

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楼

生产园区

电话: 0371-62582555

传真: 0371-62582333

新乡市食品工业园区

邮编: 453000



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

2023年第1期 总第287期
No.1 2023 Total No.287

『基础研究』 Basic Research

分子动力学模拟抗坏血酸对木瓜蛋白酶活性的影响

万正洋, 黄业传*, 彭春雷, 李 宁, 程雨珊, 陈 丹, 张克媛, 程佳琪(1)

Molecular Dynamics Simulation of the Effect of Ascorbic Acid on the Protease Activity of Papain

WAN Zhengyang, HUANG Yechuan*, PENG Chunlei, LI Ning, CHENG Yushan,

CHEN Dan, ZHANG Keyuan, CHENG Jiaqi (1)

『加工工艺』 Processing Technology

超微粉碎冷榨火麻粕对法兰克福香肠品质特性的影响 姚文晶, 刘九阳, 袁冬雪, 曹传爱, 孔保华, 刘 骞*(7)

Effect of Incorporation of Micronized Cold-Pressed Hemp Meal on the Quality Characteristics of Frankfurters

YAO Wenjing, LIU Jiuyang, YUAN Dongxue, CAO Chuanai, KONG Baohua, LIU Qian* (7)

『分析检测』 Analysis & Detection

基于多元统计学解析我国四大烧鸡菜肴制品滋味物质图谱

孙祥祥, 喻余梅, 杨欣宇, 孟德娟, 李文浩, 刘 欢, 张德权, 王振宇*(13)

Use of Multivariate Statistical Analysis for Understanding the Taste Profiles of Four Most Famous

Chinese Braised Chicken Dishes

SUN Xiangxiang, YU Yumei, YANG Xinyu, MENG Dejuan,

LI Wenhao, LIU Huan, ZHANG Dequan, WANG Zhenyu* (13)

『包装贮运』 Package & Storage

碳酸氢钠对水煮牛肉片加工和冷藏性能的影响

康壮丽, 姚鹏磊, 高在上, 宋照军, 马汉军(21)

Effects of Sodium Bicarbonate on Processing and Cold Storage Properties of Poached Beef Slices

KANG Zhuangli, YAO Penglei, GAO Zaishang, SONG Zhaojun, MA Huanjun (21)

不同贮藏温度鳊鱼片品质变化规律

苑闪闪, 卢素芳, 雷跃磊, 艾明艳*, 张锐利*(26)

Quality Changes of Mandarin Fish Fillets under Different Temperature Storage Conditions

YUAN Shanshan, LU Sufang, LEI Yuelei, AI Mingyan*, ZHANG Ruili* (26)

『专题论述』 Reviews

宰后肌肉能量代谢对肉品质的影响研究进展 李继强, 朱立贤, 仝 林, 李 航, 郝剑刚, 张皓琪, 张一敏*(31)

A Review of the Effect of Postmortem Muscle Energy Metabolism on Meat Quality

LI Jiqiang, ZHU Lixian, TONG Lin, LI Hang, HAO Jiangang, ZHANG Haoqi, ZHANG Yimin* (31)

低脂畜禽及脂肪替代物开发途径研究进展 李悦欣, 杜洪振, 刘 蹇, 刁新平, 孔保华*(39)

Approaches for the Development of Low-Fat Livestock and Poultry and Fat Substitutes: A Review

LI Yuexin, DU Hongzhen, LIU Qian, DIAO Xinping, KONG Baohua* (39)

植物精油结合非热杀菌技术在肉品中应用的研究进展 石冬雪, 韩 格, 刘 蹇, 陈 倩, 孔保华*(46)

Progress in the Application of Plant Essential Oil Combined with Non-Thermal Sterilization Techniques in

the Preservation of Meat Products SHI Dongxue, HAN Ge, LIU Qian, CHEN Qian, KONG Baohua* (46)

声光动力非热杀菌技术的作用机制及应用研究进展

王德华, 李 璟, 周 凤, 林少玲, 张 怡*, 胡嘉淼*(53)

Progress in Research on the Mechanism of Action and Application of Sono/Photodynamic Non-Thermal

Sterilization Technology WANG Dehua, LI Jing, ZHOU Feng, LIN Shaoling, ZHANG Yi*, HU Jiamiao* (53)

四川肉羊产业加工现状和发展趋势 刘达玉, 王 卫, 孙 杰, 肖龙泉, 张 敬, 李 翔*(58)

Current Status and Future Trend of the Mutton Sheep Industry in Sichuan

LIU Dayu, WANG Wei, SUN Jie, XIAO Longquan, ZHANG Jing, LI Xiang* (58)