

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.

公司地址及研发中心

电话: 0371-56561888

传真: 0371-56567092

郑州市航空港区新港大道

台湾科技园07-2栋

生产厂区

电话: 0371-62582555

传真: 0371-62582333

新乡市食品工业园

园区内01号



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9期 总第283期
No.9 2022 Total No.283

『基础研究』 Basic Research

南阳黄牛不同部位肉品质特性差异分析

赵改名, 候建彪, 祝超智*, 许 龙, 崔文明, 祁兴山(1)

Differences in Meat Quality Characteristics of Different Carcass Parts of Nanyang Cattle

ZHAO Gaiming, HOU Jianbiao, ZHU Chaozhi*, XU Long, CUI Wenming, QI Xingshan (1)

苹果与葡萄对烤牛肉饼体外消化过程杂环胺释放的影响

陈 阳, 陈俏纯, 邓 鹏, 何志勇, 王召君, 陈秋铭, 陈 洁, 曾茂茂*(7)

Effects of Apples and Grapes on the Release of Heterocyclic Amines during *in Vitro* Digestion of Roast Beef Patties

CHEN Yang, CHEN Qiaochun, DENG Peng, HE Zhiyong, WANG Zhaojun, CHEN Qiuming, CHEN Jie, ZENG Maomao* (7)

虾夷扇贝裙边多肽提高鲢鱼肌原纤维蛋白结构稳定性

丛海花, 耿文豪, 朱嘉雯, 杨 天, 逯晓燕, 常珂欣, 赵前程*(13)

Patinopecten yessoensis Mantle Polypeptides Enhanced the Structural Stability of Myofibrillar Proteins from Silver Carp

CONG Haihua, GENG Wenhao, ZHU Jiawen, YANG Tian, LU Xiaoyan, CHANG Kexin, ZHAO Qiancheng* (13)

非肉蛋白添加对猪肉糜品质及其肌原纤维蛋白结构的影响

黄春阳, 吴瑀婕, 杨 彪, 马晶晶, 杨 静, 邹 烨*, 王道营*, 徐为民, 罗 章(20)

Effects of Non-Meat Protein Addition on the Quality and Myofibrillar Protein Structure of Minced Pork

HUANG Chunyang, WU Yujie, YANG Biao, MA Jingjing, YANG Jing,

ZOU Ye*, WANG Daoying*, XU Weimin, LUO Zhang (20)

小尾寒羊不同生长阶段肌球蛋白与肌球蛋白重链相关基因的变化

薛宝玲, 宋晓彬(27)

Changes in the Expression of Myosin and Myosin Heavy Chain Isoform

Genes during the Growth of Small Tailed Han Sheep

XUE Baoling, SONG Xiaobin (27)

『包装贮运』 Package & Storage

鱼油DHA脂质体的制备及稳定性

杨水兵, 刘 丽, 易国富, 余海霞*(32)

Preparation and Stability of Docosahexaenoic Acid (DHA)-Rich Fish Oil Liposomes

YANG Shuibing, LIU Li, YI Guofu, YU Haixia* (32)

『专题论述』 Reviews

预制菜及其研究现状、存在问题和发展展望

王 卫, 张 锐, 张佳敏, 吴周林(37)

Status Quo, Problems and Future Prospects of Prepared Dishes

WANG Wei, ZHANG Rui, ZHANG Jiamin, WU Zhoulin (37)

多组学技术解析发酵水产食品风味形成机理研究进展

陈 剑, 王婉婉, 李 欢, 王飞飞, 傅玲琳, 董 科, 贾临宇, 王彦波*(43)

Progress in Multi-omics Research on Flavor Formation Mechanism in Fermented Aquatic Foods

CHEN Jian, WANG Wanwan, LI Huan, WANG Feifei, FU Linglin, DONG Ke, JIA Linyu, WANG Yanbo* (43)

非热杀菌技术在水产品保鲜中的应用研究进展

郁佳怡, 钱韻芳*(51)

Progress in the Application of Non-Thermal Sterilization Technologies in the Preservation of Aquatic Products

YU Jiayi, QIAN Yunfang* (51)

肉类预制菜研究现状及其化学安全性的控制策略

李泽坤, 李林强, 刘永峰*(58)

Status Quo of Prepared Meat Dishes and Their Chemical Safety Control Strategies

LI Zekun, LI Linqiang, LIU Yongfeng* (58)