

www.cmrc.com.cn

中文核心期刊

中国科技核心期刊

ISSN1001-8123
CN11-2682/TS

2019

7

期

MEAT RESEARCH

肉类研究



SAVORY EXPERT
TRUST CHUNFA
咸味专家·信赖春发

广告

无为而治，
点味成金。

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 7 方分数据 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7期 总第245期
No.7 2019 Total No.245

『基础研究』 Basic Research

牛源性大肠杆菌O157:H7的分离鉴定及其耐酸性比较研究

付文静, 姬赛赛, 禹金龙, 张 苏, 徐媛媛, 江 芸*(1)

Isolation and Identification of *Escherichia coli* O157:H7 from Cattle and Comparison of Their Acid Tolerance

FU Wenjing, JI Saisai, YU Jinlong, ZHANG Su, XU Yuanyuan, JIANG Yun* (1)

不同乳酸菌发酵剂对发酵红肠品质的影响

李秀明, 周 伟, 鲍佳彤, 刘静静, 杨 华, 马丽珍*(7)

Effects of Different Starter Cultures of Lactic Acid Bacteria on the Quality of Fermented Red Sausage

LI Xiuming, ZHOU Wei, BAO Jiatong, LIU Jingjing, YANG Hua, MA Lizhen* (7)

微生物发酵剂对四川风羊腿加工进程及产品特性的影响

王 卫, 张佳敏, 赵志平, 白 婷, 吉莉莉, 陈 林(14)

Effect of Starter Cultures on Processing and Quality Characteristics of Sichuan Goat Ham

WANG Wei, ZHANG Jiamin, ZHAO Zhiping, BAI Ting, JI Lili, CHEN Lin (14)

中国荷斯坦奶公犊不同部位肉的品质特性

徐晨晨, 张 静, 孙宝忠, 张松山*, 尹珍娥(19)

Meat Quality Characteristics of Different Parts of Male Chinese Holstein Dairy Calves

XU Chenchen, ZHANG Jing, SUN Baozhong, ZHANG Songshan*, YIN Zhene (19)

不同屠宰方式对蒙古羊应激及羊肉食用品质的影响

王德宝, 王晓冬, 郭天龙, 王莉梅, 纳 钦, 张园园, 李 慧, 翟 琇*(25)

Effects of Different Slaughter Methods on Stress Reactions and Eating Quality in Mongolian Sheep

WANG Debao, WANG Xiaodong, GUO Tianlong, WANG Limei, NA Qin, ZHANG Yuanyuan, LI Hui, ZHAI Xiu* (25)

『加工工艺』 Processing Technology

复配膳食纤维对低盐香肠食用品质的影响

荣良燕, 蔺艳婷, 何 青, 张明成, 刘登勇, 李儒仁*(30)

Effect of Dietary Fiber Mixture on Eating Quality of Low-Salt Sausage

RONG Liangyan, LIN Yanting, HE Qing, ZHANG Mingcheng, LIU Dengyong, LI Ruren* (30)

抗性淀粉对油炸调理鸡排品质特性的影响 陈日新, 王 昱, 王 伟, 王 赛, 李沛军, 陈从贵*(36)

Effect of Resistant Starch Added to Batter on Quality Characteristics of Fried Prepared Chicken Chops

CHEN Rixin, WANG Yu, WANG Wei, WANG Sai, LI Peijun, CHEN Congui* (36)

『分析检测』 Analysis & Detection

免疫磁珠-环介导等温扩增快速检测牛肉中的鼠伤寒沙门氏菌与金黄色葡萄球菌 吕 观, 常彦磊, 石 磊*(42)

Rapid Detection of *Salmonella typhimurium* and *Staphylococcus aureus* in Beef by Immunomagnetic

Separation Combined with Loop-Mediated Isothermal Amplification Method

LÜ Guan, CHANG Yanlei, SHI Lei* (42)

扒鸡加工过程中挥发性风味物质的变化规律

李儒仁, 陈 雨, 张庆永, 顾明月, 崔晓莹, 杨文昇, 赵志南, 荣良燕, 刘登勇*(49)

Changes in Volatile Flavor Compounds of Dezhou Braised Chicken during Processing

LI Ruren, CHEN Yu, ZHANG Qingyong, GU Mingyue, CUI Xiaoying, YANG Wensheng, ZHAO Zhinan,

RONG Liangyan, LIU Dengyong* (49)

『包装贮运』 Package & Storage

黄羽肉鸡胴体冷藏时间对蒙山炒鸡食用品质的影响

许梦珊, 姚 媛, 孙京新*, 黄 明, 李显耀, 赵纪华, 冯永胜, 孟凡生(56)

Effects of Cold Storage Time of Yellow-Feathered Broiler Carcass on Eating Quality of Chinese

Stir-Fried Chicken from Mengshan

XU Mengshan, YAO Yuan, SUN Jingxin*, HUANG Ming,

LI Xian Yao, ZHAO Jihua, FENG Yongsheng, MENG Fansheng (56)

『专题论述』 Reviews

发酵肉制品中微生物发酵剂分离筛选及应用研究进展

李珊珊, 祝超智, 崔文明, 赵改名*, 焦阳阳, 银 峰, 李佳麒, 韩明山, 张文华(61)

Recent Progress in Separation, Screening and Application of Starter Cultures for Fermented Meat Products

LI Shanshan, ZHU Chaozhi, CUI Wenming, ZHAO Gaiming*, JIAO Yangyang, YIN Feng, LI Jiaqi,

HAN Mingshan, ZHANG Wenhua (61)

肉制品熟制过程中杂环胺控制技术研究进展

张根生, 王铁钧, 谢春丽, 倪 雪, 丁一丹(67)

Recent Progress in Development of Control Technologies for Heterocyclic Amines during Cooking of Meat Products

ZHANG Gensheng, WANG Tiejun, XIE Chunli, NI Xue, DING Yidan (67)