



# 食品研究与开发

SHI PIN YAN JIU YU KAI FA

2011年3月 第32卷 第3期 总第184期

食品行业核心刊物

## 目次

- ◆中文核心期刊
- ◆“中文科技期刊数据库”收录期刊
- ◆“万方数据—数字化期刊群”全文上网
- ◆《中国核心期刊(遴选)数据库》收录期刊
- ◆《中国期刊网》收录期刊
- ◆“中国期刊全文数据库(CJFD)”全文收录

《食品研究与开发》

2011年3期(月刊)

主 管:天津二商集团有限公司

主 办:天津市食品研究所

天津市食品工业生产力促进中心

主 编:赵丽

编辑部主任:慕跃华

编辑出版:《食品研究与开发》编辑部

发 行:《食品研究与开发》编辑部

创刊年份:1980年

出版日期:每月5日

地 址:天津市静海经济开发区(天宇园)

科技大道9号

邮 编:301609

电话/传真:022-59525671

网 址: <http://www.tjfood.com.cn>

电子信箱: [tjfood@vip.163.com](mailto:tjfood@vip.163.com)

中国标准连续出版物号:

ISSN1005-6521

CN12-1231/TS

发行范围:国内外公开发行

国内订阅:全国各地邮局或本编辑部

邮发代号:6-197

国外发行:中国国际图书贸易总公司

国外发行代号:M8089

广告经营许可证号:1201044000116

印 刷:天津市恒远印刷有限公司

地 址:天津市红桥区北营门西马路

荣茂里1号

国内定价:15元/册

国外定价:12美元/册

### 基础研究

- ★ 响应面法优化软猕猴桃蛋白提取工艺 ..... 刘长江,杨智超,许金光,孙晓荣(1)
- 玉米胚中醇溶蛋白的提取工艺 ..... 李玲,刘秀红,孔庆学(5)
- 正交试验优化大蒜素的提取工艺 ..... 朱平华,王勇(10)
- 羧甲基壳聚糖的降解 ..... 孙浩,曲颖超(12)
- 罗非鱼鱼鳞脱灰工艺的研究 ..... 易戈,黎妮,程谦伟,伍时华(16)
- 酶法提取羊奶蛋白质工艺 ..... 常银子,王丽霞,仲山民,沈潇滢(19)
- 榆黄蘑干品和鲜品的抗氧化性 ..... 薛冰,金在久,施湖筠(23)
- 大肠杆菌产 $\beta$ -内酰胺酶培养基条件 ..... 魏宝东,付欣(26)
- 施用有机无机复合肥对白菜主要品质因素的影响 ..... 李琼,肖春(31)
- 甘薯淀粉糊透明度及凝沉性初探 ..... 李鑫,赵燕,廖斌,涂勇刚,李建科(34)
- 超声波法提取羊奶多糖的工艺研究 ..... 班立桐,杨红澎,吴强,喻生(38)
- 膜技术在制备棉籽蛋白多肽中的应用研究 ..... 李丹,官庭辉,张志翔,杨青,万端极(41)
- 蓝莓叶总黄酮的微波提取及抗氧化活性研究 ..... 刘小莉,周剑忠,单成俊,黄开红(44)
- 寒富苹果渣中多酚类物质超声波辅助提取工艺 ..... 吕春茂,王博,孟宪军,王新现,宋雨涵(47)
- 浸泡对玉米胚芽超氧化物歧化酶提取的影响 ..... 翟金霞,刘珍利,赵华(51)
- ★ 响应面法优化超声法提取枸杞中总黄酮工艺 ..... 崔大明,张益波,付璐,于彤亚,陈坤,郑学清(55)
- 正交试验法优选苹果树皮中根皮素的提取研究 ..... 吕海清,徐凯,姜华,邓祝(60)
- 四种亲水胶体对小麦淀粉、面筋蛋白特性及面条品质的影响 ..... 闫淑琴,周一虹,沈群(63)
- 澳洲青菜多酚提取工艺及其对油脂抗氧化作用 ..... 李佩艳,田可,陈敬鑫,陈志宏,刘建学(68)
- 枣汁浸提方法及其对枣酒品质影响的研究 ..... 侍朋宝,陈海菊,柴菊华,李军,李荣荣(72)
- 玫瑰茄提取物多酚含量与抗氧化作用研究 ..... 刘雨潇,周晓映,刘峰,王春雨(75)
- 谷氨酰胺转氨酶对面粉糊化性质和面条品质的影响 ..... 吕振磊,陈海华(78)
- 南瓜多糖PCE-CGH的制备和结构表征 ..... 张拥军,李佳,蒋家新,朱丽云,姚惠源(84)
- 番茄酱欧姆加热杀菌工艺参数的研究 ..... 程玉来,张宇(88)
- 牛蒡非硫护色工艺 ..... 石启龙,赵亚,王锡海,郑亚琴(91)



《食品研究与开发》编委会

应用技术

液固串淋法生产光核桃果醋的工艺 ..... 钟政昌,方江平(94)

早莲草蜂蜜保健含片的工艺研究 ..... 陈旭珠,林燕如,张洁娜,吴楚鑫(97)

利用莲雾落果加工低糖果脯 ..... 黄俊生(100)

果味鱼卷加工工艺 ..... 王宝刚,杨国堂,高盼(103)

应用响应曲面法研制调理食品孜然味调味料 ..... 赵立,赵希荣,陈军,王丽英(107)

低糖雪莲果果酱的研制 ..... 杜秀虹(111)

乳酸菌发酵果蔬饮料的制备工艺 ..... 邹玉红,韩秋霞(113)

凝固型藕汁酸奶的研制 ..... 毕海丹(117)

检测分析

气质联用法分析鱼香肉丝中的挥发性风味物质 ..... 贾洪锋,梁爱华,秦文,彭涛,陈逸(121)

液相色谱-串联三重四极杆质谱测定牛奶中的氯霉素残留量 ..... 田艳玲,王浩(125)

ASE萃取/GPC-SPE净化/GC-MS法测定茶叶中的有机磷残留 ..... 王耀,张汉霞,邹滩力,刘少彬,谢翠美(128)

水产品中三聚氰胺的快速检测方法 ..... 黄春丽,黄和,高平,黄国方,李志清,陈宏,罗林(132)

气相色谱法测定食品中富马酸二甲酯 ..... 李鹏,耿健强,李伟,董婉颖(136)

液态奶中无机砷的测定 ..... 刘伟娟,吴聪,张均娟,薛刚,李卓,张燕(138)

生鲜牛乳中氟喹诺酮类药物残留的检测方法 ..... 张均娟,吴晓明,刘伟娟,李卓,薛刚,张燕,马文红(141)

红参中的含糖量的T检验 ..... 吴信子,王思宏,池善女(143)

生物工程

酪蛋白糖巨肽制备及其对致龋齿菌的抑制作用 ..... 刘鹏,孙勇民,王芄,杨菁(145)

酶法提取高品质苜蓿膳食纤维工艺 ..... 周静峰,何雄,师邱毅(148)

侧孢芽孢杆菌 2002 的培养特性及发酵条件优化 ..... 张念海,易安妮,丛莉,吴希阳(152)

乳酸菌作为基因表达载体的研究概况 ..... 白兰芳,戴贤君(156)

营养保健

醋酸催化下枸杞多糖的硒化修饰及抗肿瘤活性 ..... 梁淑轩,马二红,赵燕燕,许成燕,孙汉文(160)

广东虫草抗疲劳及延寿作用的研究 ..... 闫文娟,李泰辉,姜子德(164)

番茄水提物对高血脂症大鼠血脂的影响 ..... 吴建璋,李赐玉,刘金磊,卢凤来,陈月圆,李典鹏(167)

- 顾问 王笃圣 王静康  
严曰仁 赵晋府
- 编委 (以姓氏拼音排序)
- 曹小红 天津科技大学
- 陈娟 天津市食品学会
- 陈树生 天津市食品工业生产力促进中心
- 陈卫 江南大学
- 董铸娜 天津市卫生局卫生监督所
- 段振华 海南大学
- 高志贤 军事医学科学院卫生学环境医学研究所
- 韩北忠 中国农业大学
- 黄国伟 天津医科大学
- 李辉忠 天津市桂发祥麻花饮食集团有限公司
- 融建荣 浙江工商大学
- 刘成伦 重庆大学
- 刘丹 天津市尖峰天然产物研究开发有限公司
- 刘金福 天津农学院
- 陆兆新 南京农业大学
- 孟宪军 沈阳农业大学
- 潘思敏 华中农业大学
- 田惠光 天津市卫生局
- 王光怀 中国食品报
- 王硕 天津科技大学
- 王荫发 天津市肉类联合加工厂
- 吴兆亮 河北工业大学
- 谢明勇 南昌大学
- 杨宏顺 河南工业大学
- 叶兴乾 浙江大学
- 张殿英 天津市天立独流老醋股份有限公司
- 张坤生 天津商业大学
- 张燕萍 江南大学
- 张媛 天津市食品工业协会



# 《食品研究与开发》理事会

## 名誉理事长

国家食品质量监督检验中心

尹建军

## 理事长

《食品研究与开发》主编

赵丽

## 秘书长

《食品研究与开发》市场部

时广

## 常务理事单位

成都市产品质量监督检验院

万渝平

天津市肉类联合加工厂

周春生

## 理事单位

天津市利民调料有限公司

刘泽俊

天津现代职业技术学院

孙勇民

江苏食品职业技术学院

张安宁

四川省农业科学院分析测试中心

雷绍荣

河南质量工程职业学院食品化工系

蔡花真

上海商学院食品系

白晨

韶关学院英东食品科学与工程学院

钟瑞敏

山东商业职业技术学院生物工程学院

张家国

成都市产品质量监督检验院

叶梅

天津市桂发祥麻花饮食集团有限公司

李辉忠

减肥代餐棒的加工工艺研究 ..... 朱连君, 施利仙, 彭鹏(171)

## 贮藏保鲜

热处理对青椒贮藏生理的影响 ..... 孙海燕(174)

八角和丁香提取物对腊肠中亚硝胺的阻断效果 ..... 尹立辉, 马佩珍, 张建斌(177)

## 专题论述

咸蛋黄成熟机制及品质影响因素研究进展 ..... 彭辉, 林捷, 肖丹华, 黄娟, 郑华(181)

木贼科植物的化学成分和药理活性及其在食品工业中的开发应用

..... 杨军, 刘静波, 王作昭(185)

多糖提取分离及含量测定的研究进展 ..... 贾亮亮, 袁丁, 何毓敏, 张长城(189)

注: ★为本期特别推荐文章!

## 广告

天津市尖峰天然产物研究开发有限公司 ..... 封面

天津市利民调料有限公司 ..... 封底

北京电子科技职业学院 ..... 封二

2011年展会信息 ..... 封三

撰稿要求 ..... 插页1

## 补白

《食品研究与开发》订阅手续 ..... 140, 151, 180

来稿要求及注意事项 ..... 159, 176