

www.cmrc.com.cn

中文核心期刊

中国科技核心期刊

ISSN1001-8123  
CN11-2682/TS

2022 10 期

MEAT RESEARCH

# 肉类研究



春发

YOUR SOURCE OF  
SAVORY SOLUTIONS

咸味专家·信赖春发



QK2251416



## 砥砺前行三十载 再筑新“味”来

“味”是饮食文化之根  
“调味”是饮食文化之魂  
春发以“味”立业  
三十年，匠心研制  
新起点 新征程 新未来



春发官网



春发公众号

电话 +022 6050 5678

公司地址：天津市东丽经济技术开发区丽北路11号  
天津春发生物科技集团有限公司

为人们的生活增添滋味，提供美味享受

ISSN 1001-8123



10

9 771001 812220



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10期 总第284期  
No.10 2022 Total No.284

## 『基础研究』 Basic Research

体外胃肠道消化及跨膜转运对干腌火腿肽抗炎活性的影响 邢路娟, 任晓璞, 王紫旭, 郝月静, 张万刚\*(1)

Effects of Gastrointestinal Digestion *In Vitro* and Transmembrane Transport on  
Anti-Inflammatory Activity of Bioactive Peptides from Dry-Cured Ham

XING Lujuan, REN Xiaopu, WANG Zixu, HAO Yuejing, ZHANG Wangang\* (1)

KCl部分替代NaCl对宣威火腿细菌多样性的影响

丁习林, 杨子江, 廖国周\*, 万大千, 孔维成, 李 聪, 谷大海, 普岳红, 葛长荣, 王桂瑛\*(8)

Influence of Partial Replacement of NaCl with KCl on Bacterial Diversity of Xuanwei Ham

DING Xilin, YANG Zijiang, LIAO Guozhou\*, WAN Daqian, KONG Weicheng, LI Cong,

GU Dahai, PU Yuehong, GE Changrong, WANG Guiying\* (8)

## 『加工工艺』 Processing Technology

不同电子束辐照处理对传统镇巴腊肉品质的影响 王 甜, 吴锐霄, 杨春杰, 习林杰, 李子微, 丁 武\*(16)

Effects of Electron Beam Irradiation on the Quality of Traditional Zhenba Smoked Cured Meat

WANG Tian, WU Ruixiao, YANG Chunjie, XI Linjie, LI Ziwei, DING Wu\* (16)

脂肪添加量对发酵风干肠品质的影响

周天硕, 孟彩云, 郑 云, 李艳青, 李 鹤, 韩 齐\*(24)

Effect of Fat Addition on the Quality of Dry Fermented Sausage

ZHOU Tianshuo, MENG Caiyun, ZHENG Yun, LI Yanqing, LI He, HAN Qi\* (24)

## 『包装贮运』 Package & Storage

不同发酵方式对发酵马肉肠贮藏期品质劣变及食用安全性的影响

周建中, 高 蕾, 严宏孟, 徐杨林, 伊力夏提·艾热提(29)

Effects of Different Fermentation Methods on the Quality Deterioration and Safety of

Fermented Horse Meat Sausage during Storage

ZHOU Jianzhong, GAO Lei, YAN Hongmeng, XU Yanglin, Yilixiati·AIRETI (29)

## 『专题论述』 Reviews

乳酸菌抗氧化活性及其在发酵肉制品中的应用研究进展 孔保华, 李悦欣, 张欢, 李敏(35)

Antioxidant Activity of Lactic Acid Bacteria and Their Application in Fermented Meat Products: A Review

KONG Baohua, LI Yuexin, ZHANG Huan, LI Min (35)

植物蛋白在动物肉糜类制品中的应用现状及研究进展

袁丽, 孔云菲, 贾世亮, 石彤, 励建荣, 包玉龙\*, 高瑞昌\*(43)

Recent Progress in Application and Research of Plant Proteins in Minced Meat Products

YUAN Li, KONG Yunfei, JIA Shiliang, SHI Tong, LI Jianrong, BAO Yulong\*, GAO Ruichang\* (43)

乳酸菌在发酵肉制品中的应用研究进展

李月明, 张根生\*(51)

Recent Progress on the Application of Lactic Acid Bacteria in Fermented Meat Products

LI Yueming, ZHANG Gensheng\* (51)

脂质组学在肉品中的研究进展

吕经秀, 韩婷婷, 刘裕, 姜涛, 李鹏鹏\*, 王道营\*(57)

Research Progress of Lipidomics in Meat

LÜ Jingxiu, HAN Tingting, LIU Yu, JIANG Tao, LI Pengpeng\*, WANG Daoying\* (57)

肉品物理嫩化技术研究进展

廖博群, 李昕炫, 王文琪, 李加慧, 彭增起, 张雅玮\*(64)

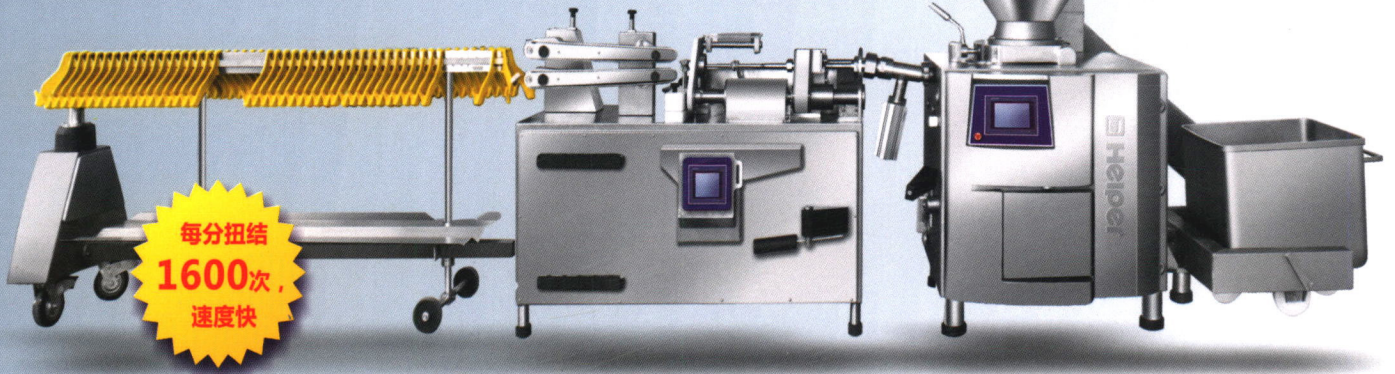
Advances in Physical Tenderization of Meat

LIAO Boqun, LI Xinxuan, WANG Wenqi, LI Jiahui, PENG Zengqi, ZHANG Yawei\* (64)

## 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

