

MEAT RESEARCH

肉类研究



SAVORY EXPERT
TRUST CHUNFA
咸味专家·信赖春发

广告

无为而治，
点味成金。

遵循大千世界规律，尊重人性，有所为有所不为；

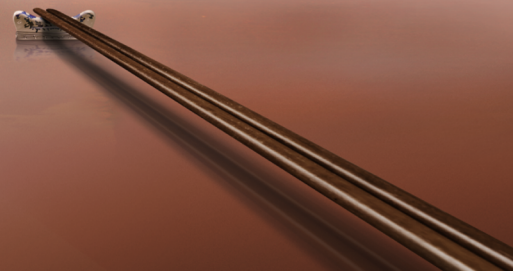
利益共享，共同发展，为社会谋福利，是春发立业之原则。

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 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4期 总第278期
No.4 2022 Total No.278

『基础研究』 Basic Research

内蒙古地区不同养殖草食动物背最长肌氨基酸组成及营养价值评价

哈斯额尔敦, 敖长金, 萨茹丽, 曹琪娜, 白晨*(1)

Evaluation of Amino Acid Composition and Nutritional Value of *Longissimus doris* from Different Farmed

Herbivores in Inner Mongolia Region KHAS-Erdene, AO Changjin, SA Ruli, CAO Qina, BAI Chen* (1)

肉牛屠宰过程中胴体表面及接触环境污染情况分析

史宇璇, 臧明伍*, 邹昊, 赵冰, 徐晨晨, 白京, 王辉, 吴嘉佳, 乔晓玲*(7)

Analysis of Microbial Contamination on Cattle Carcass Surface and in Contact Environment during

Traditional Cattle Slaughtering SHI Yuxuan, ZANG Mingwu*, ZOU Hao, ZHAO Bing,

XU Chenchen, BAI Jing, WANG Hui, WU Jiajia, QIAO Xiaoling* (7)

云南5种杂交肉牛产肉性能及胴体品质评价

杨凯, 高月娥, 黄必志, 王安奎*, 张继才, 陈艳美(14)

Evaluation of Meat Production Performance and Carcass Quality of Five Hybrid Beef Cattle Breeds in Yunnan

YANG Kai, GAO Yue'e, HUANG Bizhi, WANG Ankui*, ZHANG Jicai, CHEN Yanmei (14)

『分析检测』 Analysis & Detection

热杀菌条件对酱卤鸭脖品质的影响

宋玉申, 李聪, 崔萃, 宗子兵, 陈康文, 顾千辉*, 徐宝才*(20)

Effect of Different Thermal Sterilization Conditions on Quality of Sauced Duck Neck

SONG Yushen, LI Cong, CUI Cui, ZONG Zibing, CHEN Kangwen, GU Qianhui*, XU Baocai* (20)

不同麻辣腊肠挥发性风味物质分析

马明娟, 苏晓霞, 檀馨悦, 牛羿, 李如玉, 卞祺*(28)

Analysis of Volatile Flavor Compounds in Spicy Sausages

MA Mingjuan, SU Xiaoxia, TAN Xinyue, NIU Yi, LI Ruyi, BIAN Qi*(28)

顶空固相微萃取-气相色谱-质谱联用分析延边牛不同肌肉组织的挥发性风味物质

孙 斌, 崔 岩, 盛万里, 张军芳, 唐 琳, 王恩泽, 王 英, 李 强, 李香子*(35)

Analysis of Volatile Flavor Compounds in Different Muscle Tissues of Yanbian Cattle by Headspace Solid Phase

Microextraction Combined with Gas Chromatography-Mass Spectrometry

SUN Bin, CUI Yan, SHENG Wanli, ZHANG Junfang, TANG Lin, WANG Enze, WANG Ying, LI Qiang, LI Xiangzi* (35)

『包装贮运』 Package & Storage

等离子体处理对生鲜牛肉杀菌效果及营养品质的影响

仇 俊, 翟国臻, 孙运金*(41)

Effects of Plasma Treatment on the Sterilization and Nutritional Quality of Fresh Beef

QIU Jun, ZHAI Guozhen, SUN Yunjin* (41)

『专题论述』 Reviews

天然抗菌剂纳米乳液的制备、抑菌机理及在肉类保鲜中的应用研究进展

赵思琪, 张 浪, 刘 骞, 陈 倩, 孔保华*(48)

Preparation, Antibacterial Mechanism of Natural Antimicrobial-Loaded Nanoemulsions and Their Application in

Meat Preservation: A Literature Review ZHAO Siqi, ZHANG Lang, LIU Qian, CHEN Qian, KONG Baohua* (48)

多功能型明胶黏合剂的制备及应用研究进展

李 良, 吴瑀婕, 杨 静, 马晶晶, 杨 彪, 邹 焱*, 王道营*, 徐为民(57)

Recent Progress in Preparation and Application of Multifunctional Gelatin Adhesives

LI Liang, WU Yujie, YANG Jing, MA Jingjing, YANG Biao, ZOU Ye*, WANG Daoying*, XU Weimin (57)

食品中鲜味肽的研究进展

贾 蓉, 何 颖, 王桂瑛*, 万大千, 孔维成, 李 聪, 葛长荣, 廖国周*(65)

Recent Progress in Research on Umami Peptides in Food

JIA Rong, HE Ying, WANG Guiying*, WAN Daqian, KONG Weicheng, LI Cong, GE Changrong, LIAO Guozhou* (65)