

MEAT RESEARCH

肉类研究



SAVORY EXPERT
TRUST CHUNFA
咸味专家·信赖春发

广告

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；

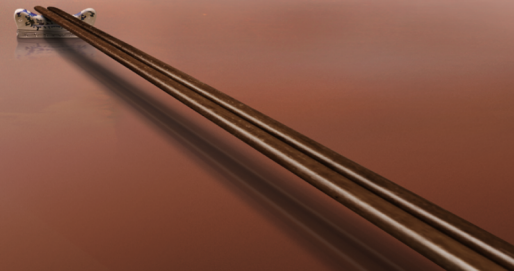
利益共享，共同发展，为社会谋福利，是春发立业之原则。

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: $\frac{\text{ISSN } 1001-8123}{\text{CN } 11-2682/\text{TS}}$

2020年第7期 总第257期
No.7 2020 Total No.257

『基础研究』 Basic Research

原料肉部位对牛肉盐水火腿品质及水分分布特性的影响

赵改名, 银峰, 祝超智*, 李珊珊, 李佳麒, 焦阳阳, 李航, 张文华(1)

Effects of Raw Meat Cuts on Quality and Water Distribution Characteristics of Beef Brined Ham

ZHAO Gaiming, YIN Feng, ZHU Chaozhi*, LI Shanshan, LI Jiaqi, JIAO Yangyang, LI Hang, ZHANG Wenhua (1)

肌红蛋白血红素辅基与珠蛋白相互作用机制

朱宏星, 王道营, 徐为民*, 孙冲*, 葛庆丰, 周宝晶, 刘潇(7)

Mechanism of Interaction between Heme Prosthetic Group of Myoglobin and Globin

ZHU Hongxing, WANG Daoying, XU Weimin*, SUN Chong*, GE Qingfeng, ZHOU Baojing, LIU Xiao (7)

重组牛肉图像识别模型的比较研究

王博, 杨洪遥, 陆逢贵, 陈子东, 曹振霞, 刘登勇*(13)

Comparative Study on Image Recognition Models for Restructured Beef

WANG Bo, YANG Hongyao, LU Fenggui, CHEN Zidong, CAO Zhenxia, LIU Dengyong* (13)

加热温度对酱卤牛肉质地特性及水分分布的影响

赵家艺, 马梦斌, 李亚蕾*, 柏霜(18)

Effect of Reheating Temperature on Texture Properties and Moisture Distribution of Sauced Beef

ZHAO Jiayi, MA Mengbin, LI Yalei*, BAI Shuang (18)

滩羊不同生长发育阶段屠宰性能、肉质特性比较研究

马小明, 吴建平*, 施安, 郎侠, 丁伟, 石晓雷, 张俊丽, 王晓薇(22)

Comparative on Slaughter Performance and Meat Quality Characteristics of Tan Sheep at Different Growth Stages

MA Xiaoming, WU Jianping*, SHI An, LANG Xia, DING Wei, SHI Xiaolei, ZHANG Junli, WANG Xiaowei (22)

大鲵肌肉分离蛋白特性

杨慧, 陈德经*, 陈海涛, 董梦尧(28)

Characteristics of Proteins Isolated from Giant Salamander Muscle

YANG Hui, CHEN Dejing*, CHEN Haitao, DONG Mengyao (28)

复合天然抗氧化剂对西式培根品质和安全性的影响

姜皓, 陈媛媛, 杨璐, 徐文怡, 杨华, 马丽珍*(33)

Effects of Mixed Natural Antioxidants on The Quality and Safety of Bacon

JIANG Hao, CHEN Yuanyuan, YANG Lu, XU Wenyi, YANG Hua, MA Lizhen* (33)

蒸煮温度对羊肉肌原纤维蛋白特性的影响

陈春梅, 陆辰燕, 沈银涵, 刘玥, 刘瑞, 于海*, 席军, 林广桃(40)

Effect of Cooking Temperature on the Characteristics of Mutton Myofibrillar Proteins

CHEN Chunmei, LU Chenyan, SHEN Yinhan, LIU Yue, LIU Rui, YU Hai*, XI Jun, LIN Guangtao (40)

『加工工艺』 Processing Technology

低盐液熏腊肉加工工艺优化及品质分析 宋忠祥, 樊少飞, 付浩华, 孙琦, 夏启禹, 宁鹏(46)

Processing Optimization and Quality Analysis of Low Salt Liquid Smoked Chinese Bacon

SONG Zhongxiang, FAN Shaofei, FU Haohua, SUN Qi, XIA Qiyu, NING Peng(46)

添加蛋清粉对鲑广椒肉丸品质的影响 王强, 邹金, 王玉荣, 赵慧君, 郭壮*(53)

Effect of Egg White Powder Addition on the Quality of Pork Meatballs with Zhaguangjiao,

a Chinese Fermented Food Made with Corn Flour and Chili

WANG Qiang, ZOU Jin, WANG Yurong, ZHAO Huijun, GUO Zhuang* (53)

『分析检测』 Analysis & Detection

通过式固相萃取-超高效液相色谱-串联质谱法测定猪肉和牛肉中9种固醇激素

张再永, 马俊美, 李强, 范斌*, 刘亮*(58)

Determination of 9 Steroid Hormones in Pork and Beef Samples by Filtration Solid Phase

Extraction-Ultra Performance Liquid Chromatography-Tandem Mass Spectrometry

ZHANG Zaiyong, MA Junmei, LI Qiang, FAN Bin*, LIU Liang* (58)

乐山甜皮鸭挥发性风味物质分析

胡强, 王延云, 王燕, 曾青华(64)

Analysis of Volatile Flavor Substances of Leshan Sweet Skin Duck

HU Qiang, WANG Yanyun, WANG Yan, ZENG Qinghua (64)

测定肉串源性成分的液相色谱-串联质谱与聚合酶链式反应方法对比研究

张颖颖, 李莹莹, 范维, 齐婧, 李慧晨, 王守伟*(70)

Comparison of Liquid Chromatography-Tandem Mass Spectrometry and Polymerase Chain

Reaction for Determination of the Animal Species of Meat Skewers

ZHANG Yingying, LI Yingying, FAN Wei, QI Jing, LI Huichen, WANG Shouwei* (70)

不同黔北麻羊加工产品中挥发性风味物质分析

张洪礼, 王伦兴, 陈德琴, 毛建兰, 吴义华*(78)

Analysis of Volatile Flavor Substances in Qianbei Ma Goat Meat Cooked by Different Methods

ZHANG Hongli, WANG Lunxing, CHEN Deqin, MAO Jianlan, WU Yihua* (78)

『包装贮运』 Package & Storage

抗氧化剂对未漂洗革胡子鲶鱼鱼糜品质的影响 宁云霞, 杨淇越, 鲍佳彤, 王洋, 马俪珍, 李玲*(84)

Effect of Antioxidants on the Quality of Unrinsed *Clarias gariepinus* Surimi

NING Yunxia, YANG Qiyue, BAO Jiatong, WANG Yang, MA Lizhen, LI Ling* (84)

『专题论述』 Reviews

单宁的抗氧化调控机制及其在肉品中的应用 韩云飞, 张雯雯, 张艳妮, 郭月英, 苏琳, 段艳*(91)

Antioxidant Mechanism of Tannin and Its Application in Meat Products

HAN Yunfei, ZHANG Wenwen, ZHANG Yanni, GUO Yueying, SU Lin, DUAN Yan*(91)