

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

生产厂区

电话: 0371-62582555

传真: 0371-62582333

新乡市食品工业园区

园区内011号



XUEMAILON

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2期 总第288期
No.2 2023 Total No.288

『基础研究』 Basic Research

饲喂仿刺参性腺对小鼠免疫功能的调节作用 李倩, 教杨, 刘淇, 张媛, 赵玲, 孙慧慧, 曹荣*(1)

Effects of Feeding *Apostichopus japonicus* Gonads on Immune Modulation in Mice

LI Qian, JIAO Yang, LIU Qi, ZHANG Yuan, ZHAO Ling, SUN Huihui, CAO Rong* (1)

不同还原糖对鲢鱼肉糜凝胶品质的影响 刘俊雅, 施文正, 朱学伸*(6)

Effects of Different Reducing Sugars on Gel Quality of Silver Carp Surimi

LIU Junya, SHI Wenzheng, ZHU Xueshen* (6)

『加工工艺』 Processing Technology

响应面法优化南美白对虾即食虾滑的加工工艺 乔敏, 步营, 王金厢*, 李学鹏, 仪淑敏, 励建荣(12)

Optimization of Processing Conditions for Instant Shrimp Paste from *Penaeus vannamei* by

Response Surface Methodology QIAO Min, BU Ying, WANG Jinxiang*, LI Xuepeng, YI Shumin, LI Jianrong (12)

『包装贮运』 Package & Storage

茶多酚-壳聚糖复合液对虹鳟鱼肉贮藏品质和菌群结构的影响

吴昕宁, 李鸣泽, 梁释介, 张靖暄, 熊欣, 谭雨青, 罗永康*(20)

Effects of Mixed Solution of Tea Polyphenols and Chitosan on Storage Quality and Microbial Community

Structure of Rainbow Trout (*Oncorhynchus mykiss*) Fillets

WU Xinning, LI Mingze, LIANG Shijie, ZHANG Jingxuan, XIONG Xin, TAN Yuqing, LUO Yongkang*(20)

猪肉-鱼肉复合狮子头贮藏期间的品质变化规律 党美琪, 杨眉, 安玥琦, 李晓栋, 熊善柏*(26)

Quality Changes in Pork-Fish Composite Meatballs during Storage

DANG Meiqi, YANG Mei, AN Yueqi, LI Xiaodong, XIONG Shanbai*(26)

短期净养系统对带壳牡蛎品质的改善作用 陈林昀, 李汴生*, 阮征, 李丹丹, 钱江(32)

Effect of Temporary Cultivation System on Improving the Quality of Oysters

CHEN Linyun, LI Biansheng*, RUAN Zheng, LI Dandan1, QIAN Jiang (32)

『专题论述』 Reviews

乌鳢营养评价与加工保鲜技术研究进展

陈胜军, 路美明, 相 欢, 薛 勇, 黄 卉, 李来好, 胡 晓(40)

Research Progress on Nutritional Evaluation of and Processing and Preservation Technologies for *Channa argus*

CHEN Shengjun, LU Meiming, XIANG Huan, XUE Yong, HUANG Hui, LI Laihao, HU Xiao (40)

海参贮藏保鲜机理及保鲜技术研究进展

吴 可, 李 萌, 李 莹, 马永生, 范馨茹*, 赵前程(46)

A Review of Factors Affecting the Storage Quality of Sea Cucumber and Technologies for Its Preservation

WU Ke, LI Meng, LI Ying, MA Yongsheng, FAN Xinru*, ZHAO Qiancheng (46)

新型物理场辅助解冻技术提升原料肉品质的研究进展

梁 雪, 刘九阳, 孔保华, 曹传爱, 夏秀芳, 张宏伟, 刘 蹇*(54)

Recent Advances in New Physical Field-Assisted Thawing Technologies to Applied Improve the Quality of Raw Meat

LIANG Xue, LIU Jiuyang, KONG Baohua, CAO Chuanai, XIA Xiufang, ZHANG Hongwei, LIU Qian* (54)

非肉蛋白对肌原纤维蛋白及肉品品质影响的研究进展

黄春阳, 王灵娟, 王 哲, 张新笑, 马晶晶, 杨 静, 邹 烨*, 王道营*, 徐为民(62)

A Review of the Impact of Non-Meat Proteins on Myofibrillar Proteins and Meat Quality

HUANG Chunyang, WANG Lingjuan, WANG Zhe, ZHANG Xinxiao, MA Jingjing, YANG Jing,

ZOU Ye*, WANG Daoying*, XU Weimin (62)