

MEAT RESEARCH

肉类研究



QK2057157

广告



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 812206



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

2020年第10期 总第260期
No.10 2020 Total No.260

『基础研究』 Basic Research

食盐对传统发酵肉成熟过程中微生物菌群、理化性质及盐溶性蛋白特性的影响

汤兴宇, 王浩东, 吴念, 黄佳卉, 黄豪, 田星*, 李宗军*(1)

Effect of Salt on Microbial Flora, Physicochemical Properties and Salt-Soluble Protein

Characteristics of Traditional Fermented Meat during Fermentation

TANG Xingyu, WANG Haodong, WU Nian, HUANG Jiahui, HUANG Hao, TIAN Xing*, LI Zongjun* (1)

宜昌腊肠与恩施腊肠细菌多样性的比较分析 周亚澳, 黄怡, 王韵博, 郭壮, 张振东, 李杨坤, 侯强川*(8)

Comparative Analysis of Bacterial Diversity in Sausages from Yichang and Enshi

ZHOU Yaao, HUANG Yi, WANG Yunbo, GUO Zhuang, ZHANG Zhendong, LI Yangkun, HOU Qiangchuan* (8)

『加工工艺』 Processing Technology

鹰嘴豆粉添加量对低温鱼肉香肠品质特性的影响

王禹赫, 苏比努尔·图尼亚孜, 俞彭欣, 巴吐尔·阿不力克木*(14)

Effect of Chickpea Flour Addition on the Quality Characteristics of Low-Temperature Fish Sausage

WANG Yuhe, Subinuer · TUNIYAZI, YU Pengxin, Batuer · ABULIKEMU* (14)

胰蛋白酶对猪血红蛋白酶解脱色条件优化

姚伦欢, 郝刚*, 唐善虎, 李思宁(19)

Optimization of Conditions for Decolorization of Porcine Hemoglobin by Trypsin

YAO Lunhuan, HAO Gang*, TANG Shanhu, LI Sining (19)

『分析检测』 Analysis & Detection

应用16S rDNA分析撒坝火腿表面和内部微生物多样性

张雅靖, 舒相华, 黄鑫, 吕涛, 王余磊, 张雅伦, 张智慧, 罗高, 李鑫汉, 李向楠, 宋春莲*(26)

Applying 16S rDNA Sequencing to Analyze the Microbial Diversity on the Surface and in the

Interior of Saba Ham, a Traditional Chinese Fermented Meat Product

ZHANG Yajing, SHU Xianghua, HUANG Xin, LÜ Tao, WANG Yulei, ZHANG Yalun,

ZHANG Zhihui, LUO Gao, LI Xinhuan, LI Xiangnan, SONG Chunlian* (26)

发酵剂对发酵香肠食用品质的影响及其在不同直径香肠中的应用

荣良燕, 杨娟春, 赵玲玉, 钟桂霞, 杨鹏, 李儒仁*(33)

Effect of Different Mixed Starter Cultures on the Eating Quality of Fermented Sausages and

Their Application in Fermented Sausages with Different Diameters

RONG Liangyan, YANG Juanchun, ZHAO Linyu, ZHONG Guixia, YANG Peng, LI Ruren* (33)

基于固相微萃取-气相色谱-质谱和电子鼻法的烤羊腿中可挥发性香气成分分析 高 爽, 丁 丹, 罗瑞明*(40)
Analysis of Volatile Aroma Components of Roasted Lamb Leg by Solid-Phase Microextraction-Gas

Chromatography-Mass Spectrometry and Electronic Nose GAO Shuang, DING Dan, LUO Ruiming* (40)
基于单核苷酸多态性位点的多重实时荧光定量聚合酶链式反应法鉴别当雄高山牦牛肉

刘睿茜, 其美次仁, 李家鹏*, 韦忆萱, 李金春, 王守伟(47)
Identification of Dangxiong Alpine Yak Meat by Single Nucleotide Polymorphism-Based
Multiplex Real-Time Fluorescent Quantitative Polymerase Chain Reaction
LIU Ruixi, QIMEICIREN, LI Jiapeng*, WEI Yixuan, LI Jinchun, WANG Shouwei (47)

超高效液相色谱-荧光检测法测定禽肉组织中乙氧酰胺苯甲酯残留量
吴 蓉, 朱晓军, 周 玮, 李洁莉, 傅嘉星(53)
Determination of Ethopabate Residues in Poultry Muscle Tissues by Ultra-High Performance
Liquid Chromatography-Fluorescence Detection WU Rong, ZHU Xiaojun, ZHOU Wei, LI Jieli, FU Jiaxing (53)

鸡肉中硝基咪唑类药物残留量检测
张 瑜, 王 斌, 牛记者, 董丹丹, 王莲芳, 毛红鸾, 郭柏坤, 李 岗*(58)
Determination of Nitroimidazole Residues in Chicken by High Performance Liquid Chromatography-Tandem Mass Spectrometry
ZHANG Yu, WANG Bin, NIU Jizhe, DONG Dandan, WANG Lianfang, MAO Hongqian, GUO Baikun, LI Gang* (58)

『包装贮运』 Package & Storage

液氮/液氨速冻鲶鱼片理化性质与组织结构变化
李 新, 汪 兰, 丁安子, 乔 宇, 石 柳, 吴文锦, 熊光权*(64)
Changes in Physicochemical Properties and Microstructure of Channel Catfish (*Ictalurus punctatus*)
Fillets Quick Frozen with Liquid Nitrogen or Liquid Ammonia
LI Xin, WANG Lan, DING Anzi, QIAO Yu, SHI Liu, WU Wenjin, XIONG Guangquan* (64)

『专题论述』 Reviews

胶原凝胶性质影响因素的研究进展 赵改名, 茹 昂, 张桂艳, 田 玮, 祝超智*, 贾玉堂(70)
Recent Progress in Understanding the Factors Influencing the Gel Properties of Collagen
ZHAO Gaiming, RU Ang, ZHANG Guiyan, TIAN Wei, ZHU Chaozhi*, JIA Yutang (70)

表面增强拉曼光谱应用于肉制品中食源性致病菌快速检测的研究进展 李冰雁, 贾 飞, 刘 毅, 李兴民*(76)
Recent Progress in Surface-Enhanced Raman Spectroscopy for Rapid
Detection of Foodborne Pathogens in Meat Products LI Bingyan, JIA Fei, LIU Yi, LI Xingmin* (76)

胶原蛋白乳化特性影响因素的研究进展 张桂艳, 祝超智, 茹 昂, 李珊珊, 银 峰, 祁兴磊, 赵改名*(82)
Recent Progress in Understanding Factors Affecting Emulsification Properties of Collagen
ZHANG Guiyan, ZHU Chaozhi, RU Ang, LI Shanshan, YIN Feng, QI Xinglei, ZHAO Gaiming* (82)

非热杀菌技术在肉及肉制品中的应用研究进展 刘 悦, 贺稚非, 李洪军*, 李 芳, 张 东(88)
Advances in the Application of Non-thermal Sterilization Technologies in Meat and Meat Products
LIU Yue, HE Zhifei, LI Hongjun*, LI Fang, ZHANG Dong (88)

畜禽鲜肉保鲜技术研究进展 邹金浩, 杨怀谷, 唐道邦*, 程镜蓉, 王旭莘(96)
Recent Progress in Preservation Technologies for Fresh Meat and Poultry
ZOU Jinhao, YANG Huaigu, TANG Daobang*, CHENG Jingrong, WANG Xuping (96)

信息导航

Information Index

《肉类研究》版权页	前插10	食品科学宣传	目录前彩插11
征稿启事		信息导航	目录后彩插1
《乳业科学与技术》杂志征稿启事	正文前彩插	食品科学网	目录后彩插2
《肉类研究》杂志征稿启事	文后黑白1	广东天益生物科技有限公司	中插1
征订启事		中国·石家庄博安不锈钢设备有限公司	中插2~3
《肉类研究》杂志征订启事	文后黑白14	《肉类研究》核心期刊宣传	中插4
广告索引		大数据时代食品行业网络营销发展	文后黑白2
天津春发集团	封面	食品安全视角下广东高校低头族学生	
石家庄晓进机械制造科技有限公司	封二	体育干预路径分析	文后黑白3
重庆华萃生物科技有限公司	封三	电商生鲜品冷链物流运作及风险控制研究	文后黑白4
石家庄市汉普机械有限公司	封底	食品公司室内设计中家文化理念的运用	文后黑白5
嘉兴艾博不锈钢机械工程有限公司	前插1	大数据背景下食品企业物流服务模式创新研究	文后黑白6
郑州雪麦龙食品香料有限公司	前插2	当代大学生饮食消费心理和行为研究	文后黑白7
广东科隆生物科技有限公司	前插3	跨文化环境下食品药品专业英语教学的	
北京盈盛恒泰科技有限责任公司	前插4~5	现状与创新	文后黑白8
衡水鸿昊企业有限责任公司	前插6	农产品对外贸易与“一带一路”战略的结合	文后黑白9
北京食品科学研究院	前插7	大学生食品安全教育的必要性及策略	文后黑白10
SCI论文翻译润色服务	前插8	食品安全公共管理制度建设思考	文后黑白11~12
Food Science and Human Wellness宣传	前插9	高校思政与食品安全教育探讨	文后黑白13

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

BIQZX 烟熏炉系列



GJ 高速剪节机



OK 冻肉切块/切片机系列



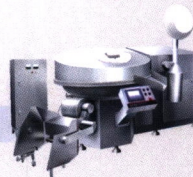
QJZR 冻肉切片绞肉机系列



JR 冻肉绞肉机系列



ZKB 真空搅拌机系列



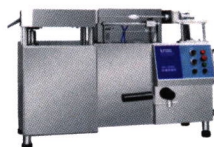
ZKJB 真空搅拌机系列



ZKG 真空定量灌装机系列



GN-1200 I 快速扭结机



GN-1200 II 双管快速扭结机



生产流程

