



不同致死方式对罗非鱼鱼片品质的影响

方静^{1,2}, 黄卉², 李来好², 杨贤庆², 郝淑贤², 魏涯², 岑剑伟², 戚勃²

1. 中国海洋大学食品科学与工程学院, 山东 青岛 266003; 2. 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

Effect of different slaughter methods on quality of *Oreochromis* sp. fillets

FANG Jing^{1,2}, HUANG Hui², LI Laihao², YANG Xianqing², HAO Shuxian², WEI Ya², CEN Jianwei², QI Bo²

1. College of Food Science and Engineering, Ocean University of China, Qingdao 266003, China; 2. Key Lab.of Aquatic 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)

摘要

图/表

参考文献

相关文章 (15)

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

