

MEAT RESEARCH

肉类研究



YOUR SOURCE OF
SAVORY SOLUTIONS
咸味专家·信赖春发

广告



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



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8期 总第282期
No.8 2022 Total No.282

『基础研究』 Basic Research

鲢鱼肌肉组织中不动杆菌的分离及鉴定

赵奎, 汪兰*, 孙卫青, 熊光权, 乔宇, 吴文锦, 李新, 丁安子(1)

Isolation and Identification of *Acinetobacter* from the Muscle of Channel Catfish (*Ictalurus punctatus*)

ZHAO Kui, WANG Lan*, SUN Weiqing, XIONG Guangquan, QIAO Yu, WU Wenjin, LI Xin, DING Anzi (1)

『加工工艺』 Processing Technology

响应面法优化双蛋白鱼丝的加工工艺

任洋莹, 安玥琦, 杨眉, 徐国栋, 熊善柏*(6)

Optimization of the Production Process of Fish Noodle Incorporated with Chicken Meat by

Response Surface Methodology REN Yangying, AN Yueqi, YANG Mei, XU Guodong, XIONG Shanbai* (6)

响应面法优化鸡肝发酵工艺

马晶晶, 吴瑀婕, 李良, 黄瑾, 杨静, 杨彪, 邹烨*, 王道营*, 徐为民(13)

Optimization of Fermentation Process for Chicken Liver by Response Surface Methodology

MA Jingjing, WU Yujie, LI Liang, HUANG Jin, YANG Jing, YANG Biao, ZOU Ye*, WANG Daoying*, XU Weimin (13)

超声波辅助腌制对猪肉糜食用品质及凝胶性能的影响

李心悦, 曹涓泉, 徐静, 屠康*, 武杰*(21)

Effects of Ultrasonic-Assisted Curing on Eating Quality and Gel Properties of Minced Pork

LI Xinyue, CAO Juanquan, XU Jing, TU Kang*, WU Jie* (21)

『分析检测』 Analysis & Detection

同时检测速冻食品中鸡、鸭、猪和牛源性成分实时荧光聚合酶链式反应方法的建立及应用

周藏, 孙晓霞, 王金凤, 付琦, 王恺睿, 刘立兵*, 王建昌*(29)

Development and Application of a Real-Time Polymerase Chain Reaction Assay for Simultaneous

Detection of Chicken-, Duck-, Swine- and Bovine-Derived Ingredients in Quick-Frozen Food

ZHOU Cang, SUN Xiaoxia, WANG Jinfeng, FU Qi, WANG Kairui, LIU Libing*, WANG Jianchang* (29)

超高效液相色谱-串联质谱法测定畜肉中万古霉素残留量及测量不确定度评估

李慧晨, 张颖颖, 郭文萍*, 宋永青, 樊之聪(35)

Determination and Uncertainty Evaluation of Vancomycin Residues in Meat by Ultra-High

Performance Liquid Chromatography-Tandem Mass Spectrometry

LI Huichen, ZHANG Yingying, GUO Wenping*, SONG Yongqing, FAN Zhicong (35)

『专题论述』 Reviews

磷脂酶A₂对肉制品的影响研究进展

刘 裕, 徐佳美, 李金玲, 李鹏鹏, 马晶晶, 耿志明*, 王道营*, 徐为民(42)

Progress in Research on Effects of Phospholipase A₂ on Meat Products

LIU Yu, XU Jiamei, LI Jinling, LI Pengpeng, MA Jingjing, GENG Zhiming*, WANG Daoying*, XU Weimin (42)

食用菌在肉制品中的应用研究进展

李春兰, 邹玉峰, 张玉洁, 刘登勇*(49)

Progress in Application of Edible Mushrooms in Meat Products

LI Chunlan, ZOU Yufeng, ZHANG Yujie, LIU Dengyong* (49)

水产品中生物胺的检测技术研究进展

周凌聿, 林倩妃, 王鸿霖, 肖 璇, 陈春泉, 邓 浩, 尹青春*(57)

Progress in Analytical Techniques for the Detection of Biological Amines in Aquatic Products

ZHOU Lingyu, LIN Qianfei, WANG Honglin, XIAO Xuan, CHEN Chunquan, DENG Hao, YIN Qingchun* (57)

肉制品中生物胺形成与控制研究进展

车明秀, 王 琳, 董新玲, 泮秋立, 刘 睿, 孙崧林, 胡明燕*(66)

Progress in Research on Formation and Control of Biogenic Amines in Meat Products

CHE Mingxiu, WANG Lin, DONG Xinling, PAN Qiuli, LIU Rui, SUN Yulin, HU Mingyan* (66)