

干腌火腿加工及特性研究

干腌火腿是一种重要的传统发酵肉制品，需要经历长达 10 个月或更长时间的加工过程，在其漫长的加工过程中，干腌火腿中的肌肉蛋白质和脂肪发生了复杂的生物化学和物理化学变化，并形成其最终的特征质地和风味。中国传统干腌火腿因产地、工艺和配料不同，呈现不同区域独特的风味品质，比较典型的有浙江金华火腿、云南宣威火腿、江苏如皋火腿、贵州盘县火腿、湖北恩施宣恩火腿等。干腌火腿采取中式火腿传统制作工艺，原料腿经过选择、腌制、洗晒整形然后发酵以及堆叠后熟，最终形成色香味齐全的火腿产品。在国外，意大利的帕尔马火腿、西班牙的伊比利亚火腿和法国的巴约纳火腿历史悠久，各具特色，也深受消费者喜爱。

目前国内外对干腌火腿的研究主要集中在品质形成机理、加工工艺、微生物多样性、风味及活性物质、蛋白质组学、降盐等方向。对干腌火腿加工过程中所产生的风味及活性物质进行研究有助于了解其品质作用机制，对干腌火腿生产过程中微生物菌落、演替和功能代谢进行研究有助于火腿品质提升及加工工艺优化，利用蛋白质组学对干腌火腿中活性物质进行鉴定和测序有助于阐明火腿中肽、含氮化合物及羰基化合物等组分的生成规律，对影响干腌火腿质量的诸多因素如含盐量高、苦味和脂肪氧化等进行深入研究有助于干腌火腿的质量安全控制。

为了更深入和全面的了解干腌火腿，本刊特组织出版专辑“干腌火腿加工及特性研究”，本专辑特别邀请此领域研究成果卓越的宁波大学食品与药学学院曹锦轩教授担任专辑主编，此专辑的组稿、送审及稿件录用全部由专辑主编自行决定，旨在以更专业、更权威、更创新的视角为相关研究者提供最集中的国内研究成果。

征稿范围：

1) 干腌火腿品质形成机理；2) 不同工艺干腌火腿产品品质比较；3) 传统干腌火腿及其发酵菌株现代化制备技术；4) 干腌火腿相关新产品开发；5) 干腌火腿营养健康与质量安全控制。

征文要求：

1) 综述和研究论文均可；2) 截稿日期：本专辑只组稿16篇，组稿完成后即出刊；3) 投稿网址：www.rlyj.net.cn（请标注专辑名称）。

专辑主编：曹锦轩教授-宁波大学食品与药学学院



教授，博导，国家优秀青年科学基金获得者，*Food Chemistry* 杂志编委，《食品科学》青年编委，《未来食品科学》编委，国家农产品质量安全危害因子与风险防控重点实验室学术骨干，中国畜产品加工研究会理事，中国畜产品加工研究会青工委委员，中国食品科技协会青工委委员，浙江省杰青，浙江省新世纪“151”人才，浙江省高校中青年学科带头人。主持或完成国家级课题 7 项、浙江省科技厅项目 2 项，第一/通信作者（含共同）在 *Biosensors & Bioelectronics*、*ACS Applied Materials & Interfaces*、*ACS Sensors*、*Sensors and Actuators B Chemical*、*Ultrasonics Sonochemistry*、*Food Chemistry*、*Journal of Agricultural and Food Chemistry*、*Food Control* 等期刊发表 SCI 论文 60 余篇，其中 JCR 一区论文 50 余篇，荣获教育部高等学校优秀成果（科技进步）一等奖（排名第 2）、江苏省科技进步一等奖（排名第 2）、中国轻工联合会一等奖（排名第 2）各 1 项，荣获 *Trends in Analytical Chemistry*、*Food Hydrocolloids*、*International Journal of Biological Macromolecules*、*Ultrasonics Sonochemistry*、*Food Research International* 等著名杂志杰出审稿人奖（全球 Top10%）。