

MEAT RESEARCH

肉类研究

创新科技 香芳四溢

广告

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.

公司地址及研发中心

电话: 0371-56561888

传真: 0371-56567092

郑州市航空港区新港大道

台湾科技园07-2栋

生产厂区

电话: 0371-62582555

传真: 0371-62582333

新乡市食品工业园区

邮编: 453000



ISSN 1001-8123



12



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12期 总第274期
No.12 2021 Total No.274

『基础研究』 Basic Research

咸干鲛鱼自然风干过程中脂质变化 简冲, 曹荣, 王善宇, 王灵昭*(1)
Changes in Lipid Profile of Dried Salted Spanish Mackerel during Natural Air Drying

JIAN Chong, CAO Rong, WANG Shanyu, WANG Lingzhao* (1)

不同地区稻田小龙虾的营养品质比较研究 杨冰, 张艳凌, 姜绍通, 陆剑锋, 林琳*(7)
Comparative Study on Nutritional Quality of Rice-Field Male Crayfishes from Different Areas

YANG Bing, ZHANG Yanling, JIANG Shaotong, LU Jianfeng, LIN Lin* (7)

『加工工艺』 Processing Technology

κ -卡拉胶与亚麻籽胶复配对成型火腿品质的影响 付丽, 庄军辉, 高雪琴, 郝修振*(13)
Effects of κ -Carrageenan and Its Combination with Flaxseed Gum on the Quality of Molded Ham

FU Li, ZHUANG Junhui, GAO Xueqin, HAO Xiuzhen* (13)

氯化钠腌制对鸽肉品质特性的影响 邓梦琦, 王禹赫, 俞彭欣, 苏比努尔·图尼亚孜, 巴吐尔·阿不力克木*(20)
Effects of Sodium Chloride Concentrations on the Quality Characteristics of Cured Pigeon Meat

DENG Mengqi, WANG Yuhe, YU Pengxin, SUBINUER·Tuniyazi, BATUER·Abulikemu* (20)

『分析检测』 Analysis & Detection

远红外烤制对烤鱼品质及多环芳烃含量的影响 薛桂中, 乔明武, 黄现青*, 宋莲军, 沈玥, 王飞, 赵建生, 马相杰(25)
Effect of Far Infrared Roasting on the Quality and of Polycyclic Aromatic Hydrocarbon Contents of Roasted Fish

XUE Guizhong, QIAO Mingwu, HUANG Xianqing*, SONG Lianjun, SHEN Yue, WANG Fei, ZHAO Jiansheng, MA Xiangjie (25)

QuEChERS-UPLC-MS/MS-内标法测定肉制餐饮食品中5种罂粟壳生物碱 周迎春, 杨盛茹, 华向美, 李单单(31)
Determination of Five Poppy Husk Alkaloids in Meat Products Used in the Catering Industry by QuEChERS Combined

with Ultra-High Performance Liquid Chromatography-Tandem Mass Spectrometry Using Internal Standard Method

ZHOU Yingchun, YANG Shengru, HUA Xiangmei, LI Dandan (31)

『包装贮运』 Package & Storage

超声辅助鸡爪胶原蛋白肽处理对鸡胸肉贮藏品质的影响

邹 烨, 吴瑀婕, 卢方云, 马晶晶, 杨 彪, 杨 静, 张新笑, 王道营*, 徐为民(38)

Effect of Ultrasound-Assisted Chicken Feet Collagen Peptide Treatment on the Storage Quality of Chicken Breast Meat

ZOU Ye, WU Yujie, LU Fangyun, MA Jingjing, YANG Biao, YANG Jing, ZHANG Xinxiao, WANG Daoying*, XU Weimin (38)

『专题论述』 Reviews

可视化智能包装在食品新鲜度监测中的应用研究进展

韩婷婷, 孙 冲*, 王道营, 刘登勇*, 曹锦轩(46)

Progress in Visualized Intelligent Packaging in Food Freshness Monitoring

HAN Tingting, SUN Chong*, WANG Daoying, LIU Dengyong*, CAO Jinxuan (46)

物流运输对鱼类肌肉品质影响研究进展

彭 玲, 尤 娟, 熊光权, 汪 兰, 吴文锦, 张童昊, 黄琪琳, 杜红英, 尹 涛*(54)

Progress in Research on the Effects of Logistics and Transportation on the Quality of Fish Muscle

PENG Ling, YOU Juan, XIONG Guangquan, WANG Lan, WU Wenjin,

ZHANG Tonghao, HUANG Qilin, DU Hongying, YIN Tao* (54)

感官分析在广式传统肉品研制与品控中的应用研究进展

陈乐乐, 陈嘉澍, 黄桂颖*, 冯卫华, 沈畅华, 陈俊文, 曾晓房, 陈海光, 石金明, 陈伟波(64)

Application of Sensory Analysis in Development and Quality Control of Cantonese-Style Traditional Meat Products

CHEN Lele, CHEN Jiashu, HUANG Guiying*, FENG Weihua, SHEN Changhua,

CHEN Junwen, ZENG Xiaofang, CHEN Haiguang, SHI Jinming, CHEN Weibo (64)