



QK2045747

ISSN1001-8123

CN11-2682/TS

2020

8

期

www.cmrc.com.cn

中文核心期刊

中国科技核心期刊

MEAT RESEARCH

肉类研究

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



- 11700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

新郑市食品工业
园区麦园路001号

ISSN 1001-8123



08>

9 771001 812206

中国肉类食品综合研究中心
CHINA MEAT RESEARCH CENTER

目次

CONTENTS

MEAT 肉类研究 RESEARCH

中国标准连续出版物号: ISSN 1001-8123
CN 11-2682/TS

2020年第8期 总第258期
No.8 2020 Total No.258

『基础研究』 Basic Research

氯化钠对鸡肉冷藏过程中肌原纤维蛋白氧化的影响 赵亚南, 张牧烱, 王道营, 卞欢, 徐为民*(1)

Effects of Sodium Chloride on Myofibrillar Protein Oxidation during Cold Storage of Chicken Meat

ZHAO Yanan, ZHANG Muhan, WANG Daoying, BIAN Huan, XU Weimin* (1)

澳洲美利奴羊肉脂肪酸组成

谢遇春, 奈日乐, 杨峰, 车天宇, 郭俊涛, 苏馨, 赵存, 王志新, 刘志红*, 李金泉*(8)

Fatty Acid Composition of Meat from Australian Merino Sheep

XIE Yuchun, NAI Rile, YANG Feng, CHE Tianyu, GUO Juntao, SU Xin, ZHAO Cun, WANG Zhixin, LIU Zhihong*, LI Jinquan* (8)

2种复合香辛料精油对西式培根安全品质的影响 陈文静, 张永敏, 姜皓, 杨华, 任小青, 马俪珍*(13)

Effects of Two Composite Spice Essential Oils on Safety and Quality of Bacon

CHEN Wenjing, ZHANG Yongmin, JIANG Hao, YANG Hua, REN Xiaoqing, MA Lizhen* (13)

『加工工艺』 Processing Technology

不同抗氧化剂对烤肉制品品质的影响 任少东, 王群霞, 任晓璞*(21)

Effects of Different Antioxidants on the Quality of Roast Meat Products

REN Shaodong, WANG Qunxia, REN Xiaopu* (21)

蔬菜浆对调理猪肉饼品质特性的影响

王雪, 李玲*(29)

Effect of Individual and Mixed Vegetable Pulps on Quality Characteristics of Prepared Pork Patties

WANG Xue, LI Ling* (29)

添加亚麻籽粉和番茄粉对鸡肉香肠品质特性的影响

陈景鑫(35)

Effects of Flaxseed Powder and Tomato Powder on Quality Characteristics of Chicken Sausage CHEN Jingxin (35)

『分析检测』 Analysis & Detection

无菌真空包装酱羊肉特征性挥发性风味成分分析 柏鹤, 罗瑞明*, 王永瑞, 丁丹, 沈菲, 柏霜(41)

Analysis of Characteristic Volatile Flavor Components in Aseptic Vacuum Packaged Spiced Mutton

BAI He, LUO Ruiming*, WANG Yongrui, DING Dan, SHEN Fei, BAI Shuang (41)

基于相对气味活度值法的新疆大盘鸡中主要挥发性风味物质分析

沈菲, 罗瑞明*, 丁丹, 柏鹤, 柏霜, 王永瑞(46)

Analysis of Main Volatile Flavor Compounds in Xinjiang Market Chicken Based on Relative Odor Activity Value

SHEN Fei, LUO Ruiming*, DING Dan, BAI He, BAI Shuang, WANG Yongrui (46)

微滴式数字聚合酶链式反应对香肠制品中鸡、猪、牛源性成分的定量分析

刘立兵, 陈敏娜, 孙晓霞, 张亦琴, 付琦, 钱云开, 周巍, 郭春海, 王建昌*(51)

Quantitative Analysis of Chicken-, Porcine- and Bovine-Derived Ingredients in Sausage Products by

Droplet Digital Polymerase Chain Reaction

LIU Libing, CHEN Minna, SUN Xiaoxia, ZHANG Yiqin, FU Qi,

QIAN Yunkai, ZHOU Wei, GUO Chunhai, WANG Jianchang* (51)

牦牛肉中阿维菌素残留的时间分辨荧光免疫层析检测方法的建立

张正英, 崔乃元, 高海燕, 刘海珍, 黄文颖, 郝云晴, 马立才*(57)

Establishment of Time-Resolved Fluorescence Immunochromatographic Method for Detection of

Abamectin Residues in Yak Meat

ZHANG Zhengying, CUI Naiyuan, GAO Haiyan, LIU Haizhen, HUANG Wenying, HAO Yunqing, MA Licai* (57)

『包装贮运』 Package & Storage

喷淋减菌及包装材料对冷鲜牦牛肉品质的影响

郝艳杰, 张艳珍, 朱嘉文, 王稳航*(63)

Effect of Spraying with Hot Water and Lactic Acid and Packaging Materials on the Quality of Chilled Yak Meat

HAO Yanjie, ZHANG Yanzhen, ZHU Jiawen, WANG Wenhong* (63)

茶叶用量和包装方式对卤制牦牛肉贮藏期间理化特性和微生物变化的影响

刘慧伦, 唐善虎*, 李思宁, 马国丽, 任然(70)

Influence of Tea Content and Packaging Methods on Physicochemical Properties and Microbial Load of

Water-Boiled Yak Meat during Storage

LIU Huilun, TANG Shanhu*, LI Sining, MA Guoli, REN Ran (70)

鱼豆腐冻藏过程中的品质变化

宁云霞, 马俪珍, 梁丽雅, 李玲*(78)

Quality Changes of Fish Tofu during Frozen Storage

NING Yunxia, MA Lizhen, LIANG Liya, LI Ling* (78)

『专题论述』 Reviews

非热杀菌技术在低温鸡肉制品致病菌控制中的应用研究进展

孙晋跃, 孙芝兰, 吴海虹, 刘芳*, 熊强, 徐为民(84)

Advances in Application of Non-thermal Sterilization Technologies to Control Pathogens in Low Temperature Chicken Products

SUN Jinyue, SUN Zhilan, WU Haihong, LIU Fang*, XIONG Qiang, XU Weimin (84)

酱卤肉制品中杂环胺的生成及分离检测技术研究进展

孟圆, 孟醒, 夏秀芳*(91)

Progress in Understanding the Formation of Heterocyclic Amines in Soy Sauce and Pot-Roast Meat Products

and a Review of Separation and Detection Technologies

MENG Yuan, MENG Xing, XIA Xiufang* (91)

酱卤肉制品关键加工技术研究进展

王浩明, 郑海波*, 李景军, 李先保, 何语静, 祝瑛泽(102)

Recent Progress in Key Processing Technologies for Soy Sauce and Pot-Roast Meat Products

WANG Haoming, ZHENG Haibo*, LI Jingjun, LI Xianbao, HE Yujing, ZHU Yingze (102)

信息导航

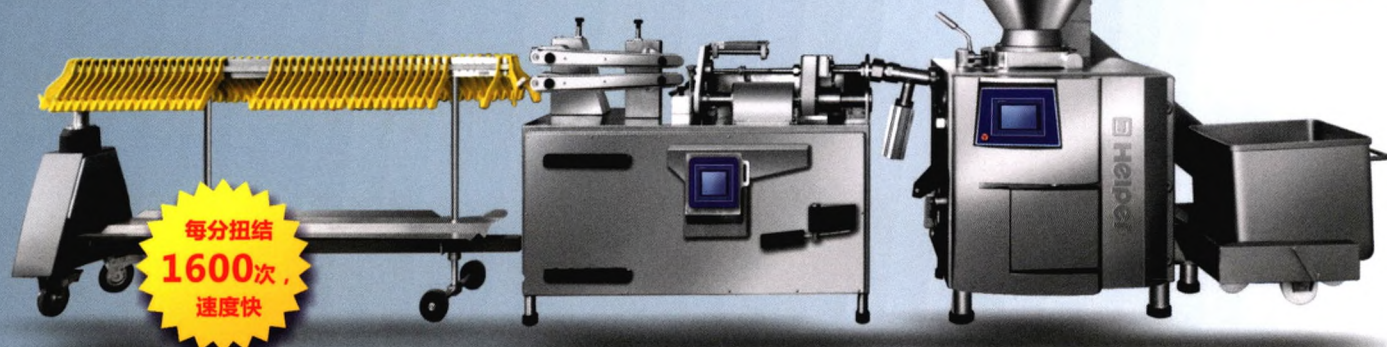
Information Index

《肉类研究》版权页	前插10	信息导航	目录后彩插1
征稿启事		食品科学网	目录后彩插2
《乳业科学与技术》杂志征稿启事	正文前彩插	广东天益生物科技有限公司	中插1
《肉类研究》杂志征稿启事	文后黑白4	中国·石家庄博安不锈钢设备有限公司	中插2~3
广告索引		《肉类研究》核心期刊宣传	中插4
郑州雪麦龙食品香料有限公司	封面	2020年动物源食品科学与人类健康	
石家庄晓进机械制造科技有限公司	封二	国际研讨会通知	文后黑白1~3
河南双汇投资发展股份有限公司	封三	管理会计在食品企业税务风险管理中的应用	文后黑白5
石家庄市汉普机械有限公司	封底	欧洲食品安全监管制度管窥	文后黑白6
嘉兴艾博不锈钢机械工程有限公司	前插1	谈食品营养和体育运动的协调发展	文后黑白7
天津春发集团	前插2	食品安全教育在大学教育中的意义	文后黑白8
广东科隆生物科技有限公司	前插3	国际消费品市场背景下旅游城市	
衡水鸿昊企业有限责任公司	前插4	消费空间新模式	文后黑白9
重庆华萃生物科技有限公司	前插5	基于云计算技术的食品网站	
北京盈盛恒泰科技有限责任公司	前插6~7	非法入侵检测研究	文后黑白10~11
SCI论文翻译润色服务	前插8	大数据背景下食品专业学生创新创业	
Food Science and Human Wellness宣传	前插9	教育模式研究	文后黑白12
食品科学宣传	目录前彩插11	饮食文化与美术教育的融合探讨	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



地址 (ADD): 河北省石家庄市正定科技工业园 邮编 (POST): 050800
电话 (TEL): 0311-89196268 传真 (FAX): 0311-89196260
手机 (MOB): 13930468282 E-mail: ihelper@ihelper.net

汉普集团·河北汉普创制机械有限公司
万方数据

微信号: helpermachine