

ISSN1001-8123
CN11-2682/TS

2019 9 期

www.cmrc.com.cn

中文核心期刊

中国科技核心期刊

2019

期

MEAT RESEARCH

肉类研究



QK1949553

广告

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



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
台湾科技园C7-2栋

生产园区

电话: 0371-62582555
传真: 0371-62582333
新郑薛店食品工业园
园区枣园路001号



ISSN 1001-8123



9 771001 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9期 总第247期
No.9 2019 Total No.247

『基础研究』 Basic Research

大豆分离蛋白对肌原纤维蛋白加热过程中结构及流变特性的影响

朱佳倩, 张顺亮, 赵冰, 宋永青, 李克勳, 魏江飞, 丁炳文, 周湘媛, 邓静, 李美良*(1)

Influence of Soybean Protein Isolate on Structure and Rheological Properties of Myofibrillar Protein during Heat-Induced Gelation

ZHU Jiaqian, ZHANG Shunliang, ZHAO Bing, SONG Yongqing, LI Kexu, WEI Jiangfei, DING Bingwen, ZHOU Xiangyuan, DENG Jing, LI Meiliang* (1)

肌球蛋白-琼脂混合凝胶的特性

李珊珊, 杨玉玲*, 周磊, 魏苏萌(8)

Gel Properties of Myosin and Agar Blends

LI Shanshan, YANG Yuling*, ZHOU Lei, WEI Sumeng (8)

羊肝干与鲜羊肝营养价值及食用品质比较研究

景安琪, 吕南, 双全, 格日勒图, 夏亚男, 张凤梅*(13)

Comparative Evaluation of Nutritional Value and Eating Quality of Sheep Liver Jerky and Raw Sheep Liver

JING Anqi, LÜ Nan, SHUANG Quan, BORJIGIN Gerelt, XIA Yanan, ZHANG Fengmei* (13)

三川焐灰火腿和风干火腿发酵过程中理化性质变化

梁定年, 薛桥丽, 黄启超, 李钰芳, 胡永金, 李世俊*(19)

Changes in Physicochemical Indexes of Ash-Covered Ham and Air-Dried Ham from Sanchuan County of

Yunnan Province during Fermentation

LIANG Dingnian, XUE Qiaoli, HUANG Qichao, LI Yufang, HU Yongjin, LI Shijun* (19)

『加工工艺』 Processing Technology

不同相对湿度对牛肉解冻效率及解冻后品质的影响

潘晓倩, 张顺亮*, 李素, 赵冰, 周慧敏, 乔晓玲, 陈文华, 李家鹏, 曲超(25)

Effect of Different Relative Humidities on Thawing Efficiency and Quality Characteristics of Frozen Beef

PAN Xiaoqian, ZHANG Shunliang*, LI Su, ZHAO Bing, ZHOU Huimin, QIAO Xiaoling, CHEN Wenhua, LI Jiapeng, QU Chao (25)

桔梗替代脂肪对乳化型香肠品质特性的影响

朱紫玉, 张翼飞, 俞龙浩*(30)

Effect of Fat Replacement by *Platycodon grandiflorum* Roots on Quality Characteristics of Emulsified Sausage

ZHU Ziyu, ZHANG Yifei, YU Longhao* (30)

水浴加热对牛半腱肌冷藏形成彩虹色斑的影响

玛合巴勒·库望努西, 邓梦琦, 陈志奇, 冯 雨, 巴吐尔·阿不力克木*(36)

Effect of Water Bath Heating on the Formation of Rainbow Stains in Frozen Bovine *Semitendinosus* Muscle

Mahebale·KUWANGNUXI, DENG Mengqi, CHEN Zhiqi, FENG Yu, Batuer·ABULIKEMU* (36)

『分析检测』 Analysis & Detection

发酵时间和发酵剂种类对牛肉调味料风味的影响

吴晨燕, 马丽珍*, 周 伟, 熊凤娇, 仇泓博(42)

Effects of Fermentation Time and Starter Cultures on Flavor of Beef Flavorings

WU Chenyan, MA Lizhen*, ZHOU Wei, XIONG Fengjiao, QIU Hongbo (42)

QuEChERS-超高效液相色谱-串联质谱法快速检测鸡鸭肉中己烯雌酚残留

莫紫梅, 宁 芯, 陈宁周*, 林 丹(48)

Determination of Diethylstilbestrol Residues in Chicken and Duck Meat Using QuEChERS Combined with Ultra-Performance

Liquid Chromatography-Tandem Mass Spectrometry MO Zimei, NING Xin, CHEN Ningzhou*, LIN Dan (48)

『包装贮运』 Package & Storage

宰后贮藏过程中羔羊肉食用品质的变化

肖 雄, 侯成立*, 李 欣, 郑晓春, 张德权, 任 驰, 摆玉蕾, 颜统晶, 刘登勇(53)

Changes in Eating Quality of Lamb during Postmortem Storage

XIAO Xiong, HOU Chengli*,

LI Xin, ZHENG Xiaochun, ZHANG Dequan, REN Chi, BAI Yuqiang, YAN Tongjing, LIU Dengyong (53)

气调包装酱卤鸭食管冷藏期间理化指标变化及优势腐败菌的分离鉴定

李德红, 祝传海, 岳晓霞, 王 璇, 吕云雄, 刘俊杞, 张根生*(59)

Sauced Duck Esophagus: Changes in Physicochemical Indexes during Cold Storage in Modified

Atmosphere Packaging and Isolation and Identification of Dominant Spoilage Bacteria

LI Dehong, ZHU Chuanhai, YUE Xiaoxia, WANG Xuan, LÜ Yunxiong, LIU Junqi, ZHANG Gensheng* (59)

『专题论述』 Reviews

肉及肉制品气调包装技术研究进展

席丽琴, 杨君娜, 许随根, 黄 鑫, 王守伟*(64)

Progress in the Development of Modified Atmosphere Packaging Technologies for Meat and Meat Products

XI Liqin, YANG Junna, XU Suigen, HUANG Xin, WANG Shouwei* (64)

信息导航

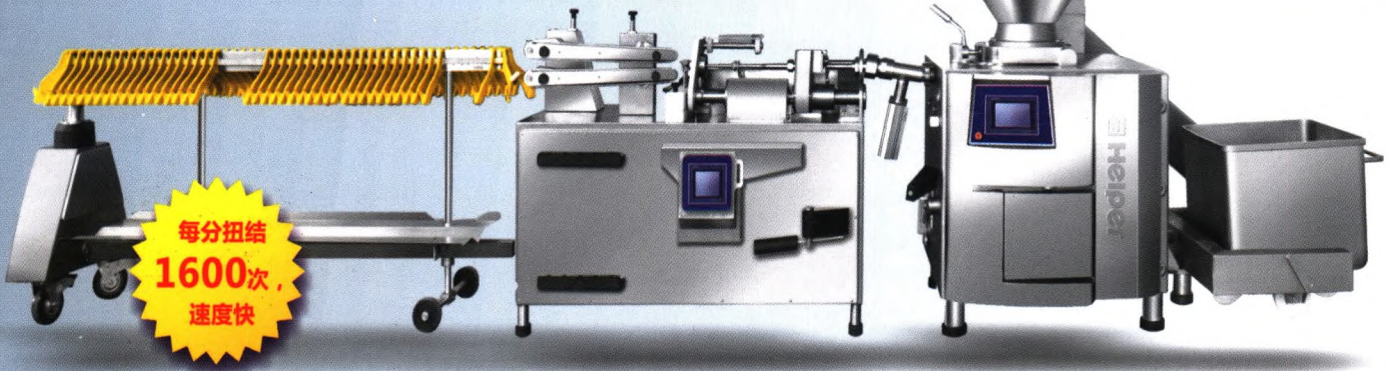
Information Index

《肉类研究》版权页	前插8	石家庄市汉普机械有限公司	封底
国际资讯		嘉兴艾博不锈钢机械工程有限公司	前插1
巴西研究水分限制对饲养羔羊胴体性状和肉品质的影响	目录后彩插1	天津春发集团	前插2
中国研究以香菇作为猪瘦肉替代品加工香肠的效果	目录后彩插1	广东科隆生物科技有限公司	前插3
中国研究哈尔滨风干香肠中戊糖片球菌胞外蛋白酶的生化特性	目录后彩插1	苏州市迎力机械制造有限公司	前插4
波兰研究贮藏方式对野鹿肉品质的影响	目录后彩插2	衡水鸿昊企业有限责任公司	前插5
加拿大和哥伦比亚联合研究食盐对牛肉乳化液特性的影响	目录后彩插2	重庆华萃生物科技有限公司	前插6
巴西和西班牙联合研究利用鼠尾草和亚麻籽油凝胶乳液生产具有更健康脂质特性的低脂汉堡	目录后彩插2	<i>Food Science and Human Wellness</i> 宣传	前插7
征稿启事		食品科学宣传	目录前彩插
《乳业科学与技术》杂志征稿启事	正文前彩插	信息导航	目录后彩插3
《肉类研究》杂志征稿启事	文后彩色1	食品科学网	目录后彩插4
征订启事		广东天益生物科技有限公司	中插1
《肉类研究》杂志征订启事	文后彩色19	中国·石家庄博安不锈钢设备有限公司	中插2~3
《乳业科学与技术》杂志征订启事	文后彩色20	《肉类研究》核心期刊宣传	中插4
广告索引		高职食品专业数学课程教学改革探析	文后彩色2~3
郑州雪麦龙食品香料有限公司	封面	浅谈食品安全监管的档案化管理	文后彩色4~5
石家庄晓进机械制造科技有限公司	封二	饮食文化下健身运动与训练结合研究	文后彩色6~7
河南双汇投资发展股份有限公司	封三	食品安全教育在学前教育中的意义	文后彩色8~9
		食品加工企业园林绿地设计研究	文后彩色10~11
		食品文化与思想政治教育的共融性分析	文后彩色12~13
		食品专业英语教学创新发展	文后彩色14~15
		中国传统美术色彩在肉食包装设计中的应用探讨	文后彩色16~17
		SCI论文翻译润色服务	文后彩色18

GN-1200 III型 快速扭结挂肠生产线

速度快! 最高可达每分钟扭结 **1600**次;

自动化程度高! 可大大提高生产效率使企业减员增效。



专业性和技术领先是汉普人的骄傲

专业生产台湾烤肠、亲亲肠、粒粒肠、脆皮肠、烧烤肠等成套设备

B(D)ZX 烟熏炉系列



GJ 高速剪节机



OK 冻肉切块/切片机系列



ORJR 冻肉切片绞肉机系列



原料冻肉

冻肉切块切片

生产流程



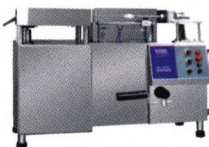
GN-1200II 双管快换快速扭结机



JR 冻肉绞肉机系列



GN-1200I 快速扭结机



ZKB 真空斩拌机系列



ZKG 真空定量灌装系列



ZK-JB 真空搅拌机系列

