

ISSN1001-8123

CN11-2682/TS

2021

6

期

www.cmrc.com.cn

中文核心期刊

中国科技核心期刊



QK2127196

MEAT RESEARCH

肉类研究

创新科技 香芳四溢

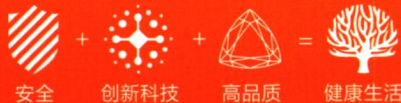
广告



专注于调味精油行业

十年积淀

专业品质，值得信赖



安全 创新科技 高品质 健康生活

- 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C7-1栋

生产园区

电话: 0371-62582555

传真: 0371-62582333

郑州薛店食品工业

园区枣园路001号



ISSN 1001-8123



06



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6期 总第268期
No.6 2021 Total No.268

『基础研究』 Basic Research

温度对乌鳢鱼皮胶原蛋白肽聚集体结构及理化特性的影响

刘炜熹, 张业辉*, 张友胜, 焦文娟, 赵甜甜, 周东来, 黄利华, 钟伟锐(1)

Effect of Temperature on Aggregation Structure and Physicochemical Properties of Collagen Peptide from Snakehead
Fish (*Channa argus*) Skin

LIU Weixi, ZHANG Yehui*, ZHANG Yousheng, JIAO Wenjuan,

ZHAO Tiantian, ZHOU Donglai, HUANG Lihua, ZHONG Weirui (1)

基于鲟鱼头/鱼排制备美拉德反应物的研究

于德阳, 马丽珍*(10)

Preparation of Maillard Reaction Products from Catfish Heads/Bones

YU Deyang, MA Lizhen* (10)

『加工工艺』 Processing Technology

响应面法优化重组罗非鱼肉制备工艺

陈慕雪, 刘淑慧, 张雪莹, 董秀萍, 申铨日, 夏光华*(15)

Optimizing the Preparation Process of Restructured Tilapia Meat by Response Surface Methodology

CHEN Muxue, LIU Shuhui, ZHANG Xueying, DONG Xiuping, SHEN Xuanri, XIA Guanghua* (15)

『分析检测』 Analysis & Detection

蒸制鲟鱼肉特征性滋味组分的鉴定

向晨曦, 钟明慧, 徐新星, 刘康, 汪金林, 赵元晖*(22)

Identification of Characteristic Taste Components of Steamed Sturgeon

XIANG Chenxi, ZHONG Minghui, XU Xinxing, LIU Kang, WANG Jinlin, ZHAO Yuanhui* (22)

不同蒸煮方式青蟹肌肉感官品质分析和比较研究

王福田, 杨冰, 鲁玉凤, 聂勇涛, 姜绍通, 林琳, 陆剑锋*(28)

Analysis and Comparative Study of Sensory Qualities of Muscle from the Mud Crab *Scylla paramamosain* Cooked by
Different Methods

WANG Futian, YANG Bing, LU Yufeng, NIE Yongtao,

JIANG Shaotong, LIN Lin, LU Jianfeng* (28)

酸性电解水对草鱼品质及挥发性风味物质的影响

张毅, 刘婷婷, 闫雪, 侯温甫, 王丽梅, 王宏勋*(37)

Effect of Acidic Electrolyzed Water on the Quality and Volatile Flavor Compounds of Grass Carp

ZHANG Yi, LIU Tingting, YAN Xue, HOU Wenfu, WANG Limei, WANG Hongxun* (37)

『包装贮运』 Package & Storage

辐照对小龙虾常温贮藏品质的影响 郑 读, 李北平, 熊光权, 白 婵, 王炬光, 廖 涛*(44)

Effect of Irradiation on Storage Quality of Crayfish at Room Temperature

ZHENG Du, LI Beiping, XIONG Guangquan, BAI Chan, WANG Juguang, LIAO Tao* (44)

辐照结合复配保鲜剂对鲈鱼贮藏品质的影响 白 婵, 许 萍, 黄 敏, 熊光权, 王炬光, 廖 涛*(50)

Effect of Irradiation Combined with Composite Preservatives on the Storage Quality of Largemouth Bass

(*Micropterus salmoides*) BAI Chan, XU Ping, HUANG Min, XIONG Guangquan, WANG Juguang, LIAO Tao* (50)

电子束辐照处理对鮰鱼冷藏期间品质的影响 陈方雪, 周明珠, 邓 祎, 熊光权*, 李冬生*,

乔 宇, 廖 李, 汪 兰, 吴文锦, 李 新, 石 柳, 丁安子(57)

Effect of Electron Beam Irradiation on Quality of Channel Catfish during Cold Storage

CHEN Fangxue, ZHOU Mingzhu, DENG Yi, XIONG Guangquan*, LI Dongsheng*, QIAO Yu1, LIAO Li,

WANG Lan, WU Wenjin, LI Xin, SHI Liu, DING Anzi (57)

鲈鱼低温冻藏过程中脂肪氧化特性 王 钰, 倪继龙, 李敏杰, 张思宇, 董凯璇, 沈春蕾, 张 宾, 水珊珊*(63)

Oxidation Characteristics of Lipids in Mackerel during Cryopreservation

WANG Yu, NI Jilong, LI Minjie, ZHANG Siyu, DONG Kaixuan, SHEN Chunlei, ZHANG Bin, SHUI Shanshan* (63)

『专题论述』 Reviews

传统发酵鱼制品品质及安全性研究进展 卜永士, 许惠雅, 施文正*(69)

Progress in Research on the Quality and Safety of Traditional Fermented Fish Products

BU Yongshi, XU Huiya, SHI Wenzheng* (69)

信息导航

Information Index

《肉类研究》版权页	前插10	公勺公筷公益广告	前插7
征稿启事		SCI论文翻译润色服务	前插8
《肉类研究》杂志征稿启事	文后黑白4	<i>Food Science and Human Wellness</i> 宣传	前插9
《乳业科学与技术》杂志征稿启事	文后黑白5	食品科学宣传	目录前彩插11
征订启事		信息导航	目录后彩插1
《肉类研究》杂志征订启事	文后黑白6	食品科学网	目录后彩插2
《乳业科学与技术》杂志征订启事	文后黑白7	《肉类研究：水产品加工与质量安全》	
广告索引		专辑主编简介	正文前彩插
郑州雪麦龙食品香料有限公司	封面	广东天益生物科技有限公司	中插1
石家庄晓进机械制造科技有限公司	封二	中国·石家庄博安不锈钢设备有限公司	中插2~3
重庆华萃生物科技有限公司	封三	《肉类研究》核心期刊宣传	中插4
石家庄市汉普机械有限公司	封底	2021年动物源食品科学与人类健康	
嘉兴艾博不锈钢机械工程有限公司	前插1	国际研讨会通知	文后黑白1
天津春发集团	前插2	第十一届食品科学年会通知	文后黑白2
广东科隆生物科技有限公司	前插3	第十届食品与生物学科高水平SCI论文撰写	
北京盈盛恒泰科技有限责任公司	前插4~5	与投稿技巧研修班招生简章	文后黑白3
衡水鸿昊企业有限责任公司	前插6		

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。

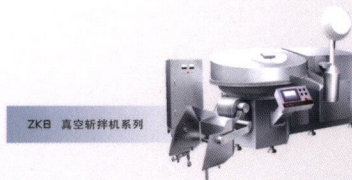
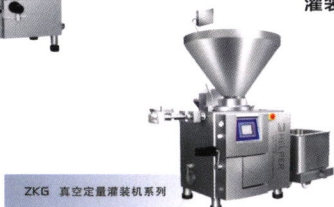
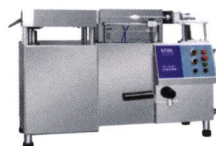
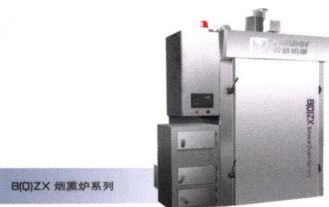


每分钟扭结
1600次
速度快



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



生产流程

