

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C7-12楼

生产园区

电话: 0371-62582555

传真: 0371-62582333

郑州市航空港区新港大道

雪麦龙工业园C7-12楼



ISSN 1001-8123



02

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2期 总第276期
No.2 2022 Total No.276

『基础研究』 Basic Research

接种乳酸菌发酵剂对风干肠成熟过程中微生物群落动态变化及感官品质的影响

陈媛媛, 刘文秀, 马凯华, 杨 华, 马丽珍*(1)

Effects of Inoculating Lactic Acid Bacterial Starter Cultures on the Microbial Flora Dynamic Change and

Sensory Quality of Air-Dried Sausage during the Ripening Process

CHEN Yuanyuan, LIU Wenxiu, MA Kaihua, YANG Hua, MA Lizhen* (1)

硬脂酰辅酶A去饱和酶1基因表达对草原安格斯牛血液脂肪酸组成的影响

王圆圆, 李新淼,

HESHUOTE Mailisi, 白玉廷, 包音都古荣·金花*, 呼格吉勒图, 侯荣伦, 薛 强, 敖日格勒(9)

Effects of Stearoyl-Coenzyme A Desaturase 1 Gene Expression on Blood Fatty Acid Composition of Pastured Angus Cattle

WANG Yuanyuan, LI Xinmiao, HESHUOTE Mailisi, BAI Yuting,

BAOYINDUGURONG·Jinhua*, HUGEJILETU, HOU Ronglun, XUE Qiang, AORIGELE (9)

『加工工艺』 Processing Technology

理化因素和牛至、留兰香、竹叶提取物对羊肌红蛋白稳定性的影响

李 素, 臧明伍*, 赵 冰, 张顺亮, 王守伟*, 朱 宁, 潘晓倩, 刘 梦, 吴倩蓉, 刘博文(15)

Effects of Physical and Chemical Factors and Oregano, Magnolia, Bamboo Leaf Extracts on the Stability of Mutton Myoglobin

LI Su, ZANG Mingwu*, ZHAO Bing, ZHANG Shunliang, WANG Shouwei*, ZHU Ning,

PAN Xiaoqian, LIU Meng, WU Qianrong, LIU Bowen (15)

磷酸盐-大豆分离蛋白联合处理对草鱼肌原纤维蛋白凝胶化的影响

张钰嘉, 万杨卓群, 石尚轩, 周圣岚, 郭金鑫, 朱 杰*(21)

Effects of Combined Treatment of Phosphates and Soybean Protein Isolate on the

Gelation Properties of Myofibrillar Proteins from Grass Carp

ZHANG Yujia, WAN Yangzhuoqun, SHI Shangxuan, ZHOU Shenglan, GUO Jinxin, ZHU Jie* (21)

响应面优化超声波辅助革胡子鲶鱼鱼头汤熬煮工艺 李 璐, 李 鹏, 孙慧娟, 马凯华, 马俪珍, 李 玲*(27)

Optimization of Ultrasonic-Assisted Cooking Conditions for *Clarias gariepinus* Head Broth Using

Response Surface Methodology

LI Lu, LI Peng, SUN Huijuan, MA Kaihua, MA Lizhen, LI Ling* (27)

『分析检测』 Analysis & Detection

改良柱前荧光胺衍生化-高效液相色谱法测定猪肉中11种磺胺类药物残留

王晓茵, 宋翠平, 孙晓亮, 李木子, 曹旭敏, 秦立得, 王淑婷, 隋金钰, 王玉东, 赵思俊*(33)

Determination of 11 Sulfonamide Residues in Pork by Modified Fluorescamine Precolumn

Derivatization-High Performance Liquid Chromatography with Fluorescence Detection

WANG Xiaoyin, SONG Cuiping, SUN Xiaoliang, LI Muzi, CAO Xumin, QIN Lide,

WANG Shuting, SUI Jinyu, WANG Yudong, ZHAO Sijun* (33)

『专题论述』 Reviews

肉源汤体形成过程中关键成分迁移规律与风味调节的研究进展

关海宁, 田艳丽, 冯春梅, 徐筱君, 刘登勇*, 刁小琴*(39)

Progress in Research on the Migration of Key Components and Flavor Regulation during the Cooking of Meat Broth

GUAN Haining, TIAN Yanli, FENG Chunmei, XU Xiaojun, LIU Dengyong*, DIAO Xiaoqin* (39)

超临界CO₂在肉及肉制品杀菌中的应用研究进展

柴 利, 贺稚非, 谢晓红, 韩 薇, 李洪军*(46)

Advances in the Application of Supercritical Carbon Dioxide in the Sterilization of Meat and Meat Products

CHAI Li, HE Zhifei, XIE Xiaohong, HAN Wei, LI Hongjun* (46)

热处理对肉品脂质氧化的影响研究进展

吕经秀, 张新笑, 李蛟龙, 孙 冲, 张牧焱, 李鹏鹏*, 王道营*, 徐为民(53)

Recent Progress in Research on the Effect of Heat Treatment in Lipid Oxidation in Meat and Meat Products

LÜ Jingxiu, ZHANG Xinxiao, LI Jiaolong, SUN Chong, ZHANG Muhan,

LI Pengpeng*, WANG Daoying*, XU Weimin (53)

畜禽肉中源成分检测技术研究进展

张亚丽, 牛立沙, 黄云霞, 孟志娟, 张 岩, 范素芳*, 李 强*(59)

Progress in Analytical Techniques for Species Identification of Meat and Meat Products

ZHANG Yali, NIU Lisha, HUANG Yunxia, MENG Zhijuan, ZHANG Yan, FAN Sufang*, LI Qiang* (59)