

MEAT RESEARCH

肉类研究

创新科技 芳芳四溢

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

百惠科技园C7-2楼

生产厂区

电话: 0371-62582555

电话: 0371-62582333

郑州薛店食品工业园

园区康园路91号

XM
雪麦龙
XUEMAILON

ISSN 1001-8123



05

9 1001 812190



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5期 总第243期
No.5 2019 Total No.243

『基础研究』 Basic Research

酵母提取物对鱼糜凝胶品质的影响 刘钰琪, 陈 澄, 陈 周, 余小月, 沈 硕, 李 沛, 熊善柏*(1)

Effect of Yeast Extract on Properties of Surimi Gel

LIU Yuqi, CHEN Cheng, CHEN Zhou, YU Xiaoyue, SHEN Shuo, LI Pei, XIONG Shanbai* (1)

滩羊肉风味形成中重要蛋白质的解析 李子欣, 尤丽琴, 罗瑞明*, 苑昱东, 赵晓策, 姬 琛(7)

Analysis of Important Proteins for Flavor Formation of Tan Sheep Meat

LI Zixin, YOU Liqin, LUO Ruiming*, YUAN Yudong, ZHAO Xiaoce, JI Chen (7)

传统淡水鱼发酵制品中乳酸菌的分离筛选及发酵特性

林城杏, 黄 瑶, 周迎春, 张鹏程, 罗 鑫, 曾雪峰, 范 劲*(13)

Isolation and Fermentation Characteristics of Lactic Acid Bacteria from Traditional Fermented Freshwater Fish in China

LIN Chengxing, HUANG Yao, ZHOU Yingchun, ZHANG Pengcheng, LUO Xin, ZENG Xuefeng, FAN Jin* (13)

冷吃兔特定腐败菌的分离与鉴定 彭先杰, 黄婷婷, 于 跃, 袁玉梅, 肖 夏, 郑连强, 袁先铃*(19)

Isolation and Identification of Specific Spoilage Organisms in Cold Spicy Rabbit Meat

PENG Xianjie, HUANG Tingting, YU Yue, YUAN Yumei, XIAO Xia, ZHENG Lianqiang, YUAN Xianling* (19)

不同月龄乌珠穆沁羊MyHC基因与脂肪及共轭亚油酸含量的相关性 薛宝玲, 栗丽萍, 杨 晶, 格日勒图(24)

Correlation between Myosin Heavy Chain (MyHC) Gene Expression and Lipid and Conjugated Linoleic

Acid Contents in Skeletal Muscle during the Growth of Ujumqin Sheep

XUE Baoling, LI Liping, YANG Jing, GERILRTU (24)

『加工工艺』 Processing Technology

老年营养鱼肉肠的研发及营养学评价 鲍佳彤, 杨淇越, 宁云霞, 王 洋, 梁丽雅, 李 玲, 马俪珍*(29)

Development and Nutritional Evaluation of a Nutritious Fish Sausage for the Elderly

BAO Jiatong, YANG Qiyue, NING Yunxia, WANG Yang, LIANG Liya, LI Ling, MA Lizhen* (29)

响应面法优化中式炖煮专用鸡肉原料的处理工艺

王安琪, 闫 征*, 王道营, 诸永志, 王咏梅, 陈本生, 徐为民(36)

Optimization of Processing Conditions for Chicken Carcass to Be Used as Ingredient of

Chinese Stewed Chicken by Response Surface Methodology

WANG Anqi, YAN Zheng*, WANG Daoying, ZHU Yongzhi, WANG Yongmei, CHEN Bensheng, XU Weimin (36)

发酵驴肉肠的工艺优化

王 晗, 朱颖男, 高 远, 张志胜*(43)

Optimization of Main Ingredients for the Manufacture of Fermented Donkey Sausage

WANG Han, ZHU Yingnan, GAO Yuan, ZHANG Zhisheng* (43)

真空搅拌对添加不同植物蛋白香肠品质特性的影响

黄艳玲, 曙阿克·库尔曼巴依, 王英男*(50)

Effect of Vacuum Stirring on the Quality Characteristics of Sausages with Different Vegetable Proteins

HUANG Yanling, SHUAKE·Kuermanbayi, WANG Yingnan* (50)

『分析检测』 Analysis & Detection

二维液相色谱法测定烧烤肉制品中苯并(a)芘

梁剑锋, 李 亚*, 梁 峰(55)

Determination of Benzo(a)pyrene in Barbecued Meat Products by Two-Dimensional Liquid Chromatography

LIANG Jianfeng, LI Ya*, LIANG Feng (55)

『专题论述』 Reviews

免疫技术在动物源性食品快速检测中的研究进展

职爱民, 余 曼, 乔苗苗, 柴兴宽(60)

Recent Progress of Immunoassay in Rapid Detection of Animal-Derived Food

ZHI Aimin, YU Man, QIAO Miaomiao, CHAI Xingkuan (60)

中国水产食品质量及安全控制研究进展

郭添荣, 张 峯*, 叶 梅, 柯 欢, 张龙翼, 肖全伟, 吴治兴(67)

A Review of Recent Advances in Quality and Safety Control of Aquatic Products in China

GUO Tianrong, ZHANG Yin*, YE Mei, KE Huan, ZHANG Longyi, XIAO Quanwei, WU Zhixing (67)