

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 771001 812213



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

2021年第11期 总第273期
No.11 2021 Total No.273

『基础研究』 Basic Research

传统中式火腿加工过程中N-羟乙酰神经氨酸的动态变化

邵胜梅, 姚敏, 徐阿奇, 李仲佰, 龚小会, 梁美莲, 常瑞, 朱秋劲*(1)

Dynamic Change of N-Glycolylneuraminic Acid in Chinese Dry-Cured Ham during Processing

TAI Shengmei, YAO Min, XU Aqi, LI Zhongbai, GONG Xiaohui, LIANG Meilian, CHANG Rui, ZHU Qiujin* (1)

『加工工艺』 Processing Technology

微波复热对工业化预调理菜肴酱肉丝品质的影响

管博文, 周星辰, 汪正熙, 翁德晖, 白婷, 张佳敏, 王卫*(9)

Effect of Microwave Reheating on Quality of Precooked Sautéed Shredded Pork with Sweet Bean Sauce

ZAN Bowen, ZHOU Xingchen, WANG Zhengxi, WENG Dehui, BAI Ting, ZHANG Jiamin, WANG Wei* (9)

『分析检测』 Analysis & Detection

合成菌群的构建及其对发酵香肠风味的改良效果

赵玲玉, 杨娟春, 钟桂霞, 杨鹏, 刘登勇, 李儒仁*, 荣良燕*(16)

Construction and Evaluation of Synthetic Microbiota as a Starter Culture for Flavor Improvement in Fermented Sausage

ZHAO Linyu, YANG Juanchun, ZHONG Guixia, YANG Peng, LIU Dengyong, LI Ruren*, RONG Liangyan* (16)

基于气相色谱-离子迁移谱技术鉴定内蒙古地区3个品种羊肉挥发性代谢物

刘志红, 赵存, 谢遇春, 苏馨, 郭俊涛, 代东亮, 秦箐, 张崇妍, 兰茗熙, 蔡婷, 永泉, 王志新, 李金泉(24)

Identification of Volatile Metabolites of Lamb Meat from Three Ovine and Caprine Breeds in Inner Mongolia by

Gas Chromatography-Ion Mobility Spectrometry LIU Zhihong, ZHAO Cun, XIE Yuchun, SU Xin, GUO Juntao,

DAI Dongliang, QIN Qing, ZHANG Chongyan, LAN Mingxi, CAI Ting, YONG Quan, WANG Zhixin, LI Jinquan (24)

不同加工方式荣昌猪肉风味差异性评价

李睿, 王海燕*, 李星, 张晓春, 欧秀琼, 钟正泽(31)

Evaluation of Flavor Differences among Pork from Rongchang Pigs Processed by Different Cooking Methods

LI Rui, WANG Haiyan*, LI Xing, ZHANG Xiaochun, OU Xiuqiong, ZHONG Zhengze (31)

『包装贮运』 Package & Storage

CAP@GO/PVC薄膜对生鲜牛肉糜的保鲜作用

阙小峰, 司文会, 徐 良, 方志成, 高 岳(38)

Effect of Polyvinyl Chloride Films Incorporated with Capsaicin-Loaded Graphene Oxide (CAP@GO) in

Preserving the Quality of Minced Beef

QUE Xiaofeng, SI Wenhui, XU Liang, FANG Zhicheng, GAO Yue (38)

『专题论述』 Reviews

我国肉类加工业“十三五”期间发展状况及趋势

曲 超, 陶 翠, 牛琳茹, 王守伟*, 赵 冰, 郭 雅, 许 典(44)

Status of and Trends in the Meat Processing Industry in China during the 13th Five-Year Plan Period

QU Chao, TAO Cui, NIU Linru, WANG Shouwei*, ZHAO Bing, GUO Ya, XU Dian (44)

美拉德反应制备动物源副产物调味品的研究进展

吴瑀婕, 卢方云, 黄 瑾, 邹 烨*, 徐为民, 王道营*(50)

Progress in the Preparation of Seasonings from Animal By-Products by Maillard Reaction

WU Yujie, LU Fangyun, HUANG Jin, ZOU Ye*, XU Weimin, WANG Daoying* (50)

药食同源植物提取物对肉制品品质影响研究进展

颜廷旋, 余 霞, 邹莉芳, 陈从贵*(57)

Progress in Research on the Effect of Extracts from Edible and Medicinal Plants on the Quality of Meat Products

YAN Tingxuan, YU Xia, ZOU Lifang, CHEN Conggui* (57)

稳定同位素、矿质元素及可见-近红外光谱技术在禽制品真实性鉴别中的应用研究进展

刘雅回, 谭 丹, 母 健, 张 昂*(64)

Progress in the Application of Stable Isotope Techniques, Mineral Element Fingerprint and Visible-Near Infrared

Spectroscopy in the Authenticity Identification of Poultry Meat Products

LIU Yahui, TAN Dan, MU Jian, ZHANG Ang* (64)