

CONTENTS

食品科技

(月刊) 2011.1 总231 (1月20日出版)

SHIPIN KEJI

目次

生物工程篇

BIOENGINEERING

- 糖基化反应条件对鲢鱼肌肉木瓜蛋白酶解产物清除DPPH自由基影响 尤娟 沈慧星 罗永康 2
Effect of papain hydrolysates of silver carp protein on scavenging DPPH radical activity by glycation with different conditions
YOU Juan et al.
- 响应面法优化酪蛋白抗菌肽的制备工艺 薛培宇 代永刚 南喜平 5
Optimization of the preparation technology of antibacterial peptides from casein by response surface methodology
杨贞耐
XUE Pei-yu et al.
- 透明质酸产生菌摇瓶发酵工艺条件的研究 邓开野 谭梅唇 9
Study on fermentation technology in shake-flask culture of hyaluronic acid producing strain
DENG Kai-ye et al.
- 不同培养方式对红发夫酵母产虾青素的影响 朱晓立 梁世中 邓毛程 13
Study on astaxanthin production of Phaffia rhodozyma in the different fed-batch cultures
朱明军
ZHU Xiao-li et al.
- 氯化锂诱变赤灵芝原生质体选育高锗菌株的研究 董玉玮 曹泽虹 苗敬芝 18
Research on breeding of high germanium yield strains of Ganoderma lucidum by lithium chloride mutagenesis
吕兆启 周卫东 李文 王乃馨
DONG Yu-wei et al.
- 酸乳储藏中双歧杆菌活性影响因素研究 余倩 吴翠婷 22
Survival of bifidobacteria in yoghurt preservation
YU Qian et al.
- 双水相萃取和壳聚糖沉淀相结合分离猪胃蛋白酶 董娜 董文宾 田颖 26
Aqueous two-phase extraction and chitosan precipitation combination for swine pepsin isolation
DONG Na et al.
- 膜技术分离纯化淡水鱼内脏中复合酶的工艺研究 吴莎 龚琴 魏旋 罗栋源 30
Purification of complex enzyme in freshwater fish offal with the membrane technology
万端极
WU Sha et al.
- 东海光参生物酶软化工艺研究 霍健聪 邓尚贵 潘华芬 34
Enzymolysis softening technology from cucumaria japonica
HUO Jian-cong et al.

食品开发篇

FOOD DEVELOPMENT

- 氯化钙处理对李果实贮藏冷害及营养品质的影响 王艳颖 胡文忠 姜爱丽 40
Effects of calcium chloride treatment on chilling injury and nutritional quality of plum fruits during storage
田密霞 刘程惠
WANG Yan-ying et al.
- 不同处理的大蒜粗提物对新鲜草莓的保鲜作用初探 张珊珊 胡安胜 王彬 宋瑞雪 45
Preservation of different garlic extractions to strawberry
ZHANG Shan-shan et al.
- 草莓贮藏保鲜技术实验研究 申江 齐含飞 李超 曾善明 48
Experimental on storage and preservation of strawberry
邓超
SHEN Jiang et al.
- 白牡丹茶的主要生化成分分析 张建勇 江和源 崔宏春 尧渝 52
The main biochemical components in Pai Mu Tan Imperial tea
刘洪云 王岩
ZHANG Jian-yong et al.
- 采摘季节对普洱生茶香气品质影响研究 周斌 任洪涛 秦太峰 张劲松 56
Effect of different plucking season on aroma quality of pu'er raw tea
夏凯国 周红杰
ZHOU Bin et al.
- 微波干燥红枣浆生产红枣粉助干剂的研究 杨芙蓉 聂小伟 59
Drying aids for processing jujube powder from the whole pulp of jujube by microwave drying
YANG Fu-lian et al.
- 直投发酵剂对酸菜发酵品质影响的研究 肖然 陈文珊 李春 64
Effect of DVS on quality of Chinese pickle
XIAO Ran et al.
- 双歧杆菌发酵轮叶党参生产功能保健饮料 陈欣桐 苏文琦 杨翔华 67
Bifidobacteria fermentation of Codonopsis lanceolata functional health beverage
CHEN Xin-tong et al.
- 香椿-草莓-枸杞复合饮料生产工艺的研究 李湘利 刘静 殷昭起 张子莹 70
Processing technology of compound beverage of Toona sinensis, strawberry and Chinese wolfberry
LI Xiang-li et al.

主管单位 北京粮食集团有限责任公司
主办单位 北京市粮食科学研究所
编辑出版:《食品科技》编辑部
创刊时间:1975年
社长:陈钊
主编:王海清
副主编:张建忠

市场部主任 叶光
责任编辑 赵晓文 张欣哲
编辑 张静 雷瑞超
美编 刘晋
读者服务部 赵晓文
读者热线 (010) 67913893
83557685
发行部 张欣哲
广告热线 (010) 51816355
83557685

图文传真 (010) 67913893
<http://www.e-foodtech.net>
blog.sina.com.cn/shipinkj
e-mail:shipinkj@vip.163.com
地址:北京市宣武区广内大街
316号京粮大厦
邮政编码 100053

印刷:北京柏力行彩印有限公司
开户银行:农业银行北京第三环支行
账号:200601040010053
户名:北京市粮食科学研究所

中国标准连续出版物号:
ISSN 1005-9989
CN 11-3511/TS

发行范围:公开发行
国内发行:北京报刊发行局
订阅:各地邮政局(所)
邮发代号:2-681
定价:人民币25元/期

国外发行:中国出版对外贸易总公司
定价:15美元/期
发行代号:DK11029

北京市广告经营许可证号
京宣工商广字0011号

1975年创刊

国内外公开发行

国家轻工业类核心期刊

杂志社编委会

Editor Committee

主任委员

Director

刘兴信

副主任委员

Vice Director

王薇 齐庆中

顾问

Consultant

马林 王国丰

王瑞元 尤新

李世靖 欧阳瑞文

骆承庠 葛可佑

委员

Commissioner

丁文平 于小冬

于衍霞 卫祥云

马长伟 王凤成

王春立 王海清

卞科 朱念琳

孙颖 孙宝国

李同斌 李阳

李志伟 李里特

刘钟栋 刘成梅

张守文 张坤生

张雪 张燕玲

陈钊 陈正行

陆翔华 杜政

迟玉杰 何锦凤

周光俊 周惠民

周以秋 杨月欣

罗云波 罗欣

郑家丰 胡小松

赵谋明 贾健斌

黄圣明 曹小红

鞠兴荣 谢继志

本期执行编委

Executive Commissioner

卞科

Publisher

Food Sci. & Tech. Service

Director Chen Zhao

Year First Published 1975

Tel +86 10 67913893

Fax +86 10 67910343

Address Jingliang Mansion,

No.316 Guang'anmen inner

Street, Beijing China

Postcode 100053

Price 15US\$/issue

(Overseas)

- ◇ 《中国知网》全文收录
- ◇ 《中国学术期刊(光盘版)》全文收录
- ◇ 美国化学文摘(CA)收录期刊
- ◇ 美国剑桥科学文摘(CSA)收录期刊
- ◇ 英国食品科学技术文摘(FSTA)收录期刊
- ◇ 英国加工包装机械协会(PPMA)特约供稿
- ◇ 法国科技新闻处(FTPO)特约供稿

- ◇ 荣获中国北方优秀期刊奖
- ◇ 荣获第二届北方优秀期刊奖
- ◇ 荣获第二届北京市优秀出版物奖(优秀期刊奖)
- ◇ 荣获第三届北京市优秀科普作品奖最佳奖和优秀奖
- ◇ 荣获2008年度北京市新闻出版(版权)创意成果奖
- ◇ 荣获2004年北京市科技期刊质量奖
- ◇ 荣获首届《CAJ-CD规范》执行优秀期刊奖

肉类研究篇

MEAT RESEARCH

牛肉嫩度的色差值预测模型研究 <i>Research of forecasting models of beef tenderness established by the L*,a*,b* color space</i>	吴斌 孙宝忠 孙晓明 牛蕾 任秋斌 李海鹏 张松山 WU Bin et al.	76
冷却方式对大河乌猪冷却肉质量的影响 <i>Quality of cooling meat from Da-he black pig in different cooling method</i>	黄艾祥 吕敏 陈智勇 李庆学 HUANG Ai-xiang et al.	80
基于线粒体编码基因差异对食品中牛肉与猪肉成分的鉴别 <i>Identification of pork and beef ingredients in food products based on the sequence differences of mitochondrial genome</i>	张弛 杨军 王晓丽 ZHANG Chi et al.	84
萨拉米生产过程中pH和水分含量主要影响因素的研究 <i>Influence factors of pH value and water content in the salami production process</i>	田寒友 李家鹏 任琳 乔晓玲 TIAN Han-you et al.	89
混合菌种发酵羊肉香肠理化性质的初探 <i>Physicochemical properties of fermenting mutton sausage with mixed starters</i>	王澜 王玉田 张莉力 WANG Lan et al.	94
多酶分步水解鸭骨的工艺研究及其产物成分分析 <i>Step wise multi-enzymatic hydrolysis of duck bone and analysis of the hydrolysate</i>	董海英 袁作忠 王海滨 DONG Hai-ying et al.	97
鸡胚酶解液通过不同分级超滤膜理化性质研究 <i>Physicochemical properties of the chicken embryo egg hydrolysates through different ultra-filtrations</i>	梁琰 张培正 朱丽梅 LIANG Qiong et al.	102
血红蛋白热变性对亚铁血红素制备的影响 <i>Effects of thermal denaturation of hemoglobin on preparation of ferrous heme</i>	张婷 庄红 朱媛媛 崔真真 陈乐群 刘静波 ZHANG Ting et al.	105
一种鲜活海参连续式蒸煮生产工艺及其设备的研究 <i>Continuous cooking technology and equipment of fresh sea cucumber</i>	徐文其 蔡淑君 沈建 XU Wen-qi et al.	108
带鳞田鱼丸的研制 <i>The technique of scaly tripod fish ball</i>	陈剑兵 程绍南 邢建荣 陆胜民 孙根标 CHEN Jian-bing et al.	112
冷冻蓝圆鲹鱼糜蛋白重组技术研究 <i>Protein recombinant technology of freezing horse-mackerel surimi</i>	周小敏 郑万源 安利华 王晓波 ZHOU Xiao-min et al.	115
毛蚶保活过程中ATP含量的变化 <i>Changes of ATP content during keeping-alive Scapharca subcrenata</i>	张观科 刘红英 齐凤生 王岳鸿 ZHANG Guan-ke et al.	120

粮食与油脂篇

GRAIN & OIL

近红外漫反射光谱法测定小麦Zeleny沉降值 <i>Detect Zeleny subsidence value of wheat via the near-infrared spectrometry(NIRS)</i>	翟美景 董川 刘三才 任贵兴 ZHAI Mei-jing et al.	126
---	--	-----

CONTENTS

提取油方式对提取玉米胚芽粕蛋白的影响 <i>Effects of different extract oil way to draw the corn germ meal protein</i>	郑有为 王联结 杨丽 ZHENG You-wei et al.	129
反胶束提取小麦胚芽蛋白的工艺研究 <i>Extraction of wheat germ protein by reverse micelles</i>	葛煥生 李书国 于新 GE Huan-sheng et al.	133
基于响应曲面法分析速煮绿豆加工工艺 <i>Analysis of rapid cooking mungbean processing conditions based on response surface methodology</i>	罗仓学 张大宝 LUO Cang-xue et al.	138
改性方法对豆渣膳食纤维的结构影响研究 <i>Influence of modification methods on the structure of dietary fiber from soybean residue</i>	周丽珍 孙海燕 刘冬 李艳 唐旭蔚 李世敏 ZHOU Li-zhen et al.	143
双瓜保健挂面的研制 <i>Development of double melon health noodles</i>	杨玉民 齐彦斌 吴运辉 齐更山 陈万福 YANG Yu-min et al.	148

提取物与应用篇

EXTRACT & APPLICATION

刺山柑提取物不同极性部位的降血糖作用研究 <i>Hypoglycemic effect of the aniso-polarity regional extract of Capparis spinosa L.</i>	朱晓薇 张银玲 张华 江发寿 陈文 ZHU Xiao-wei et al.	154
草苺蓉体外抗氧化活性研究 <i>In vitro antioxidative effect of Boschniakia rossica</i>	尹学哲 金梅花 全吉淑 YIN Xue-zhe et al.	157
新疆一枝蒿提取物抑菌作用的研究 <i>Antibacterial effect of the extract from Artemisia rupestris L.</i>	方美珠 晁群芳 兰雁 刘小宁 徐鑫 樊永红 FANG Mei-zhu et al.	160
红薯茎叶多糖提取物抑菌研究 <i>Bacteriostasis of polysaccharides extractive of sweet potato stem and leaf</i>	徐龙权 陆军 葛丽丽 张斌 XU Long-quan et al.	163
超声波辅助提取菱角壳总黄酮及抗氧化性研究 <i>Ultrasonic-assisted extraction and antioxidant activity of flavonoids from Water Chestnut shell</i>	李鹏婧 柳旭光 龙海荣 杨洋 程雅芳 韦小英 LI Peng-jing et al.	167
微波-纤维素酶联合提取芒苣黄酮及抗氧化研究 <i>Study on extraction of flavonoids from Dicanopteris with joint extraction microwave-cellulase and its antioxidative activity</i>	丁利君 黄泽华 DING Li-jun et al.	172
薄层色谱法和硅胶柱层析法分离新疆紫花苜蓿中黄酮类化合物的研究 <i>Study on flavonoids separation from Medicago sativa L. in Xinjiang by thin-layer chromatography and silica gel column chromatography</i>	张瑞 胡娜娜 邢军 ZHANG Rui et al.	177
枣核中总皂苷提取工艺的研究 <i>Extraction process of total saponins from Zizyphus Jujuba pit</i>	许牡丹 张瑞花 王瑾锋 XU Mu-dan et al.	181
贺兰山紫蘑菇中蛋白质提取工艺研究 <i>Study on technology of protein extraction from Cortinarius pururascens Fr</i>	吴华玉 刘敦华 WU Hua-yu et al.	184
大叶三七柄梗中挥发油成分分析及其生物活性的研究 <i>Volatile components and biologic activities of the essential oil obtained from the stem of herbal Perilla frutescens</i>	田光辉 TIAN Guang-hui	188
正交实验法优选绿茶绿色素的超声波提取工艺 <i>Optimum extraction of green pigment from green tea by ultrasonic-wave and orthogonal test</i>	张吉祥 ZHANG Ji-xiang	192
红酵母虾青素提取工艺的优化 <i>Optimization of conditions for extracting astaxanthin from Rhodozyma</i>	张琇 李娜 曹晓虹 林勤 ZHANG Xiu et al.	196
响应面法优化成曲蚕豆瓣子中黄曲霉毒素B1的提取 <i>Response surface methodology to optimize the extraction of Aflatoxin B1 from koji bean</i>	靳学敏 车振明 汪颖 JIN Xue-min et al.	200

添加剂与调味品篇

CONDIMENT & INGREDIENT

水解纤维素体系中离子液体和葡萄糖产物混合物的分离研究 <i>Separation the mixed system of ionic liquid and glucose</i>	章伟伟 林鹿 ZHANG Wei-wei et al.	206
可降解淀粉微球包载茶碱的研究 <i>Study on degradable starch microspheres containing theophylline</i>	李仲谨 田晓静 杨威 赵艳 韩春鹏 张磊 LI Zhong-jin et al.	211
甘露低聚糖磁性微球制备工艺研究 <i>Preparation of mannan-oligosaccharides magnetic microspheres</i>	毛跟年 瞿建波 齐凤 李鑫 郭倩 MAO Gen-nian et al.	215
芦丁明胶微球的制备工艺研究及性能表征 <i>Preparing rutin gelatin microspheres and characterization</i>	苏秀霞 赵艳 李仲谨 陈红海 SU Xiu-xia et al.	219

CONTENTS

金樱子棕色素的稳定性研究 <i>Stability of brown pigment from Rosa laevigata Michx</i>	肖凯军 熊瑾 王静 XIAO Kai-jun et al.	224
番茄红素异构体的定性分析 <i>Qualitative analysis of lycopene isomers</i>	竹文礼 仇丹 石立芳 周佳超 赵波 吴月婵 金兴江 ZHU Wen-Li et al.	228
京尼平的分离纯化及高效液相色谱法测定 <i>Purification and determination by high performance liquid chromatography of genipin</i>	梁华正 贺玉兰 徐尤智 唐伯辰 李媛 LIANG Hua-zheng et al.	233
包装材质和水分含量对方便面酱包的抗氧化研究 <i>Antioxidant effects of packaging materials and moisture on the sauce packet of instant noodle</i>	陶文初 刘小杰 陈波 吴伟都 王雅琼 TAO Wen-chu et al.	237

食品安全与检测篇

FOODSAFETY & DETECTION

大豆中异黄酮含量的测定及其近红外分析 <i>Determine the isoflavones content in soybean and analysis by near-infrared reflectance spectroscopy(NIRS)</i>	王力立 段灿星 双少敏 任贵兴 WANG Li-li et al.	242
半制备-高效液相色谱法测定食品中的V _D ₂ <i>Determination of vitamin D in food by semi-preparation HPLC</i>	崔亚娟 姜菲菲 唐华澄 李东 CUI Ya-juan et al.	246
利用RP-HPLC法快速测定陕西稠酒中典型有机酸类化合物 <i>High efficiency determination of typical organic acids in Shaanxi thick liquor with reversed-phase high performance liquid chromatography</i>	贺小贤 余泽红 丁勇 常海山 HE Xiao-xian et al.	250
固相萃取-高效液相色谱法检测葡萄酒中氯吡嘧的研究 <i>Study of determination of forchlorfenuron in grape by solid-phase extraction and high-performance liquid chromatography</i>	侯玉茹 杨媛 石磊 王宝刚 冯晓元 李喜宏 HOU Yu-ru et al.	255
HPLC法同时检测章鱼胺和牛磺酸的研究 <i>Simultaneous detection of taurine and octopamine by HPLC</i>	陈丹红 CHEN Dan-hong	259
超高效液相色谱法快速测定保健食品中洛伐他汀 <i>Rapid determination of Lovastatin in health food by UPLC</i>	赵志红 金苏英 张逢秋 单胜艳 朱慧 ZHAO Zhi-hong et al.	262
液相微量检测胶原肽清除羟基自由基能力 <i>Microdetermination of hydroxyl radical scavenging activity of collagen peptide by HPLC</i>	刘文颖 徐亚光 刘艳 陈亮 易维学 蔡木易 LIU Wen-ying et al.	265
腐竹中王金黄(块黄)的测定方法研究 <i>Determination of basic orange in dried beancurd stick</i>	杜兴兰 董云香 李坤全 DU Xing-lan et al.	269
近红外光谱技术在线测定白砂糖色值 <i>Online determination of white granulated sugar color by near infrared spectroscopy technique</i>	黎庆涛 王远辉 卢家炯 LI Qing-tao et al.	271
气相色谱法检测酵母多糖中的葡萄糖及甘露糖组分 <i>Gas chromatographic determination of glucose and mannose in zymosan</i>	朱海华 田春华 竹磊 王永 许君 ZHU Hai-hua et al.	275
测定鲜蒜油中风味成分的新方法 <i>A new method for determination of flavor components in fresh garlic oil</i>	钱永彪 樊亚鸣 周叶燕 龚建文 陈永亨 QIAN Yong-biao et al.	277
广西芳樟醇型樟树精油成分的GC-MS研究 <i>Study on the chemical constituents of essential oil from linalool type of Cinnamomum camphorastem in Guangxi</i>	周翔 莫建光 谢一兴 李奥峰 ZHOU Xiang et al.	282
风险分析在食品安全突发事件处置中的应用 <i>Application of risk analysis in food safety incident management</i>	杨玲 孙志永 项宇 国伟 YANG Ling et al.	285
我国的茶叶产品和安全标准现状及建议 <i>The current situation and suggestion on standard of tea products and safety in China</i>	郭桂义 王广铭 夏晓娟 张秀清 GUO Gui-yi et al.	289

行业追踪 科学全面正确认识反式脂肪酸安全问题

行业会议 目次前 P.2-4

本刊启事 P.25、33、47、73、74、119、171、240、254

食事传递 P.29、38、55、79、123、187、236

黑白广告 目次前 P.1