

# 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；

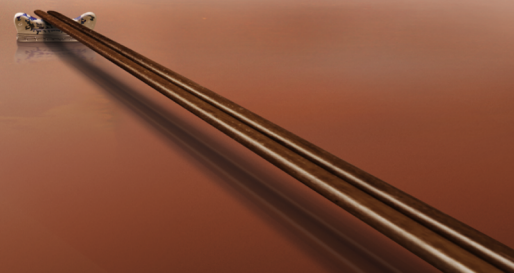
利益共享，共同发展，为社会谋福利，是春发立业之原则。

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

# 目次

CONTENTS

# MEAT RESEARCH

# 肉类研究

中国标准连续出版物号:  $\frac{\text{ISSN } 1001-8123}{\text{CN } 11-2682/\text{TS}}$

2021年第5期 总第267期  
No.5 2021 Total No.267

## 『基础研究』 Basic Research

马苏大马哈鱼籽营养成分分析及其卵磷脂对胰岛素抵抗的改善作用 武瑞赟, 王安, 陈春山, 尚楠\*(1)

Analysis of Nutritional Components and Hypoglycemic Effect of Lecithin in *Oncorhynchus masou* Roes

WU Ruiyun, WANG An, CHEN Chunshan, SHANG Nan\* (1)

沙葱多糖和沙葱黄酮对中式香肠品质的影响

曹莹莹, 龚丽, 范文广(11)

Effects of *Allium mongolicum* Polysaccharides and Flavonoids on Quality of Chinese Sausage

CAO Yingying, GONG Li, FAN Wenguang (11)

## 『加工工艺』 Processing Technology

钠盐内注-外涂添加对减钠盐传统培根滋味的影响

杨冠华, 王赛, 郜娜, 任晶晶, 熊嘉皓, 马飞, 陈从贵\*(17)

Effect of Combined Injection and Coating of Sodium Salt on Taste of Reduced-Sodium Bacon

YANG Guanhua, WANG Sai, GAO Na, REN Jingjing, XIONG Jiahao, MA Fei, CHEN Conggui\* (17)

粉末香辛料投放方式对减盐卤鸭腿品质特性的影响

李晚成, 王玉洁, 徐素素, 王海滨\*, 彭利娟, 廖鄂, 邹爱军, 罗秋影(23)

Effect of Addition Methods of Spice Powders on the Quality Characteristics of Reduced Salt Braised Duck Legs

LI Wancheng, WANG Yujie, XU Susu, WANG Haibin\*, PENG Lijuan, LIAO E, ZOU Aijun, LUO Qiuying (23)

## 『分析检测』 Analysis & Detection

基于气相色谱-质谱技术与多元统计方法分析大河乌猪火腿自然发酵过程中风味特征

王藤, 施娅楠, 李祥, 黄艾祥\*(29)

Analysis of Flavor Characteristics of Dahe Black Pig Ham during Natural Fermentation by Gas

Chromatography-Mass Spectrometry and Multivariate Statistical Analysis

WANG Teng, SHI Yanan, LI Xiang, HUANG Aixiang\* (29)

## 『包装贮运』 Package & Storage

真空包装鸡胸肉贮藏过程的介电谱分析

吴娇, 彭睿, 陈震\*(36)

Dielectric Spectroscopic Analysis of Vacuum Packaged Chicken Breast Meat Stored at Different Temperatures

WU Jiao, PENG Rui, CHEN Zhen\* (36)

## 『专题论述』 Reviews

- 生鲜肉贮藏温度术语浅析 张德权, 陈 丽, 侯成立(44)  
Review on Storage Temperature Terms for Fresh Meat ZHANG Dequan, CHEN Li, HOU Chengli (44)
- 超声技术抑制微生物生物膜污染: 机制、影响因素及其在肉及肉制品中的应用 张婧男, 刘昊天, 陈 倩, 孔保华\*(50)  
Inhibition of Microbial Biofilm Contamination by Ultrasonic Technology: Mechanism, Influential Factors and Application to Meat and Meat Products ZHANG Jingnan, LIU Haotian, CHEN Qian, KONG Baohua\* (50)
- 肉类低温保鲜技术研究进展 吴 明, 黄晓红, 杨 勇, 高梦祥\*(60)  
A Review of Preservation Technologies for Meat Products Stored under Low-Temperature Conditions WU Ming, HUANG Xiaohong, YANG Yong, GAO Mengxiang\* (60)
- 肉制品中杂环胺的形成机制及植物提取物对其抑制作用的研究进展 阿丽雅, 温荣欣, 刘馨屿, 秦立刚, 孔保华, 刘 骞, 陈 倩\*(70)  
Formation Mechanism of Heterocyclic Amines in Meat Products and Inhibition by Plant Extracts: A Review A Liya, WEN Rongxin, LIU Xinyu, QIN Ligang, KONG Baohua, LIU Qian, CHEN Qian\* (70)