



冻藏前后白鲢鱼肉中挥发性成分含量分析

李阳^{1,2};汪超²;胡建中²;廖李¹;王俊¹;汪兰¹;吴文锦¹;熊光权¹;程薇¹;李冬生²;乔宇¹

1. 湖北省农业科学院农产品加工与核农技术研究所,湖北省农产品辐照工程技术中心,湖北 武汉430064; 2. 湖北工业大学,食品与制药学院,湖北 武汉430068

Analysis of Volatile Components in Fresh and Forzen Silver Carp Fish

LI Yang^{1,2};WANG Chao²;HU Jian-zhong²;LIAO Li¹;WANG Jun¹;WANG Lan¹;WU Wen-jin¹;XIONG Guang-quan¹;CHENG Wei¹;LI Dong-sheng²;QIAO Yu¹

1.Research Institute of Agricultural Products Processing and Nuclear-Agricultural Technology,Hubei Academy of Agricultural Sciences, Agricultural Products Processing Subcenter of Hubei Agricultural Science&Technology Innovation Center, Wuhan 430064, China; 2.College of Food and Pharmaceutical, Hubei University of Technology, Wuhan 430068, China

摘要

图/表

参考文献(0)

相关文章 (15)

?

版权所有 © 2013 《质谱学报》编辑部

通讯地址: 北京275信箱65分箱 邮政编码: 102413

Tel: (010)69357734 Fax:010-69357285 E-mail: jcmss401@163.com

本系统由北京玛格泰克科技发展有限公司设计开发 技术支持: support@magtech.com.cn