

主管：中国商业联合会

主办：北京食品科学研究所

出版：中国食品杂志社

编辑：《食品科学》编辑部

社长：王守伟

执行社长：赵燕

副社长兼主编：孙勇

副主编：马永征

副编：王晓云

编辑成员：刘莉、李瑾、张睿梅、王连芬

英文校译：陈宁、沈清武

编辑部：(010)83155446/47/48/49/50

(010)83155436(兼传真)

副社长兼广告部主任：陶震

(010)83155435/38 (010)83152138(传真)

副社长兼发行部主任：张子平

(010)83153208 (010)83155441(传真)

网址：www.chnfood.cn

电子信箱：chnfood@chnfood.cn

通信地址：北京市西城区禄长街头条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)

国外代号：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

法律顾问：张国印 律师 电话：13901354197

知识产权顾问：李桂玲 电话：13801335416

基础研究

分提棕榈油性质及其等温结晶过程研究 谢贺等(1)

盐生海芦笋来源真菌Salcoli6发酵产物抗肿瘤活性成分研究 ... 赵育卉等(6)

臭氧降解玉米中赭曲霉毒素A的效果及对玉米脂肪酸的影响 ... 邓捷等(12)

⁶⁰Co- γ 辐射对马铃薯淀粉特性的影响 范蓓等(17)

丢糟添加量对机压包包曲品质的动态影响 余有贵等(20)

黑曲霉脂肪酶在反胶束体系中的光学特性及其

催化合成己酸乙酯 陈利梅(24)

平贝母多糖的分离纯化及抗氧化活性研究 刘春红等(29)

不同产地油菜花粉抗氧化活性比较研究 程妮等(34)

褐蘑菇水溶性多糖分级组分的抗氧化性能 李芳亮等(37)

不同品种苹果化学成分及抗氧化活性比较 丁秀玲等(41)

两种石耳中多糖的提取与分离纯化及其

单糖组成分析 古丽扎尔·阿布都克依木等(48)

蜂王浆冻干粉体外抗氧化作用 高慧等(52)

光皮木瓜汁体外抗氧化活性研究 张淑娟等(56)

超高压加工对天然椰子汁品质的影响 程磊晶等(62)

蜂蜜中氨基酸含量对抗氧化能力的影响 董蕊等(66)

Physico-chemical Properties and Thermal Oxidative Stability of

Seed Oil from *Camellia serniserrata* Chi. Zhang Weiguo et al.(71)

尿素对经动态高压微射流(DHPM)诱导去折叠胰蛋白酶

构象变化的影响 刘军平等(80)

表没食子儿茶素没食子酸酯(EGCG)在超声场中

热稳定性的动力学 许楠等(86)



目次

食品

2011年 第32卷

《食品科学》第六届编委会

顾问: Daryl Bert Lund 蔡同一 曹小红 管华诗 贾敬敦
金宗谦 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)

阿不都拉·阿巴斯(新疆大学)	陆兆新(南京农业大学)
毕 阳(甘肃农业大学)	罗云波(中国农业大学)
蔡慧农(集美大学)	马海乐(江苏大学)
陈 峰(北京大学)	孟宪平(沈阳农业大学)
陈建设(University of Leeds)	潘丽琴(合肥工业大学)
陈 宁(美国新泽西癌症研究所)	潘恩秋(华中农业大学)
陈庆森(天津商业大学)	庞 昌(天津商业大学)
陈 卫(江南大学)	蒲 彪(四川农业大学)
陈振宇(香港中文大学)	齐 斌(常熟理工学院)
储晓刚(中国检验检疫科学研究院)	单 杨(湖南省农业科学院)
邓泽元(南昌大学)	石彦国(哈尔滨商业大学)
董海洲(山东农业大学)	孙庆杰(青岛农业大学)
堵国成(江南大学)	王大为(吉林农业大学)
杜平惠(台湾嘉南药理科技大学)	王 斌(河北农业大学)
方 赫(国立中兴大学(台湾))	王 硕(天津科技大学)
葛长荣(云南农业大学)	汪兴平(湖北民族学院)
郭 宏(北京市食品研究所)	王锡昌(上海海洋大学)
郝利民(总后勤部军需装备研究所)	魏益民(中国农业科学院)
何东平(武汉工业学院)	文 镜(北京联合大学)
侯冬岩(鞍山师范学院)	夏立秋(湖南师范大学)
胡秋辉(南京财经大学)	夏延斌(湖南农业大学)
贾英氏(河北科技大学)	谢明秀(南昌大学)
江昌俊(安徽农业大学)	邢新会(清华大学)
江连洲(东北农业大学)	熊幼翎(University of Kentucky)
姜绍通(合肥工业大学)	徐 虹(南京工业大学)
靳 焯(内蒙古农业大学)	徐明生(江西农业大学)
金征宇(江南大学)	薛长湖(中国海洋大学)
鞠兴荣(南京财经大学)	杨公明(华南农业大学)
李洪军(西南大学)	杨铭铎(黑龙江省科学技术协会)
李 华(西北农林科技大学)	杨海燕(新疆农业大学)
李建科(陕西师范大学)	叶兴乾(浙江大学)
李 琳(华南理工大学)	金龙江(华中科技大学)
李树君(中国农业机械化科学研究院)	郁建平(贵州大学)
李 勇(北京大学)	岳田利(西北农林科技大学)
李志海(中南林业科技大学)	李超群(广东海洋大学)
励建荣(渤海大学)	张 灏(江南大学)
连 宾(中国科学院)	张和平(内蒙古农业大学)
林 洪(中国海洋大学)	张兰威(哈尔滨工业大学)
刘宝林(上海理工大学)	张志强(香港中文大学)
刘成梅(南昌大学)	郑宝东(福建农林大学)
刘景圣(吉林农业大学)	朱蓓蓓(大连工业大学)
刘静波(吉林大学)	朱 明(农业部规划设计研究院)
刘敬泽(河北师范大学)	朱文学(河南科技大学)
刘 文(中国标准化研究院)	Okkyung Kim Chung (Kansas State University)
陆启玉(河南工业大学)	Patricia Rayas Duarte (Oklahoma State University)
卢向和(湖南农业大学)	Michael Tilley(USDA-GMPRC)
卢晓黎(四川大学)	IL KIM(Pusan National University)

不同紫胶膜的降解性能研究	徐 涓等(91)
酸法提取菜籽多糖的抗氧化活性研究	税 丹等(98)
高静压对桃汁杀菌、钝化酶活性的效果	徐增慧等(102)
植物乳杆菌胞外多糖的脱色及其体外抑瘤效应	冯美琴等(107)
蜜蜂巢脾醇提物的抗氧化活性研究	侯 爽等(112)
草鱼鱼鳞对对苯二酚的吸附特性及其机理	熊 进等(118)
双波长法测定木薯淀粉中直链和支链淀粉的含量	石海信等(123)
三聚氰胺分子印迹预组装体系紫外光谱研究	张孝刚等(128)
有机酸和茶树油对发芽糙米生理指标的影响	钟业俊等(133)
小麦粉特性对油条品质的影响	张 剑等(137)

生物工程

高产丁二酮乳球菌的选育及发酵条件优化	丁海兵等(142)
诺氟沙星免疫学检测方法的建立及优化	姜金庆等(148)
分步酶解酪蛋白制备小分子ACE抑制肽	王桂春等(152)
花色苷对LO2细胞核受体报告基因的影响	张英慧等(156)
水解条件对挤压膨化高温豆粕酶解物免疫活性的影响	张智宇等(161)
小黄鱼抗氧化肽制备条件的响应面优化	徐 鑫等(165)
醋酸纤维素-聚四氟乙烯复合膜固定化脂肪酶的研究	梁单琼等(171)
产Monacolin K红曲霉筛选及响应面法优化发酵条件	黄 群等(177)
高产蛋白酶细菌的分离筛选及其种类鉴定	马桂珍等(183)
干酪乳杆菌胞壁蛋白酶的分离及水解酪蛋白产物特性	吴 振等(188)
发酵型速冻油条制作工艺条件的优化	杨 念等(193)
2009—2010年广西南宁畜禽食品及病禽中沙门氏菌的 血清型调查	赵志伟等(198)
双酶法制备银杏抗氧化肽工艺研究	贾韶千等(201)

科 学

目次



第21期 总第418期

- 沙漠生物结皮高产胞外多糖菌株的筛选与鉴定 王正荣等(207)
- 一株高产黑色素暗盘菌菌株的选育 胡雪芹等(210)
- 混合反胶团萃取 α -淀粉酶 高树刚等(214)
- 响应面法优化酸水解制备波纹巴非蛤小分子肽工艺 陈晓刚等(218)
- 降胆固醇乳酸菌的筛选及对大鼠血脂的影响 杨 琴等(223)

营养卫生

- 共轭亚油酸对小鼠的减肥作用 李琪玲等(229)
- 酪蛋白糖巨肽通过树突细胞发挥免疫调节作用的初步研究 李荣华等(233)
- 卵转铁蛋白对免疫低下小鼠Th1/Th2细胞平衡的影响 林日新等(243)
- γ -亚麻酸对小鼠免疫系统的调节作用 乔 冬等(247)

专题论述

- 低频核磁共振技术在肉与肉制品水分测定及其
相关品质特性中的应用 夏天兰等(253)
- 动物性产品中莱克多巴胺残留检测技术研究进展 张洪才等(257)
- 金属食品罐内涂层中双酚类物质的迁移及检测研究进展 鲍 洋等(261)
- 预测微生物模型的评价方法 王 军等(268)
- 大豆主要过敏原及其脱敏方法的研究进展 杨 慧等(273)
- 蜂蜜中酚类物质及其抗氧化活性研究进展 穆雪峰等(278)
- 酶催化的多糖酯化反应研究进展 黄振华等(283)
- 脱氧雪腐镰刀菌烯醇研究进展 付 杨等(289)
- 食品中晚期糖基化末端产物的研究进展 李巨秀等(293)
- 我国保健食品原料的特点及安全学问题 张 波(298)
- 3T3-L1前脂肪细胞在功能性成分评价中的应用 蔡教英等(301)
- 军用功能性食品功效成分的研究进展 王红育(306)
- 我国焙烤食品安全管理现状与建议 段文锋等(311)
- 我国保健食品法律法规体系与标准体系现状 李江华等(318)

波通瑞华科学仪器(北京)有限公司 Perten
公司网址: www.perten.com 广告

DA7200型近红外品质分析仪



DA7200 型近红外分析仪采用二极阵列、连续光谱、固定光栅相结合的光学技术,并行处理所有波长的信息,适用于农业育种、粮油检测、面粉加工、食品行业等原料和产品的品质分析。

1-5秒内快速准确无损分析颗粒、粉状、液体、膏状等样品的水分、蛋白质、脂肪、淀粉、必需氨基酸、干物质、灰度、颗粒度等,无需样品制备。

- 稳定的光学系统,固定全光谱分光器和二级阵列检测技术,全光谱同时扫描,无波长漂移,保证结果的准确性和重复性
- 开放式检测,更换样品方便,适合检测各种形式的品,膏状和粉状样品采用近红外漫反射技术,液体样品采用近红外透射技术
- 仪器拥有强大的开发功能,可在不同的 DA7200 之间直接传递,非接触式检测使不易清洗的样品也能快速测定
- 利用旋转样品盘,对不均匀样品检测更为有效
- 测量速度快,灵敏度高,数据光谱收集速率 100 次/秒



RVA-TM 型粘度仪是一台通过控制剪切力及速度变化来控制样品粘度变化曲线的快速粘度仪,可调整转速以达到在可变剪切力的状态下得到粘度值。RVA-TM 适合于大多数粮食的粘度测试,从过程控制到研究及新产品开发,它的结果可以修正到专制的 Amylograph 方法所表示的结果,“Thermocline”软件用于复杂的凝胶结果分析。

检测淀粉/变性淀粉的糊化特性,谷物的 α -淀粉酶活性挤压膨化食品,啤酒辅料,面粉和乳粉等食品的粘度特性的有效工具

- 检测速度快,淀粉值测定只需3分钟,淀粉糊化特性只需13分钟
- 使用简单,自动分析糊化温度,峰值粘度,回生值,糊解值,保持粘度,搅拌值
- 样品用量少,只需2.3g
- 符合多国国际国内标准

DA7101-2002 / AAC 61-02, 1995 / AAC 22-08, 1995

瑞典波通仪器公司是世界上处于领先地位的粮油、食品、面粉和油脂等行业检测仪器的专业生产厂家。总部设在瑞典首都斯德哥尔摩,在全球100多个国家设有办事处。公司以成为粮油、面粉、食品和饲料行业的质量控制专家为己任,致力于为客户提供专业化的产品和技术服务。2007年8月份波通公司成功全资收购澳大利亚的 Newport 公司,2008年成为德国格哈特公司凯氏定氮、纤维分析仪和脂肪分析仪等实验室分析仪器中国区总代理。进一步丰富和扩大公司的产品线,提高了公司为客户提供分析解决方案的能力。我们将坚持不懈地为您提供质量可靠的产品和及时优异的服务!

北京	上海	广州
地址: 北京市丰台区南四环西路 21号华丰大厦518室	地址: 上海市梅园路221号 金丰广场1712室	地址: 广州市番禺北路222 号番禺大厦509室
邮编: 100055	邮编: 200070	邮编: 510060
电话: 010-63423833/63818	电话: 021-63805050/6326	电话: 020-83642148/2646
传真: 010-63420907	传真: 021-63807172	传真: 020-83642149
Email: beijing@perten.com.cn	Email: shanghai@perten.com.cn	Email: guangzhou@perten.com.cn