Wanming, ZHANG Wenhua (13)

『分析检测』 Analysis & Detection

炖制鸡肉感官评价与仪器分析指标的相关性

王安琪, 闫征, 王道营, 诸永志, 王咏梅, 陈本生, 徐为民*(19)

Correlation between Sensory and Instrumental Quality Characteristics of Stewed Chicken

WANG Anqi, YAN Zheng,

WANG Daoying, ZHU Yongzhi, WANG Yongmei, CHEN Bensheng, XU Weimin* (19)

基于灰色关联度法的狮子头风味电子鼻分析与感官评分相关性

孟舒雨, 李苗云, 赵改名, 郝云鹏, 柳艳霞, 朱瑶迪, 孙灵霞*(24)

Correlation between Electronic Nose Analysis of and Sensory Evaluation of Flavor in Lion's Head Meatballs Based on

Grey Correlation Analysis

MENG Shuyu, LI Miaoyun, ZHAO Gaiming,

HAO Yunpeng, LIU Yanxia, ZHU Yaodi, SUN Lingxia* (24)

4 种硝基呋喃代谢物复合荧光免疫层析试纸条的制备 郭会灿(29)

Preparation of a Fluorescent Immunochromatographic Strip for Simultaneous Detection of

Four Nitrofurantol Metabolites

GUO Huican (29)

微生物显色法检测禽畜肉中混合抗生素残留 高晓月, 范 维, 陈淑敏, 李莹莹, 王守伟, 郭文萍*(36)

Residue Analysis of Antibiotics in Livestock and Poultry Meat by Microbial Chromogenic Assay

GAO Xiaoyue, FAN Wei, CHEN Shumin, LI Yingying, WANG Shouwei, GUO Wenping* (36)

『包装贮运』 Package & Storage

低温杀菌黄焖鸡中菌落总数生长预测模型的比较和货架期预测

常思益, 刘 毅, 邵乐乐, 惠 腾, 戴瑞彤*(42)

Goodness-of-fit Comparison of Prediction Models for Aerobic Bacterial Count and Shelf Life Prediction of

Pasteurized Braised Chicken

CHANG Siang, LIU Yi, SHAO Lele, HUI Teng, DAI Ruitong* (42)

『专题论述』 Reviews

不同包装方式下蛋白质氧化对鲜肉品质的影响研究进展

扶庆权, 刘 瑞, 张万刚, 王海鸥, 陈守江, 王蓉蓉(49)

Progress in Our Understanding of the Influence of Protein Oxidation on the Quality of Fresh Meat with

Different Packaging Treatments

FU Qingquan, LIU Rui, ZHANG Wangang, WANG Haiou,

CHEN Shoujiang, WANG Rongrong (49)

云南干腌火腿加工工艺及其品质影响因素研究进展 梁定年, 薛桥丽, 胡永金, 张杰瑞, 李建春, 李世俊*(55)

A Review of Processing Procedures for Yunnan Dry-Cured Hams and Factors Influencing Ham Quality

LIANG Dingnian, XUE Qiaoli, HU Yongjin, ZHANG Jierui, LI Jianchun, LI Shijun* (55)

新疆馕坑烤肉的研究进展

魏 健, 孙盼盼, 王 莉, 王子荣*(60)

Present Status and Future Prospects of Research on Tonur Barbecue

WEI Jian, SUN Panpan, WANG Li, WANG Zirong* (60)

冷却肉特定腐败菌群体感应的研究进展

张玉华, 孟 一(66)

Advances in Quorum Sensing of Specific Spoilage Organisms in Chilled Meat

ZHANG Yuhua, MENG Yi (66)