

MEAT RESEARCH

肉类研究



QK2133325

广告



SAVORY EXPERT
TRUST CHUNFA
咸味专家·信赖春发

点味成金。无为而治，

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7期 总第269期
No.7 2021 Total No.269

『基础研究』 Basic Research

褐藻寡糖对鲢鱼鱼糜稳定性、分子间作用力及肌原纤维蛋白结构的影响

杨 天, 耿文豪, 郑志红, 汪秋宽, 陈胜军, 刘 丽, 丛海花*(1)

Effects of Alginate Oligosaccharides on the Stability, Intermolecular Forces and
Myofibrillar Protein Structures of Silver Carp Surimi

YANG Tian, GENG Wenhao, ZHENG Zhihong, WANG Qiukuan, CHEN Shengjun, LIU li, CONG Haihua* (1)

冷藏基围虾水分迁移和品质变化的相关性

杭瑜瑜, 裴志胜, 杨 波, 薛长风, 徐云升(9)

Correlation between Moisture Migration and Quality Changes of Greasyback Shrimp
(*Metapenaeus ensis*) during Chilled Storage

HANG Yuyu, PEI Zhisheng, YANG Bo, XUE Changfeng, XU Yunsheng (9)

『加工工艺』 Processing Technology

滚揉方式对中式传统酱牛肉品质的影响

刘丹丹, 吴子健*, 刘忠敏, 马俪珍, 赵 培, 雷丹丹, 张馨予(15)

Effects of Tumbling Methods on Quality of Traditional Chinese Sauced Beef

LIU Dandan, WU Zijian*, Liu Zhongmin, MA Lizhen, ZHAO Pei, LEI Dandan, ZHANG Xinyu (15)

『分析检测』 Analysis & Detection

基于电感耦合等离子体-串联质谱技术测定猪肉和鸡肉中32种元素含量

王 东, 刘丽南, 袁筱玄, 高 镒, 张春林, 王 岩*, 张 岩*(21)

Determination of 32 Elements in Pork and Chicken by Inductively Coupled Plasma Tandem Mass Spectrometry

WANG Dong, LIU Linan, YUAN Xiaoxuan, GAO Zhuo, ZHANG Chunlin, WANG Yan*, ZHANG Yan* (21)

高效液相色谱-电感耦合等离子体-串联质谱测定水产品中5种形态砷

张春林, 高 镒, 王 岩, 曹 梦, 马俊美, 张雷雷*, 吴春敏*(27)

Determination of Five Arsenic Species in Aquatic Products by High Performance Liquid
Chromatography-Inductively Coupled Plasma Tandem Mass Spectrometry

ZHANG Chunlin, GAO Zhuo, WANG Yan, CAO Meng, MA Junmei, ZHANG Leilei*, WU Chunmin* (27)

『包装贮运』 Package & Storage

无水保活运输温度对史氏鲟氧化应激的影响

周 文, 白 婵, 王炬光, 柴 毅, 鉏晓艳, 廖 涛*, 熊光权*(32)

Effects of Different Temperatures during Waterless Live Transportation on Oxidative Stress in
Amur Sturgeon (*Acipenser schrencki*)

ZHOU Wen, BAI Chan, WANG Juguang, CHAI Yi, ZU Xiaoyan, LIAO Tao,*, XIONG Guangquan* (32)

畜禽肉和鱼虾肉-40℃贮藏期间品质变化

孔凡华, 张洪惟, 黄 华, 崔 旻, 贺 青, 赵 玥, 徐文英, 杨春雪, 木其尔, 崔亚娟*(38)

Quality Changes of Meat, Fish and Shrimp during Storage at -40℃ KONG Fanhua, ZHANG Haowei, HUANG Hua,
CUI Yang, HE Qing, ZHAO Yue, XU Wenyong, YANG Chunxue, MU Qier, CUI Yajuan*(38)

『专题论述』 Reviews

基于实时荧光聚合酶链式反应技术定量检测肉制品中动物源性成分研究进展

马炳存, 崔学文, 李琰歆, 王 灿, 贺巧玲, 曹乾超, 刘 阳, 刘 峥, 李增婷, 陈学强*(44)

A Review of the Application of Real-Time Polymerase Chain Reaction for Quantitative Detection of
Animal-Derived Ingredients in Meat Products MA Bingcun, CUI Xuewen, LI Yanxin, WANG Can,
HE Qiaoling, CAO Qianchao, LIU Yang, LIU Zheng, LI Zengting, CHEN Xueqiang* (44)

拉曼光谱技术在肉类掺假检测方面的应用研究进展 韩爱云, 张振冉, 解立斌, 史君坡*, 剧慧栋, 左晓磊*(50)
Progress on the Application of Raman Spectroscopy in Meat Adulteration Detection

HAN Aiyun, ZHANG Zhenran, XIE Libin, SHI Junpo*, JU Huidong, ZUO Xiaolei* (50)

鳇乌贼加工与质量安全控制技术研究进展 李翰卿, 马俪珍, 陈胜军*, 胡 晓, 邓建朝, 李春生(55)
Progress in Processing, Quality and Safety Control Technologies for *Symplectoteuthis oualaniensis*

LI Hanqing, MA Lizhen, CHEN Shengjun*, HU Xiao, DENG Jianchao, LI Chunsheng (55)

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。



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

