

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

百润科技园07-1栋

生产厂区

电话: 0371-62582555

传真: 0371-62582333

郑州市食品工业园

园区东园1011号



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5期 总第279期
No.5 2022 Total No.279

『基础研究』 Basic Research

高通量测序技术分析鸭皮中耐热菌群 海丹, 乔明武, 宋莲军, 沈玥, 孟静南, 黄现青*(1)

Analysis of Heat Resistant Bacteria in Duck Skin by High Throughput Sequencing

HAI Dan, QIAO Mingwu, SONG Lianjun, SHEN Yue, MENG Jingnan, HUANG Xianqing* (1)

徽式腊肉刀板香中优势微生物的分离鉴定 朱早林, 徐宝才, 黄千里*(7)

Isolation and Identification of Dominant Microorganisms in Daobanxiang Cured Meat

ZHU Hanlin, XU Baocai, HUANG Qianli* (7)

蛋白酶钝化对黄羽肉鸡腌制品质的影响 孙良格, 刘裕, 吕经秀, 王道营*, 李鹏鹏*, 徐为民(14)

Effect of Protease Inactivation on Salting Quality of Yellow-Feathered Broiler Meat

SUN Liangge, LIU Yu, LÜ Jingxiu, WANG Daoying*, LI Pengpeng*, XU Weimin (14)

不同月龄莱芜黑山羊屠宰性能及肉质比较研究

王维婷, 周萌, 杜鹏飞, 马艳丽, 胡鹏, 曹洪防, 李强, 柳尧波*, 王守经, 刘晓晓, 侯成立*(21)

Comparative Study on Slaughter Performance and Meat Quality of Laiwu Black Goats Slaughtered at Different Ages

WANG Weiting, ZHOU Meng, DU Pengfei, MA Yanli, HU Peng, CAO Hongfang, LI Qiang,

LIU Yaobo*, WANG Shoujing, LIU Xiaoxiao, HOU Chengli* (21)

『加工工艺』 Processing Technology

响应面法优化微波联合蒸汽预处理黄羽肉鸡原料肉工艺

王康宁, 李蛟龙, 吕经秀, 李鹏鹏, 王道营*, 徐为民*(29)

Response Surface Methodology Optimization of Microwave Combined with Steam Pretreatment of

Yellow-Feathered Broiler Carcasses

WANG Kangning, LI Jiaolong, LÜ Jingxiu, LI Pengpeng, WANG Daoying*, XU Weimin* (29)

羧甲基纤维素钠和羟乙基纤维素对冷冻猪血豆腐品质的影响

邢彩云, 沈 玥, 位正鹏, 宋莲军, 乔明武, 马 燕, 王金梅, 黄现青*(37)

Effect of Addition of Carboxymethyl Cellulose Sodium or Hydroxyethyl Cellulose on the

Quality of Frozen Porcine Blood Curd

XING Caiyun, SHEN Yue, WEI Zhengpeng, SONG Lianjun,

QIAO Mingwu, MA Yan, WANG Jinmei, HUANG Xianqing* (37)

松乳菇对低脂乳化肠质构品质的影响

王春晓, 周 凯, 张 健, 邢路娟, 张万刚, 徐宝才*(42)

Effect of *Lactarius delicious* on the Texture Quality of Fat-Reduced Emulsified Sausages

WANG Chunxiao, ZHOU Kai, ZHANG Jian, XING Lujuan, ZHANG Wangang, XU Baocai* (42)

『分析检测』 Analysis & Detection

基于灰色关联度分析肉味香精电子鼻响应值与感官评分之间的相关性

魏代巍, 魏超昆*, 张惠玲*(49)

Grey Correlation Degree for Analysis of the Correlation between Electronic Nose Responses to

Meat Flavors and Their Sensory Scores

WEI Daiwei, WEI Chaokun*, ZHANG Huiling* (49)

祁门红茶对传统猪肉脯感官品质及风味的影响

崔 萃, 谢婷婷, 周 宇, 张正敏, 顾千辉*, 陈从贵*(54)

Effect of Keemun Black Tea on the Sensory Quality and Flavor of Dried Pork Slices

CUI Cui, XIE Tingting, ZHOU Yu, ZHANG Zhengmin, GU Qianhui*, CHEN Conggui* (54)

『专题论述』 Reviews

肉及肉制品微生物检测新技术研究进展

胡三梅(62)

Progress in New Techniques for Microbial Detection in Meat and Meat Products

HU Sanmei (62)