

MEAT RESEARCH

肉类研究

创新科技 香芳四溢

广告

专注于调味精油行业

十年积淀

专业品质，值得信赖



- 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
台湾科技园27-1栋

生产厂区

电话 0371-62582555

传真 0371-62582333

新郑经济开发区工业
园区丰源路011号



ISSN 1001-8123



9 771908 12190



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6期 总第244期
No.6 2019 Total No.244

『基础研究』 Basic Research

海藻酸钠分子质量对低脂乳化肠凝胶特性的影响 王伟, 王昱, 陈日新, 李沛军, 陈从贵*(1)

Effects of Molecular Mass of Sodium Alginate on Gel Properties of Low-Fat Emulsified Pork Sausage

WANG Wei, WANG Yu, CHEN Rixin, LI Peijun, CHEN Conggui* (1)

不同梯度有机硒饲料对羔羊肉及内脏组织硒沉积的影响 李聚才, 施安, 张俊丽, 丁伟, 马小明, 吴明(7)

Effects of Different Levels of Dietary Selenium on Selenium Enrichment in Skeletal Mutton and

Visceral Tissues of Lambs LI Jucui, SHI An, ZHANG Junli, DING Wei, MA Xiaoming, WU Ming (7)

日粮纤维源对四川白鹅腿肌品质及营养成分的影响

陈霏瑶, 何航, 向邦全, 武秋申, 田旭, 章杰, 廖勤丰*(13)

Effects of Dietary Fiber Sources on Thigh Muscle Quality and Nutritional Composition of Sichuan White Geese

CHEN Peiyao, HE Hang, XIANG Bangquan, WU Qiushen, TIAN Xu, ZHANG Jie, LIAO Qinfeng* (13)

『加工工艺』 Processing Technology

循环补盐对德州扒鸡盐分变化规律的影响 盖圣美, 顾明月, 崔晓莹, 王欢, 张庆永, 刘登勇*(19)

Effect of Cyclic Salt Supplementation on Changes in Salt Contents in Chicken Meat and Soup Stock during

the Processing of Dezhou Braised Chicken

GAI Shengmei, GU Mingyue, CUI Xiaoying, WANG Huan, ZHANG Qingyong, LIU Dengyong* (19)

『分析检测』 Analysis & Detection

帕累托图结合双标图研究复热条件下鸡肉汤挥发性物质 惠腾, 梁志宏, 戴瑞彤*(25)

Volatile Compounds of Re-Heated Frozen Prepared Chicken Soup Evaluated by Pareto Chart

Combined with Principal Component Biplots HUI Teng, LIANG Zhihong, DAI Ruitong* (25)

膜芯片技术对牛、羊、牦牛、驴肉源食品的掺伪鉴别

任易婕, 霍胜楠*, 翟清燕, 孙潇慧, 刘菲, 李文静(33)

Application of Membrane Chip Technology in the Identification of Adulteration in Beef, Sheep,

Yak and Donkey Meat REN Yijie, HUO Shengnan*, ZHAI Qingyan, SUN Xiaohui, LIU Fei, LI Wenjing (33)

QuEChERS-液相色谱-串联质谱法测定牛蛙肉中酰胺醇类抗生素及其代谢物 黄思聪, 龙敏仪(39)
Determination of Amphenicol Antibiotics and Metabolite Residues in Bullfrog Meat by QuEChERS-Liquid
Chromatography-Tandem Mass Spectrometry HUANG Sicong, LONG Minyi (39)

『包装贮运』 Package & Storage

壳聚糖涂膜处理对低温羊肉香肠贮藏品质的影响 袁晨阳, 曹阳东, 高 惠, 李 静, 刘婷婷, 陈 凯, 陈学红*(44)
Effect of Chitosan Coating on the Quality of Pasteurized Mutton Sausage during Cold Storage
YUAN Chenyang, CAO Yangdong, GAO Hui, LI Jing, LIU Tingting, CHEN Kai, CHEN Xuehong* (44)

『专题论述』 Reviews

发酵牛肉制品加工与保藏技术研究进展 周亚军, 张 玉, 李圣桡, 陈 艳*(49)
Progress in the Development of Processing and Preservation Technologies for Fermented Beef Products
ZHOU Yajun, ZHANG Yu, LI Shengrao, CHEN Yan* (49)

肌红蛋白理化性质及肉色劣变影响因素研究进展 朱宏星, 孙 冲, 王道营, 徐为民*, 葛庆丰(55)
Progress in the Physicochemical Properties of Myoglobin and Factors Influencing Meat Color Stability
ZHU Hongxing, SUN Chong, WANG Daoying, XU Weimin*, GE Qingfeng (55)

鹿茸多肽研究进展 张玲莺, 李墨翰, 李乳姝, 郑 艳, 杨 梅, 武俊瑞, 乌日娜, 岳喜庆*(64)
Progress in Research on Velvet Antler Polypeptides
ZHANG Lingying, LI Mohan, LI Rushu, ZHENG Yan, YANG Mei, WU Junrui, WU Rina, YUE Xiqing* (64)

高光谱成像技术在红肉食用品质检测中的应用研究进展 崔莹莹, 杨铭铎*, 方伟佳, 孟 宁, 苗榕芯, 彭子宁(70)
A Review of Application of Hyperspectral Imaging Technology in Quality Detection of Red Meat
CUI Yingying, YANG Mingduo*, FANG Weijia, MENG Ning, MIAO Rongxin, PENG Zining (70)