

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



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

2022年第1期 总第275期
No.1 2022 Total No.275

『基础研究』 Basic Research

西式发酵火腿粗肽的制备及抗氧化活性和氨基酸组成分析

席丽琴, 杨君娜, 许随根, 黄鑫, 李家鹏, 王守伟*(1)

Preparation, Antioxidant Activity and Amino Acid Composition Analysis of Crude Peptides from

Western-Style Fermented Ham XI Liqin, YANG Junna, XU Suigen, HUANG Xin, LI Jiapeng, WANG Shouwei* (1)

接种发酵对发酵牛肉香肠品质及多肽抗氧化活性的影响

王秀丽, 陆晨红, 霍俊辉, 范宝莹, 孙健*(7)

Effects of Inoculated Fermentation on Quality of Fermented Beef Sausage and Antioxidant Activity of Peptides from It

WANG Xiuli, LU Chenhong, HUO Junhui, FAN Baoying, SUN Jian* (7)

『加工工艺』 Processing Technology

KCl复配5'-肌苷酸二钠替代钠盐对鱼糜凝胶特性的影响

谢航涛, 杨玥, 罗永康, 洪惠*(14)

Effects of Substitution of KCl Combined with Inosine-5' Monophosphate Disodium Salt for Sodium Salt on

Gel Properties of Surimi

XIE Hangtao, YANG Yue, LUO Yongkang, HONG Hui* (14)

添加蒜黄根膳食纤维对低脂乳化肠品质的影响

董笑含(20)

Effect of Adding Dietary Fiber from Garlic Root on the Quality of Low-Fat Emulsified Sausages DONG Xiaohan (20)

『分析检测』 Analysis & Detection

不同原料肉对发酵香肠食用品质的影响

田雅琴, 孙丁, 杨娟春, 杨鹏, 刘登勇, 荣良燕*, 李儒仁*(27)

Effect of Pork from Different Pig Breeds on Eating Quality of Fermented Sausages

TIAN Yaqin, SUN ding, YANG juanchun, yang peng, liu dengyong, rong Liangyan*, li Ruren* (27)

利用粒子群算法优化反向传播神经网络模型预测熏肠中4种多环芳烃含量

邢巍, 刘兴运, 许朝阳, 惠腾, 王石宇, 蔡克周*, 周辉, 陈从贵, 徐宝才(34)

Prediction of the Contents of Four Polycyclic Aromatic Hydrocarbons in Smoked Sausage Using Back

Propagation Neural Network Optimized by Particle Swarm Optimization Algorithm

XING Wei, LIU Xingyun, XU Zhaoyang, HUI Teng, WANG Shiyu, CAI Kezhou*, ZHOU Hui, CHEN Conggui, XU Baocai (34)

『包装贮运』 Package & Storage

海藻酸钠覆膜革胡子鲶鱼肉冷藏期间品质变化及与微生物多样性间相关性分析

罗云龙, 王 洋*, 刘 义, 张光晨, 白东清, 施 杭, 蒋思思, 马俪珍(41)

Quality Change of Sodium Alginate-Coated *Clarias gariepinus* during Cold Storage and Its Correlation with Microbial Diversity

LUO Yunlong, WANG Yang*, LIU Yi, ZHANG Guangchen, BAI Dongqing, SHI Hang, JIANG Sisi, MA Lizhen (41)

『专题论述』 Reviews

葡萄球菌对发酵肉制品中生物胺降解机制研究进展 段雨帆, 钟媛媛, 朱 霄, 陈 伟, 刘冬明, 王远亮*(49)

Progress in Understanding the Degradation Mechanism of Biogenic Amines in Fermented Meat Products by *Staphylococcus*

DUAN Yufan, ZHONG Yuanyuan, ZHU Xiao, CHEN Wei, LIU Dongming, WANG Yuanliang* (49)

动物源性食品中氟喹诺酮类兽药残留检测方法研究进展 段宁馨, 邹玉婷, 古飞燕, 刘功良, 赵晓娟*(56)

Recent Progress in Analytical Methods for Detection of Fluoroquinolone Residues in Food of Animal Origin

DUAN Ningxin, ZOU Yuting, GU Feiyan, LIU Gongliang, ZHAO Xiaojuan* (56)

我国生鲜猪肉包装正面标签研究进展

黄泽颖, 卢 曼(63)

Progress in Front of Package Labeling of Fresh Pork in China

HUANG Zeying, LU Man (63)