



草鱼脆化过程中肌肉品质变化

伍芳芳^{1,2}, 林婉玲¹, 李来好¹, 杨贤庆¹, 郝淑贤¹, 杨少玲¹, 胡晓¹

1. 中国水产科学研究院南海水产研究所, 农业部水产品加工重点实验室, 国家水产品加工技术研发中心, 广东 广州 510300; 2. 上海海洋大学食品学院, 上海 201306

Quality change of grass carp (*Ctenopharyngodon idellus*) muscle during crisping process

WU Fangfang^{1,2}, LIN Wanling¹, LI Laihao¹, YANG Xianqing¹, HAO Shuxian¹, YANG Shaoling¹, HU Xiao¹

1. Key Lab. of Aquatic Product Processing, Ministry of Agriculture; National R&D Center for Aquatic Product Processing; South China Sea Fisheries Research Institute, Chinese Academy of Fishery Sciences, Guangzhou 510300, China; 2. College of Food Science and Technology, Shanghai Ocean University, Shanghai 201306, China

摘要 图/表 参考文献(0) 相关文章(7)

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

