



不同加工方式下草鱼鱼糜制品中杂环胺生成与变化的研究

杨洪生¹, 徐琦², 张美琴¹, 吴瑛³, 吴光红¹

1. 江苏省水产质量检测中心, 江苏 南京 210017; 2. 中国海洋大学食品科学与工程学院, 山东 青岛 266100; 3. 南京市妇幼保健院, 江苏 南京 210004

Formation and variation of heterocyclic amines in grass carp (*Ctenopharyngodon idellus*) surimi products by different cooking methods

YANG Hongsheng¹, XU Qi², ZHANG Meiqin¹, WU Ying³, WU Guanghong¹

1. Fishery Analysis & Testing Center of Jiangsu Province, Nanjing 210017, China; 2. College of Food Science and Engineering, Ocean University of China, Qingdao 266100, China; 3. Nanjing Maternity and Child Health Care Hospital, Nanjing 210004, China)

[摘要](#) [图/表](#) [参考文献\(0\)](#) [相关文章\(1\)](#)

版权所有 © 《南方水产科学》编辑部

地址: 广州市新港西路231号 邮编: 510300 电话: 020-84458694 E-mail: nfsc@vip.163.com

本系统由北京玛格泰克科技发展有限公司设计开发

粤ICP备07002578号

