食品科学

2011年

第32卷 第**20**期



总第417期

主 管: 中国商业联合会

主 办: 北京食品科学研究院

电 版: 中国食品杂志社

望 辑:《食品科学》编辑部

孔 长。王守伟

执行社长: 赵 然

商社长兼主编: 孙 勇

湖主编: 马水征

责 编: 张秀敏

宝翔成员: 贾磊、段恒、将册娜

美文校译: 肖俊松、沈清武

業供部: (010)83155446/47/48/49/50

(010)83155436(兼待真)

副社长兼广告部主任: 陶 篇

(010)83155435/38 (010)83152138(代章)

副社长兼发行部主任:张子平

(010)83153208 (010)83155441({\$\sqrt{3}\zeta})

国 註: www.chnfood.cn

电子信律: chnfood@chnfood.ca

通信地址:北京市西域区禄长街头条4号

邮政编码: 100050

国内发行: 北京报刊发行局

邮发代号: 2-439

国外总发行:中国国际图书贸易总公司

(北京 399 信箱)

围外代号: M686

国内统一连续出版物号: ISSN 1002-6630

CN 11-2206/TS

出版日期:每月15日、25日

排 版: 百林印刷厂

印 刷,中国石油报社印刷厂

国内定价:25元/册

订 阅 方 法: 各地邮政局或本刊编辑部

广告经营许可证号。京大工商广字第0007号

法律顾何: 张国印 律师 电话: 13901354197

知识产权顺何: 李桂玲 电话: 13801335416

工艺技术

壳聚糖澄清甜叶菊水提液及其澄清机理探讨 谢 捷等(1)
响应面法优化玉米两步浸泡工艺 ************************************
响应面法优化氧化辛烯基琥珀酸甘薯淀粉酯的制备工艺 刘 强等(13)
大豆发芽期间硒富集能力 樊 翠等(17)
挤出处理对碎米粉中可溶性固形物及可溶性糖含量的影响 … 王大为等(21)
杨梅叶中总黄酮提取工艺及其抗氧化活性研究 林建原等(26)
八角茴香中精油和莽草酸提取工艺优化 李 健等(30)
天然亲水性胶体对甜玉米混汁悬浮稳定性的影响 李 瑜等(34)
利用超高压技术提取补骨盾中补骨脂素和异补骨脂素 余 平等(39)
不同干燥方法对三七内部结构和复水品质的影响周国燕等(44)
响应曲面法优化草鱼肉冷杀菌工艺 王满生等(48)
金耳、银耳、木耳多酚提取及其抗氧化活性 陈 龙等(52)
红花檵木叶片花色素提取及其性质研究 李辛雷等(57)
风味蛋白酶水解合浦珠母贝肉制备抗菌肽人工神经
网络法优化工艺
脂溶性二氢杨梅素的制备及其抗氧化性研究 吴 春等(69)
紫鹃茶和苦丁茶中功效成分的提取分离 隋秀芳等(72)
响应面法优化微波辅助提取龙须菜多糖工艺及其
抗氧化活性研究
响应曲面法优化木瓜蛋白酶改善蛋清蛋白起泡性能工艺涂勇刚等(84)
葡萄籽中原花青素提取工艺肖丽霞等(89)
苹果多酚的提取及抗氧化活性研究 郭娇娇等(95)
复合蛋白酶酶解油菜蜂花粉及其表征 高 鲲等(99)
聚丙烯微孔膜固定化转谷氨酰胺酶在大豆乳清废水
处理中的应用 马永强等(104)
响应面法优化茶叶籽油超临界二氧化碳萃取工艺 麻成金等(108)
鸡蛋壳膜提取唾液酸过程中蛋白质脱除工艺优化 丁 龙等(114)
啤酒废酵母中β-D-葡聚糖非降解提取工艺······ 朱益波等(121)
菊苣中菊苣酸提取工艺优化 华 春等(126)



食



2011年 第32卷

《食品科学》第六届编委会 顾问: Daryl Bert Lund 蘇同一曹小红管华诗 贾敬敦 金宗濂 李里特 李 宁 李 玉 刘瑞海 庞国芳 孙宝国 孙大文 照日格图 周光宏

编委会委员 (按姓氏汉语拼音为序)

阿不鄉拉,阿巴斯(新疆大學)	陆兆新(南京农业大学)
华 和(甘肃农业大学)	罗云波(中国农业大学)
幕慧収(集美大学)	马海乐(红苏大学)
落棒(北京大学)	孟宪军(沈阳农业大学)
陈建设 (University of Leeds)	潘丽军(合肥工业大学)
陈 宇(美国新泽西福症研究所)	潘思轶(邓中农业大学)
陈庆森(天津商业大学)	成广昌(天津商业大学)
陈 卫(江南大學)	辦 彪(四川农业大学)
陈杨宇(香港中文大学)	齐 减(常稳理工学院)
储晓刚(中国检验检疫科学研究院)	单 杨(彻南省农业科学院)
邓泽元(南昌大学)	石彦国(哈尔滨商业大学)
	孙庆杰(青岛农业大学)
董海洲(山东农业大学)	王大为(吉林农业大学)
建国成(江南大学)	王 频(河北农业大学)
杜平惠(台灣嘉南西理科技大学)	王 碩(天津科技大学)
方 组(国立中兴大学(台湾)) 葛长荣(云南农业大学)	汪兴平(湖北民族学院)
	王锡昌(上海海洋大学)
郭 宏(北京市食品研究所)	姚蓝民,(中国农业科学院)
郝利氏(总后勤部军需装备研究所)	文 (统(北京联合大学)
何东平(武汉工业学院)	夏立秋(湖南师范大学)
候冬岩(磁山卵液学院)	夏延城(湖南农业大学)
朝秋輝(南京財经大学)	谢明勇(南昌大学)
實英氏(河北科技大学)	那新会(清华大学)
江昌俊(安徽农业大学)	無約個 (University of Kentucky)
江连洲(东北农业大学)	徐 虹(南京工业大学)
美绍通(合肥工业大学)	徐明生(江西农业大学)
新 绰(內蒙古农业大学)	薛长湖(中国海洋大学)
金征宇(江南大学)	杨公明(华南农业大学)
籼兴荣(南京财经大学)	杨铭铎(黑龙江省科学技术协会
奉洪军(西南大学)	杨海燕(新國农业大学)
李 华(四北农林科技大学)	中兴乾(浙江大学) 余龙江(华中科技大学)
李建科(陕西师范大学)	都建平(贵州大学)
拳 琳(华南理工大学)	新国利(西北农林科技大学)
李树君(中国农业机械化科学研究的)	章起榫(广东海洋大学)
李 勇 (北京大学)	张 灏(江南大学)
李忠海(中南林业科技大学)	张和平(内蒙古农业大学)
助建荣(渤海大学)	张兰威(哈尔滨工业大学)
连 赛(中国科学院)	张.志强(香港中文大学)
林 洪(中国海洋大学)	郑宝东(福建农林大学)
刘宝林(上海理工大学)	朱蓓薇(大连工业大学)
刘成梅(南昌大学)	朱 明(农业部规划设计研究院
刘景圣(古林农业大学)	朱文学(河南科技大学)
刘静波(古林大学)	Okkyung Kim Chung
刘敬泽(河北师范大学)	(Kansus State University)
刘 丈(中国标准化研究院)	Patricia Rayas Duarte
結启玉(河南工业大学)	(Oklahoma State University)
卢甸担(湖南农业大学)	Michael Tilley(USDA-GMPRC)
5 p8 48 / mm (1) 1-200)	II. KIM/Pusan National University)

分析检测

非标记液质联用法测定市售鸡肉和猪肉的蛋白组	曹 进等(130)
油菜蜂蜜中挥发性成分指纹图谱的建立	涂 世等(136)
腌制因素对橄榄盐还风味物质的影响	肖更生等(142)
黄山贡菊高效液相色谱指纹图谱的建立	查芳芳等(146)
北京产于黄蓍中挥发性风味成分分析	苗志伟等(151)
菜花中挥发油化学成分气相色谱-质谱联用分析	樊钰虎等(157)
AccQ·Tag 柱前衍生反相 - 高效液相色谱法测定	
齿果酸模中的氨基酸含量	高向阳等(160)
华山松籽仁脂肪酸组成及其Δ5型脂肪酸鉴定	王 博等(164)
婴幼儿奶粉和米粉中金黄色葡萄球菌的分离鉴定及其	
毒素基因检测	张 静等(167)
高效液相色谱法检测熟肉制品中5种人工	
合成色素方法的建立	胡汉高等(171)
5种市售脐橙果实香气成分的主成分分析	唐会周等(175)
4种市售香米中挥发性成分提取与分析	刘玉平等(181)
食品中荧光假单胞菌聚合酶链式反应检测	
体系的建立和评价	杨一林等(185)
不同地域蜂胶的挥发性成分分析	延 莎等(191)
高效液相色谱法测定罗非鱼肌肉中硝基咪唑类	
多组分残留量	王 扬等(197)
茴香豆挥发性成分分析	孙培培等(200)
荧光染料EMA在实时荧光PCR定量检测海产品中致病性	
副溶血弧菌活细胞中的应用	・・・ 祝儒刚(206)
溶剂萃取/溶剂辅助风味蒸发-气相色谱/质谱联用分析	
野韭菜花挥发性成分	杨梦云等(211)
丽江产野生青刺果油营养成分分析	杜 萍等(217)
高粱原花青素的ESI-MS分析及其低聚体的	
RP-HPLC-MS/MS法分离鉴定 ·····	徐丽嫚等(221)

科

学

FS

第20期 总第417期

同时蒸馏萃取-气相色谱-质谱联用分析汉麻叶挥发性成分 … 蒋 勇等(226)

The state of the s	14 23 13 (220)
末水残次坛紫菜的营养成分及多糖组成分析	陈美珍等(230)
不同产地血糯米的营养成分分析	刘晶晶等(235)
甲基红褪色光度法测定自来水中的二氧化氯	陈梅梅等(240)
世紀巴正	
油桃采后衰老与病害发生中品质与活性氧代谢相关性分析 …	杨宏伟等(244)
0℃贮藏南美白对虾部分含氮相关物的变化	朱金虎等(249)
韭菜提取物对香蕉后熟过程中主要生理指标变化的影响 …	张爱玉等(253)
臭氧处理对油菜籽储藏品质的影响	宋 伟等(257)
可食性复合涂膜对芒果货架期生理品质的影响	魏 征等(261)
高压静电场处理对香蕉果实成熟生理的影响	赵瑞平等(266)
海藻酸钠和溶菌酶复合涂膜对马陆葡萄贮藏的保鲜效果 …	胡晓亮等(271)
Z薢熏蒸处理对杨梅果实保鲜及抗氧化活性的影响 ·······	杨爱萍等(277)
臭氧对"大五星"枇杷贮藏保鲜效果的影响	张正周等(282)
水杨酸甲酯对樱桃番茄采后生理的影响	张新华等(286)
高压氦气和氦气处理对鲜切苹果冷藏的保鲜效果	吴志霜等(290)
不同相对湿度对板栗"石灰化"及活性氧代谢的影响 …	顾采琴等(296)
1-MCP结合冰温贮藏对葡萄采后品质及	
相关生理代谢的调控	李志文等(300)
复波紫外线照射对韭菜采后贮藏品质及	
活性氧代谢相关酶的影响	郑 杨等(307)
马铃薯微孔淀粉对高VC刺梨浓汁的吸附保藏研究 ·······	王金华等(312)
双孢蘑菇酶促褐变特性及褐变的控制	王相友等(318)
技术应用	
棕 瘤油复配物代替猪油用于桃酥制作 ······	吴苏喜等(323)
荞麦过敏原特异性抗体酶联免疫吸附法检测试剂制备 ······	张 昕等(327)
粉碎花生蛋白在面条加工中的应用	张慧丽等(331)
利用冷榨花生饼制备花生多肽饮料	胡志和等(335)

