



肉品加工与质量控制教育部重点实验室

Key Laboratory of Meat processing and quality control

[首页](#) |
 [实验室概况](#) |
 [科研团队](#) |
 [科学研究](#) |
 [人才培养](#) |
 [规章制度](#) |
 [下载专区](#)



发表论文

当前位置：发表论文

- [科研项目](#)
- [授权专利](#)
- [发表论文](#)
- [制定标准](#)
- [代表性成果](#)
- [获得奖励](#)

2010年发表论文

2015年05月15日 作者：管理员 阅读次数：180

序号	文章题目	作者	刊物名称 年、卷、期、页	SCI 收录
1	Dynamical Changes of Beef Intramuscular Connective Tissue and Muscle Fiber during Heating and their Effects on Beef Shear Force	C. B. Li, G. H. Zhou, X. L. Xu	Food And Bioprocess Technology, 2010,3 (4): 521-527	SCI
2	Phospholipase A(2) and antioxidant enzyme activities in normal and PSE pork	Tao Chen, G H Zhou, X L Xu, et al.	Meat Science, 2010, 84(1) :143-146	SCI
3	Changes in the bacterial communities of vacuum-packaged pork during chilled storage analyzed by PCR-DGGE	Y. Jiang, , F. Gao, , X.L. Xu, Y. Su, K.P. Ye, G.H. Zhou,	Meat Science, 86 (4): 889-895 DEC 2010	SCI
4	Effect of cooking methods on the formation of heterocyclic aromatic amines in chicken and duck breast	Liao GZ , Wang GY , Xu XL , Zhou GH.	Meat Science, 2010(85): 149-154	SCI
5	Preservation technologies for fresh meat - A review	G.H. Zhou, X.L. Xu, Y. Liu	Meat Science, 2010, 86 (1): 119-128	SCI
6	Morphological and biochemical assessment of apoptosis in different skeletal muscles of bulls during conditioning.	Jinxuan Cao, Weiqing Sun, Guanghong Zhou, Xinglian Xu, Zengqi Peng and Zhongliang Hu	Journal of Animal Science, 2010,88(10):3439-3444	SCI
7	Study on kinetics of mass transfer in water-boiled salted duck during wet-curing.	Lei Du, Guanghong Zhou, XingLian Xu, Chunbao Li.	Journal of Food Engineering, 2010,100(4):578-584	SCI
8	Tracing processes of rigor mortis and subsequent resolution of chicken breast muscle using a texture analyzer	Chunbao Li, P L Shi, X L Xu, et al.	Journal of Food Engineering 2010,100(3): 388-391	SCI
9	Influence of weak organic acids and sodium chloride marination on characteristics of connective tissue collagen and textural properties of beef Semitendinosus muscle	Haijun Chang, Qiang Wang, Guanghong Zhou, Xinglian Xu, Chunbao Li.	Journal of Texture Studies, 2010 (41) :279-301	SCI
10	Effect of apple polyphenol on oxidative stability of sliced cooked cured beef and pork hams during chilled storage	Sun WQ, Zhang YJ, Zhou GH, Xu XL, Peng ZQ.	Journal of Muscle Food, 2010, 21(4): 722-737	SCI
11	Effects Of Different Freezing Rates And Thawing Rates On The Manufacturing Properties And Structure Of Pork	X.L. YU, X.B. LI, L. ZHAO, X.L. XU, H.J. MA, G.H. ZHOU,* and J.A. BOLES	Journal Of Muscle Foods, 2010, 21 (2): 177-196	SCI
12	Inactivation of food spoilage bacteria by high pressure processing: Evaluation with conventional media and PCR-DGGE analysis	Han Yanqing, Xu Xinglian, Jiang Yun, Zhou Guanghong, Sun Xincheng, Xu Baocai.	Food Research International, 2010,43(6): 1719-1724	SCI
13	The Effect of starter cultures on microbial ecosystem and biogenic amines in fermented sausage	Shiling Lu, Xinglian Xu, Guanghong Zhou, Zhiyuan Zhu, Yong Meng ,Yuanming	Food Control, 2010 (21) : 444-449	SCI
14	Characterization of biogenic amines and factors influencing their formation in traditional Chinese sausages	Shiling Lu, Xinglian Xu, Ruihua Shu. Guanghong Zhou, Yong Meng, Yongming Sun, Yanping Chen, Peng wang,	Journal of food science, 2010, 75(6): M 366-M372	SCI
15	Principal component analyses for textural properties of selected blood curd	Peng Wang, Min-Yi Han, Qing-Li Dong , Xing-Lian Xu, Guang-Hong Zhou and Shi-Ling Lu.	Journal of Texture Studies, 2010, 41(6): 757-773	SCI

16	Sensory properties of blood curd related to results of approved mechanical tests	Wang Peng, Hu Ping, Zou Yufeng, Han Minyi, Xu Xinglian and Zhou Guanghong	Fleischwirtschaft,2010, (1): 72-75	SCI
17	Methionine and selenium yeast supplementation of the maternal diets affects antioxidant activity of breeding eggs.	Zhanggui, Wang. Xiaojian, Pan Weiqing, Zhang. Zengqi, Peng, Ruqian, Zhao. Guanghong, Zhou.	Poultry Science, 2010 89(5): 931-937	SCI
18	Lipolysis and lipid oxidation in bacon during curing and drying-ripening	Guofeng Jin, Jianhao Zhang, Xiang Yu, Yangping Zhang, Yanxiong Lei, Jiamei Wang	Food Chemistry, 2010, 12 (2): 465-471	SCI
19	Effects of Camptothecin and Etoposide on expression of caspase-3, calpain and calpastatin of Chicken during postmortem ageing	Lin Chen, Xianchao Feng, Xinglian Xu and Guanghong Zhou	Proceedings: The 56th ICoMST, Jeju, South Korea, 15-20 August 2010	会议论文
20	Effect of duck meat consumption on basal metabolic rate of Sprague-Dawley rats	Xianchao Feng, Su Zhuang, Lin Chen, et al	Proceedings: The 56th ICoMST, Jeju, South Korea, 15-20 August 2010.	会议论文
21	Effects of thermal treatment on meat quality of beef Semitendinosus muscle with different modes and temperatures	常海军, 曹莹莹, 王强, 徐幸莲, 黄明, 周光宏	食品科学, 2010, 31 (11): 42-46	核心
22	黄牛肉中钙激活酶系统的动力学性质	黄明, 汤晓燕, 黄峰, 薛梅, 周光宏, .	中国农业科学, 2010 (8):1664-1669.	核心
23	pH对肌原纤维蛋白二级结构及其热诱导凝胶特性的影响	费英, 韩敏义, 杨凌寒, 等	中国农业科学, 2010	核心
24	蒸煮腌肉色素的结构分析	孙卫青; 周光宏; 徐幸莲; 彭增起	中国农业科学 2010, Vol.43, No. 09, 1912-1918	核心
25	转基因稻米DNA提取方法的比较研究	宋尚新, 肖红梅, 高峰, 周光宏, 邱良焱.	食品科学, 2010(22): 页码待定	核心
26	转基因大豆不同加工过程DNA降解研究	叶可萍, 周光宏, 徐幸莲, 祝长青	食品科学, 2010	核心
27	基于CSB-Image-Meater的我国商品猪瘦肉率预测方程的建立	尹佳, 周光宏, 徐幸莲	食品科学, 2010	核心
28	冷却猪肉不同前处理对细菌DNA提取及PCR-DGGE的影响	江芸, 高峰, 徐幸莲, 等	食品科学, 2010	核心
29	动物宰后肌内胶原蛋白变化与肉嫩度关系分析	常海军, 徐幸莲, 周光宏	食品工业科技, 2010	核心
30	盐水鸭卤水中游离氨基酸含量变化的研究	李艳逢, 杜垒, 高菲菲, 等	江苏农业学报, 2010	核心
31	动物宰后肌内胶原蛋白变化与肉嫩度关系分析	常海军, 王强, 徐幸莲, 周光宏	食品工业科技, 2010, 31(8): 404-408	核心
32	不同电压击昏对鸡肉食用品质的影响	闵辉辉, 周光宏, 徐幸莲, 朱学伸	食品与发酵工业, 2010	核心
33	低场NMR研究冻融过程中羊肉持水力的变化	戚军, 高菲菲, 李春保, 等	江苏农业学报, 2010	核心
34	转速、pH、浓度对肌原纤维蛋白乳化的影响	郭延娜, 吴菊清, 周光宏, 等	江苏农业学报, 2010	核心
35	反复冻融对牛外脊肉品质的影响	李金平, 李春保, 徐幸莲, 等	江苏农业学报, 2010	核心
36	不同温度对宰后鸡胸肉僵直过程中能量代谢的影响	徐昶, 朱虹, 李春保, 等	江苏农业科学, 2010	核心
37	美拉德反应对食品加工的影响及应用	于彭伟	肉类研究, 2010 (10) : 15-19	核心
38	预测食品微生物学在肉品行业的应用	金鑫, 周光宏, 徐幸莲, 吴菊清	肉类研究, 2010 (7) : 3-7	核心
39	一水肌酸对肉鸭胴体组成及肌肉系水力的影响	程灵豪, 高峰, 温若竹, 李蛟龙, 周光宏	浙大学报(农业与生命科学版), 2010	核心
40	冰鲜鸡肉中致病菌三重PCR检测方法的建立	王虎虎, 徐幸莲	中国农业科学, 2010, 17:3608-3615	核心
41	不同包装条件下冷却猪肉品质特征指标及动态模型研究	何帆, 徐幸莲, 周光宏.	食品科学, 2010, 24:473-478.	核心
42	不同卤水复卤对盐水鸭风味的影响	谢伟, 刘登勇, 徐幸莲, 周光宏	江苏农业学报, 2010, 03:664-666.	核心
43	不同生产工艺对盐水鸭风味的影响	谢伟, 徐幸莲, 周光宏	食品科学, 2010, 08:110-115	核心
44	不同条件下兔骨骼肌肌球蛋白流变特性的研究	许柯, 吴辉, 徐幸莲, 周光宏	食品科学, 2010, 21:10-14.	核心
45	畜禽及产品可追溯技术研究进展及应用	王虎虎, 徐幸莲	食品工业科技, 2010, 08:413-416.	核心
46	低场核磁共振研究pH值对兔肌球蛋白热凝胶特性的影响	吴辉, 许柯, 徐幸莲, 牛蕾.	食品科学, 2010, 09:6-11.	核心
47	发酵肉制品中生物胺的形成及影响因素研究进展	王翔, 卢士玲, 徐幸莲, 周光宏.	食品与发酵工业, 2010, 11:133-136.	核心
48	高效液相色谱-荧光法测定水产品中氟苯尼考的残留量	陈玲珍, 杨洪生, 吴光红, 徐幸莲	理化检验(化学分册), 2010, 06:654-	核心

			656,659.	
49	肉类食品科学应用性研究——兼国际肉类科技大会(ICoMST)介绍	邹玉峰,刘登勇,徐幸莲,周光宏	肉类研究,2010,03:3-9.	核心
50	如皋火腿加工过程中脂肪降解和氧化研究	张新亮,徐幸莲,周光宏.	食品工业科技,2010,10:154-157.	核心
51	我国肉鸡加工工业科技现状及发展趋势分析	徐幸莲,王虎虎.	食品科学,2010,07:1-5.	核心
52	亚麻籽胶在乳化肠中的应用研究	王宏霞,徐幸莲,周光宏	食品科学,2010,15:26-30.	核心
53	油煎过程中猪排质构及感官品质的变化	张维益,李春保,徐幸莲,韩衍青,周光宏.	食品科学,2010,13:23-26.	核心
54	预测微生物学在禽肉质量安全控制中的应用	张秋勤,徐幸莲	食品科学,2010,13:292-296	核心
55	宰后肌动球蛋白解离对肉品嫩度的影响研究进展	李胜杰,徐幸莲,周光宏	食品科学,2010,21:442-445.	核心
56	牛肉半腱肌中焦磷酸酶的分离纯化及特性研究	孙珍珍; 彭增起; 靳红果; 史杰	食品科学2010, Vol. 31, No. 05, 160-164	核心
57	基于改进型FCM算法的牛肉大理石花纹提取方法	仇金宏; 沈明霞; 彭增起; 梁琨; 吴海娟; 史杰	农业机械学报 2010, Vol.41, No. 08, 184-188	核心
58	烟熏肉制品中多环芳烃的来源及控制方法	崔国梅; 彭增起; 孟晓霞	食品研究与开发 2010, Vol.31, No. 03, 180-183	核心
59	补充母源性有机硒与蛋氨酸对后代仔鸡腿肉过热味的影响	陈文博; 潘晓建; 彭增起; 徐淑琴; 汪张贵; 张伟清	畜牧与兽医 2010, Vol.42, No. 01, 26-31	核心
60	兔腰大肌和鸡胸大肌三聚磷酸酶特性的比较研究	靳红果; 何燕; 彭增起	畜牧与兽医 2010, Vol.42, No. 02, 25-28	核心
61	肉糜的乳化及斩拌终点的研究进展	胡志军; 彭增起; 汪张贵; 刘强	食品工业科技 2010, Vol.31, No. 06, 353-357	核心
62	计算机视觉技术预测肉糜斩拌终点的初步研究	胡志军; 彭增起; 刘强; 王蓉蓉; 靳红果; 孙珍珍; 张伟清; 汪张贵	食品工业科技 2010, Vol.31, No. 09, 68-72	核心
63	基于SOM神经网络实现猪肉颜色的自动分级	王蓉蓉; 鲁奕俊; 贾渊; 彭增起; 靳红果; 胡志军	食品工业科技 2010, Vol.31, No. 09, 65-67	核心
64	中外牛肉分级制度对构建我国牛肉品质评定标准的启示	史杰; 彭增起; 谌启亮; 王蓉蓉; 靳红果	肉类研究 2010, No. 03, 13-15	核心
65	假单胞菌在猪肉上生长预测模型的建立与验证	姜英杰; 邹晓葵; 吴菊清; 彭增起	贵州农业科学 2010, Vol.38, No. 08, 141-145	核心
66	基于非完全信息算法的牛肉大理石花纹提取方法	仇金宏; 彭增起; 沈明霞; 刘璎琰; 梁琨; 吴海娟; 史杰	基础研究 2010, Vol.31, No. 09, 166-169	核心
67	种母鸡日粮中不同硒和蛋氨酸添加量对种蛋抗氧化性的影响	张伟清; 彭增起; 潘晓建; 汪张贵; 靳红果; 王蓉蓉	江苏农业学报 2010, Vol.26, No. 05, 1003-1008	核心
68	牛半腱肌营养成分和加工特性的研究	谌启亮; 史杰; 彭增起; 赵宁; 汪张贵; 靳红果; 王蓉蓉	肉类研究 2010, No. 06, 6-9	核心
69	冷鲜肉气调包装技术的研究进展	常辰曦,申雷,章建浩.	江西农业学报,2010,03:140-142.	核心
70	聚乙烯醇基涂膜保鲜包装材料制备及对成膜效能特性的影响	梁花兰,章建浩.	食品科学,2010,08:77-83.	核心
71	鲈鱼风干成熟工艺及对蛋白质水解和感官品质影响	张会丽,余翔,张弘,靳国锋,章建浩,张杨萍,梁花兰.	食品科学,2010,16:47-51.	核心
72	聚乙烯醇基涂膜包装对咸鸭蛋保鲜效果的影响	梁花兰,雷艳雄,常辰曦,靳国锋,章建浩	食品与机械,2010,04:87-90.	核心
73	复合发酵棉籽粕菌种筛选、鉴定及其发酵工艺参数优化研究	夏新成,李贵强,滕安国,王二玲,高峰,周光宏	中国粮油学报,2010,01:91-98.	核心
74	复合发酵棉籽粕营养价值及活性产物分析研究	夏新成,张卫辉,刘丽华,滕安国,陈佳,高峰,周光宏	中国粮油学报,2010,02:96-100.	核心
75	不同击昏电压对宰后鸡肉能量代谢的影响	闵辉辉,徐幸莲,周光宏,朱学伸	第二届中国黄羽肉鸡行业发展大会会刊, 2010年	

[返回](#)

友情链接: [相关链接](#)

