

MEAT RESEARCH

肉类研究



广告



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



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



9 771001 812237



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4期 总第290期
No.4 2023 Total No.290

『基础研究』 Basic Research

淘汰藏鸡基本营养及挥发性成分分析

李晓敏, 王 晴, 黎 琪, 索朗扎西, 李国伟, 张岂凡, 张晓琳, 檀馨悦*(1)

Basic Nutrients and Volatile Components of Spent Tibetan Hen Meat

LI Xiaomin, WANG Qing, LI Qi, SUOLANG Zhaxi, LI Guowei, ZHANG Qifan, ZHANG Xiaolin, TAN Xinyue* (1)

新疆和田地区10个不同品种羊肉品质特性差异性分析

王 晶, 王权锋, 刘 黎, 蒋晓梅, 杨会国*(7)

Differences in Meat Quality Characteristics of 10 Different Sheep Breeds in Hotan, Xinjiang

WANG Jing, WANG Quanfeng, LIU Li, JIANG Xiaomei, YANG Huiguo* (7)

『加工工艺』 Processing Technology

鲣鱼佃煮工艺优化及佃煮液组分分析

张建友, 费漂锋, 孙 蕾, 王 珍, 吕 飞*, 丁玉庭(13)

Optimization of Cooking Process of Skipjack Tuna Tsukudani and Composition Analysis of Seasoning Solution

ZHANG Jianyou, FEI Lifeng, SUN Lei, WANG Zhen, LÜ Fei*, DING Yuting (13)

『分析检测』 Analysis & Detection

3种抗氧化剂处理对干制鲛鱼脂肪氧化和挥发性风味成分的影响

葛迎港, 崔柯鑫, 陈 慧, 刘 楠, 孙 永, 席 瑞, 王大军, 周德庆, 孙国辉*(21)

Comparative Effects of Three Antioxidants on Lipid Oxidation and Volatile Flavor Components of Dry-Cured Spanish Mackerel

GE Yinggang, CUI Kexin, CHEN Hui, LIU Nan, SUN Yong, XI Rui, WANG Dajun, ZHOU Deqing, SUN Guohui* (21)

肉类食品中肠炎沙门氏菌快速检验即用型质控样品研制

张雅伦, 许苗苗, 刘雨蒙, 祝岩波, 严陶陶, 王 赞*, 张 捷*(29)

Development of Ready-To-Use Quality Control Samples for Rapid Detection of *Salmonella enteritidis* in Meat Foods

ZHANG Yalun, XU Miaomiao, LIU Yumeng, ZHU Yanbo, YAN Taotao, WANG Zan*, ZHANG Jie* (29)

『专题论述』 Reviews

肉类嫩度形成机理及嫩化调控研究进展

包玉龙, 徐万军, 贾世亮, 张雅琦, 高瑞昌*(34)

Theoretical Aspects of Meat Tenderness and Research Progress on Meat Tenderization

BAO Yulong, XU Wanjun, JIA Shiliang, ZHANG Yaqi, GAO Ruichang* (34)

肉制品中蛋白质、脂质及其相互作用吸附挥发性风味物质机理研究进展

聂若彤, 魏相茹, 张德权, 王振宇, 刘欢*(41)

Mechanism of Adsorption of Volatile Flavor Compounds by Proteins, Lipids and Their Interaction in

Meat Products: A Review

NIE Ruotong, WEI Xiangru, ZHANG Dequan, WANG Zhenyu, LIU Huan* (41)

羊肉的产地溯源和鉴别技术研究进展

康帅, 任晓镛*, 彭增起(48)

Progress in Techniques for Mutton Traceability and Authentication

KANG Shuai, REN Xiaopu*, PENG Zengqi (48)

烤制羊肉加工工艺及挥发性风味物质的研究进展

胡燕燕, 刘成江*, 李宇辉, 卢士玲(54)

Research Progress on Processing Technology and Volatile Flavor Substances of Roasted Mutton

HU Yanyan, LIU Chengjiang*, LI Yuhui, LU Shiling (54)

微生物对肉制品发酵的影响研究进展

邢巍, 刘贯勇, 牛保坤, 张瑞, 王瑞皓(61)

Research Progress on the Effects of Microorganisms on the Fermentation of Meat Products

XING Wei, LIU Guanyong, NIU Baokun, ZHANG Rui, WANG Ruihao (61)

信息导航

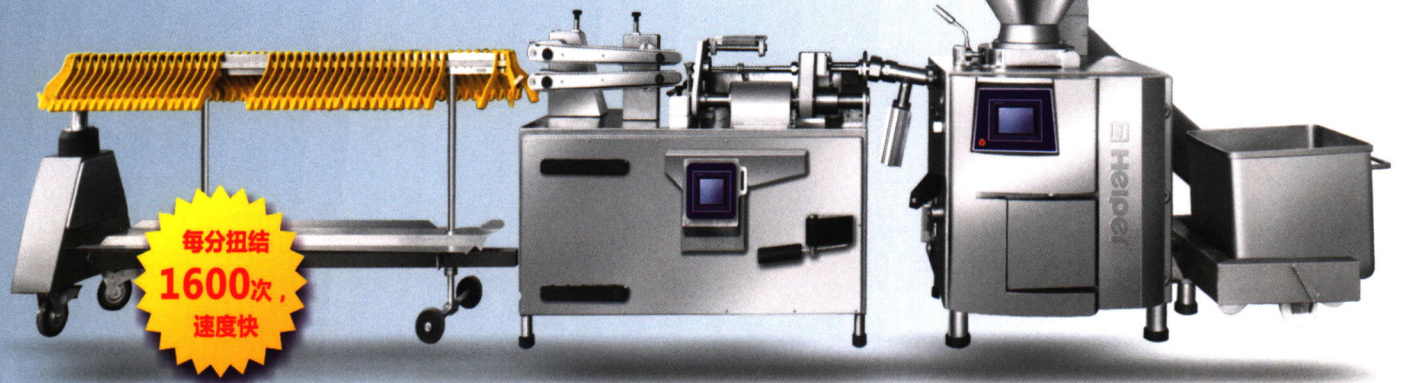
Information Index

《肉类研究》版权页	前插10	郑州雪麦龙食品香料有限公司	前插3
征稿启事		石家庄博安不锈钢设备有限公司	前插4~5
《肉类研究》杂志征稿启事	文后黑白3	广东科隆生物科技有限公司	前插6
《乳业科学与技术》征稿启事	正文前彩插	衡水鸿昊企业有限责任公司	前插7
广告索引		北京盈盛恒泰科技有限责任公司	前插8~9
天津春发集团	封面	食品科学宣传	目录前彩插11
石家庄晓进机械制造科技有限公司	封二	信息导航	目录后彩插1
公益广告	封三	<i>Food Science of Animal Products</i> 宣传	目录后彩插2
石家庄市汉普机械有限公司	封底	生态保护与食品可持续发展国际研讨会通知	文后黑白1
嘉兴艾博不锈钢机械工程有限公司	前插1	第十一届食品科学国际年会通知	文后黑白2
赛菲诺科技（北京）有限公司	前插2		

GN-1200 III型 快速扭结挂肠生产线

速度快! 最高可达每分钟扭结**1600**次;

自动化程度高! 可大大提高生产效率使企业减员增效。



专业性和技术领先是汉普人的骄傲

专业生产台湾烤肠、亲亲肠、粒粒肠、脆皮肠、烧烤肠等成套设备



微信号: helpermachine

地址 (ADD): 河北省石家庄市正定科技工业园 邮编 (POST): 050800
电话 (TEL): 0311-89196268 传真 (FAX): 0311-89196260
手机 (MOB): 13930468282 E-mail: ihelper@ihelper.net

汉普集团·河北汉普创制机械有限公司

万方数据