

主管：中国商业联合会

主办：北京市食品研究所

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

责编：张秀敏

编辑成员：贾磊、段恒、蒋丽娜、赵光磊

英文翻译：陈宁、肖俊松

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.cmfid.com

电子邮箱：cmfid@cmfid.com

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

工艺技术

- 高取代度淀粉醋酸酯合成工艺优化及结构表征 李海龙等(1)
- 响应面优化转谷氨酰胺酶改性大豆分离蛋白工艺 吴琼等(7)
- 微波辅助碱液提取仙草多糖 蒋文明等(11)
- 中式培根制作工艺及其对理化品质指标和
蛋白质水解的影响 张杨萍等(15)
- 大孔树脂对红心萝卜花色苷的纯化 董周永等(21)
- 马铃薯渣中提取果胶的工艺优化及产品成分分析 杨希娟等(25)
- 淘汰蛋鸡胸肉风干成熟组合木瓜
蛋白酶嫩化工艺优化 江慧等(31)
- 洋葱皮总黄酮纤维素酶法提取及抗氧化研究 陈佳等(37)
- 酸改性凹凸棒石对红葡萄酒澄清工艺优化 史经略等(42)
- 拟均相两段工艺氧化法制备双醛淀粉 刘晓庚等(49)
- 响应面优化苹果渣微晶纤维素制备工艺 郭美丽等(54)
- 响应面法优化生物酶法合成植物甾醇酯 王腾宇等(59)
- 响应曲面法优化双酶法提取莲房原花青素 汪志慧等(64)
- 微波辅助乙醇提取姜辣素及其对油脂的
抗氧化性研究 陈莉华等(69)
- 响应曲面法优化尿素包合富集蚕蛹油
 α -亚麻酸的工艺 张海洋等(74)
- 薤白抗菌物质的提取工艺 张传军等(78)
- 响应面分析法优化超声波提取槟榔原花青素工艺 陈健等(82)
- 莲子红皮蛋白微波辅助盐提工艺优化 徐虹等(87)
- 响应面法优化微波辅助提取树莓籽油工艺 张佰清等(92)
- 响应面法对大豆胰蛋白酶抑制剂粗提工艺的优化 梁雪华等(97)
- β -呋喃果糖苷酶法合成低聚果糖工艺优化 廖春龙等(102)
- 辣椒酱微波杀菌工艺条件优化 鲜瑶等(107)
- 响应面法优化槐花水溶性多糖的
超声波辅助提取工艺 徐建国等(112)
- 响应面法优化真空油炸-热风联合干燥桃脆片工艺 李伟荣等(117)

科 学

目次



第04期 总第401期

影响农残快检仪抑制率测定结果的因素	杜美红等(200)
食品中单增李斯特菌环介导等温扩增检测技术	易海华等(203)
用于食源性疾病病原菌诊断的基因芯片研究及评价	任莉莉等(208)
Fenton 试剂氧化 - 荧光分析法测定	
果蔬中叶酸的含量	苏文斌(212)
杯碟法检测乳中的 β -内酰胺酶	薛晓晶等(216)
明胶掺假乳制品快速检测方法的建立	魏战峰等(220)
食品接触塑料制品高锰酸钾消耗量	
测定不确定度分析	曹国洲等(223)

包装贮运

NO 处理对番木瓜采后贮藏性的影响	郭 芹等(227)
罗非鱼片真空微冻保鲜研究	张 强等(232)
纳米 ZnO/HDPE 膜对奶酪的抗菌保鲜性	李亚娜等(237)
真空包装冷却猪肉冷藏过程中菌相变化	江 芸等(241)
荔枝与荔枝酒褐变控制	冯卫华等(246)
解冻猪肉的有害菌鉴定及其再生长研究	黎园园等(251)
抗氧化剂对金枪鱼肉冻藏过程中组胺的抑制作用	姜李雁等(255)
均衡自发气调贮藏保鲜莱阳梨	姜齐永等(258)
壳聚糖涂膜对沂州木瓜贮藏品质的影响	于军香(264)
硬溶质型桃果实成熟过程中细胞壁多糖	
降解特性及其相关酶研究	阙 娟等(268)
不同体积分数 CO ₂ 对气调冷藏带鱼品质的影响	杨胜平等(275)

技术应用

基于壳聚糖 - 纳米金修饰的酪蛋白免疫传感器的研制	汤俊琪等(280)
甲拌磷残留检测间接竞争 ELISA 试剂盒的研制	魏松红等(284)
果蔬复合鹿肉香肠工艺配方优化与特性研究	周亚军等(288)
响应面法优化黄芪酒发酵工艺	周 瑶等(293)

《食品科学》自 1980 年创刊以来获得以下殊荣

- 国家自然科学基金资助重点学术期刊
- 2003 年全国商业科技进步二等奖
- 2003—2010 年连续八届百种中国杰出学术期刊
- 中国精品科技期刊
- 中国权威学术期刊
- 中文核心期刊
- 中国科技核心期刊
- 中国期刊方阵双效期刊
- 学位与研究生教育中文重要期刊
- 中国科学引文数据库核心库收录期刊
- 美国《化学文摘》收录期刊
- 英国《食品科技文摘》收录期刊
- 日本科学技术社数据库收录期刊
- 《中国期刊网》重点收录期刊
- 中国生物学文献数据库收录期刊
- 《中国学术期刊文摘》(英文版) 收录期刊

声 明

由于本刊被《中国期刊网》全文收录, 故向本刊投稿者若未作声明, 均视为其文稿刊登后可供以上数据库收录、转载并上网发行; 其作者文章著作权使用费与稿酬一次付清, 本刊不再另付其他报酬。若作者不同意自己的文章在以上数据库刊载, 请投稿时在稿件中注明。