

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



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

『基础研究』 Basic Research

新疆双峰骆驼肉的加工适宜性 李青青, 杨 丽, 傅樱花, 董 静, 冀冬阳, 刘莹洁, 陈钢粮, 杨 洁*(1)

Processing Suitability of Different Meat Cuts from Bactrian Camels Reared in Xinjiang

LI Qingqing, YANG Li, FU Yinghua, DONG Jing, JI Dongyang, LIU Yingjie, CHEN Gangliang, YANG Jie* (1)

『加工工艺』 Processing Technology

鸡膝软骨胶原蛋白肽的超声辅助酶提工艺优化及抗氧化性

周 婷, 吴瑀婕, 卢方云, 黄 瑾, 吴海虹, 张新笑, 徐为民, 邹 烨*, 王道营*(7)

Optimization of Ultrasound-Assisted Enzymatic Extraction of Collagen Peptide from

Chicken Knee Cartilage and Its Antioxidant Activity

ZHOU Ting, WU Yujie, LU Fangyun, HUANG Jin, WU Haihong, ZHANG Xinxiao, XU Weimin, ZOU Ye*, WANG Daoying* (7)

响应面法优化红柳枝烟熏液制备工艺及其理化特性分析

阿依姑丽·吾布力, 木娜瓦尔·朱买, 巴吐尔·阿不力克木*(16)

Liquid Smoke from Red Willow Twigs: Optimization of Preparation Process by Response Surface

Methodology and Physicochemical Analysis

Ayiguli-WUBULI, Munawaer-ZHUMAI, Batuer-ABULIKEMU* (16)

玛卡肉丸的工艺优化及其品质特性

白 建(24)

Meatballs Incorporated with Maca: Optimization of Formulation and Cooking Conditions and Quality Characterization

BAI Jian (24)

『分析检测』 Analysis & Detection

应用高通量测序分析常温贮藏吴山贡鹅的细菌多样性 朱东喜, 邓洁莹, 王志琦, 汪 洋, 李沛军, 徐宝才*(30)

High-Throughput Sequencing Analysis of Bacterial Diversity in Wushan Marinated Goose Stored at Room Temperature

ZHU Dongxi, DENG Jieying, WANG Zhiqi, WANG Yang, LI Peijun, XU Baocai* (30)

基于固相微萃取-气相色谱-质谱联用分析3种不同植物蛋白对植物基肉糜风味的影响

田 星, 刘 浪, 丁云龙, 肖作为, 李 杰, 李宗军*(37)

Effects of Three Different Plant Proteins on Flavor Components of Plant-Based Mince Analyzed by

Solid Phase Microextraction-Gas Chromatography-Mass Spectrometry

TIAN Xing, LIU Lang, DING Yunlong, XIAO Zuowei, LI Jie, LI Zongjun* (37)

八角中莽草酸对卤鸭腿风味品质影响 郭丹郡, 贺文杰*, 胥 伟*, 王宏勋, 吴彬彬, 易 阳, 候温甫(44)

Effect of Shikimic Acid from Star Anise on the Flavor Quality of Braised Duck Legs

GUO Danjun, HE Wenjie*, XU Wei*, WANG Hongxun, WU Binbin, YI Yang, HOU Wenfu (44)

『包装贮运』 Package & Storage

绿色魏斯氏菌发酵液对单核细胞增生李斯特菌的抑制及其在冷却猪肉保鲜中的应用

杨 超, 于 涛, 姜晓冰*(51)

Inhibition of *Weissella viridescens* Fermentation Broth on *Listeria monocytogenes* and

Its Application in Chilled Pork Preservation

YANG Chao, YU Tao, JIANG Xiaobing* (51)

『专题论述』 Reviews

北京油鸡遗传育种与品质研究进展 赵灵改, 吕学泽, 刘 毅, 王 梁, 杨卫芳, 秦琛强, 李兴民*(57)

Recent Progress in Genetic Breeding and Quality Evaluation of Beijing You Chicken

ZHAO Linggai, LÜ Xueze, LIU Yi, WANG Liang, YANG Weifang, QIN Chenqiang, LI Xingmin* (57)

宰前、屠宰及加工过程对冷鲜猪肉保水性影响研究进展

李晓敏, 黎 琪, 孙玉丽, 檀馨悦, 王 晴, 张忠鑫, 张晓琳*(64)

A Review of Recent Progress in Understanding the Effects of Pre-Slaughter Handling, Slaughter and

Processing on Water-Holding Capacity of Chilled Pork

LI Xiaomin, LI Qi, SUN Yuli, TAN Xinyue, WANG Qing, ZHANG Zhongxin, ZHANG Xiaolin* (64)