

CONTENTS

食品科技

(月刊) 2011.5 总235 (5月20日出版)

SHIPIN KEJI

目次

生物工程篇

BIOENGINEERING

- 产抗李斯特菌细菌素乳酸菌的筛选与鉴定 于凯慧 霍贵成 **2**
Screening and identification of anti-Listeria bacteriocin-producing Enterococci
YU Kai-hui et al.
- 鼠李糖乳杆菌冻干保护剂的研究 熊涛 田微 黄寅 **8**
Freeze-dried protective agent of L.rhamnosus
XIONG Tao et al.
- 具有抑菌作用乳酸菌的筛选及其抑菌物质特性的研究 于娜 陈忠军 **13**
Screening of lactic acid bacteria for bacteriostatic activity and characteristics of antibacterial compounds
YU Na et al.
- 具有胆固醇去除能力和胆盐水解酶活性的乳酸菌的体外筛选 刘静 王瑾 秦雪梅 杨丽杰 **18**
In vitro screening for lactic acid bacteria of cholesterol removal and bile salt hydrolyase activity
LIU Jing et al.
- 耐高温 β -半乳糖苷酶菌株筛选及酶特性研究 高兆建 孙会刚 侯进慧 **23**
Screening of a novel microorganism producing thermostable β -galactosidase and its characterization
GAO Zhao-jian et al.
- 酪蛋白抗氧化肽的制备及初步分离 郁晓盼 赵肖蓉 牟光庆 **29**
Preparation and preliminary separation of casein peptide
YU Xiao-pan et al.
- 酸马奶酒中乳酸菌和酵母菌互作关系的研究 贺银凤 刘敏敏 李燕军 杨冬 **32**
Interactions between lactic acid bacteria and yeasts from koumiss
HE Yin-feng et al.
- 发酵法制鳕鱼皮胶原多肽菌种的筛选及工艺优化 王丹丹 梁丽琨 邱维 张京楼 **37**
Isolation of microbes and optimization of technical conditions for cod skin fermentation
WANG Dan-dan et al.
- Plackett-Burman 和 Box-Behnken Design 实验设计法优化华根霉产糖化酶发酵培养基的研究 汪彬彬 车振明 **41**
Optimization of Rhizopus fermentation medium for glucoamylase production by Plackett-Burman and Box-Behnken Design
WANG Bin-bin et al.
- 降胆固醇混合发酵剂制备工艺的研究 潘旭琳 魏春红 **46**
Preparation technology of mixed starter cultures about cholesterol-lowering effects
PAN Xu-lin et al.
- 响应面法优化红树林内生真菌#3895产甘露醇的培养基 陈海燕 张雷 张怀泉 林翠梧 **50**
Optimization of culture medium of mannitol-producing from Mangrove endophytic fungus #3895 by response surface methodology
CHEN Hai-yan et al.
- 蒙脱石固定化 α -淀粉酶和糖化酶的研究 李桂江 周仕学 吕英海 **54**
Study on immobilization of α -amylase and glucoamylase on montmorillonite
LI Gui-jiang et al.

食品开发篇

FOOD DEVELOPMENT

- 减压贮藏对金铃大枣保鲜效果的研究 皮钰珍 王乐乐 王淑琴 **60**
Storage effect of Jinling big jujube fruit during hypobaric storage
PI Yu-zhen et al.
- 膜酿毕赤酵母对杨梅果实采后绿霉病的抑制与抗病性的诱导 汪开拓 郑永华 **64**
Inhibition of postharvest green mold decay and induction of disease resistance by P. membranefaciens in Chinese bayberry fruit
WANG Kai-tuo et al.
- 叶菜类蔬菜公路冷藏运输模拟实验研究 申江 李超 和晓楠 **70**
Experiment on leafy vegetables refrigerated transport simulation of road
SHEN Jiang et al.
- 茶籽在贮藏过程中主要成分的变化 周玥 郭华 王燕 **74**
Change of tea seed components during storage
ZHOU Yue et al.
- 大豆多糖絮凝性研究 钟碧疆 高文宏 **80**
The flocculation properties of soluble soybean polysaccharide
ZHONG Bi-jiang et al.
- 抗氧化肽及其研究进展 王瑞雪 孙洋 钱方 **83**
Antioxidant peptides and its research advance
WANG Rui-xue et al.
- 聚葡萄糖合成工艺的研究 张泽生 王可凤 孙平 刘克顺 **87**
Synthesize technology of polydextrose
ZHANG Ze-sheng et al.
- 水蜜桃汁热处理过程中的非酶褐变 曹少谦 陈伟 袁勇军 戚向阳 **91**
Non-enzymatic browning of honeydew peach juice during thermal treatment
CAO Shao-qian 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 刊
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 睿
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:北京裕力行彩印有限公司
开户银行 农业银行北京南三环支行
(崇文支行南三环分理处)
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 于小平
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

果胶酶与高效淀粉酶液化澄清枸杞汁的效果对比研究 <i>Clarification effects of lycium juice for pectinase and efficient amylase</i>	杨小波 刘敦华 YANG Xiao-bo et al.	95
芦荟浓缩汁配方与冷冻干燥工艺的研究 <i>Optimized technological parameters of the freeze-drying aloe powder</i>	周治德 李桂银 黄勇 ZHOU Zhi-de et al.	99
芽菜生产中利用电生功能水控制微生物污染的研究 <i>Applying electrolyzed water in sprouts production for controlling microbial contamination</i>	周艳鑫 刘海杰 郝建雄 李里特 ZHOU Yan-xin et al.	103
脱水皮蛋颗粒加工工艺研究 <i>Processing pellets of dehydrated preserved egg by hot-air drying</i>	范劲松 周斌 杨凌霄 李斌 邱思 马美湖 FAN Jin-song et al.	108
红香椿绿茶复合保健饮料的加工工艺研究 <i>Processing technology of healthy compound beverage of red Toona Sinensis Roem and green tea</i>	李湘利 刘静 赵俊杰 黄玉芳 周峰 吴丹丹 LI Xiang-li et al.	112
膨化苦荞麦茶泡茶特性研究 <i>The research of character of tartary buckwheat tea produced by puffing</i>	龚丽 胡光华 毛新 蒋爱民 黄利华 杨磊 GONG Li et al.	117
工艺条件对柠檬皮渣膳食纤维物理特性的影响 <i>Effects of production technology on physical properties of dietary fiber from lemon peel</i>	雷激 李华鑫 王静波 刘琴 何翠蓉 LEI Ji et al.	122
非油炸小白菜脆片的加工工艺研究 <i>Processing technology of non-fried Brassica chinensis chips</i>	尚艳艳 田国军 黄泽元 SHANG Yan-yan et al.	127
小白菜热风干燥特性研究 <i>The drying dynamics of Chinese cabbage with heated wind</i>	黄玩娜 张宏康 HUANG Wan-na et al.	131
苦水玫瑰花渣果酱的研制 <i>The processing jam of the residues of processed rose flowers</i>	李婷 梁琪 蒋玉梅 陈志发 叶树才 吴越 LI Ting et al.	135

肉类研究篇

MEAT RESEARCH

黑胡椒牛排品质与嫩化效果的研究 <i>Effect of quality and tenderization of black pepper steak</i>	卢一 肖岚 何江红 张振宇 潘涛 贾洪锋 LU Yi et al.	140
热加工对鲤鱼质构的影响研究 <i>Effects of thermal processing on texture and protein of carp</i>	齐海萍 胡文忠 姜爱丽 田密霞 QI Hai-ping et al.	144
蟹肉低温速冻工艺 <i>Ultra quick-frozen processing of imitation crabmeat</i>	崔瑾 王阳光 董洁莹 CUI Jun et al.	147

CONTENTS

粮食与油脂篇 GRAIN & OIL

- 米糠发酵过程中脂肪酸组分及含量变化的研究
Changes of fatty acid composition and content in fermented rice bran 王稳航 袁雪娇 刘安军 152
WANG Wen-hang et al.
- 外源酶改善糙米食味品质的研究
Effects of exogenous enzyme on the eating quality of brown rice 刘志伟 林蓓蓓 蓝小花 张晨 156
LIU Zhi-wei et al.
- 真空冷却技术在蛋糕制品冷却中的应用研究
The application of vacuum cooling on the cooling treatment of cake products 管晓 崔诚 李保国 刘宝林 160
GUAN Xiao et al.

提取物与应用篇 EXTRACT & APPLICATION

- 盐提与膜分离偶联制备双低油菜籽蛋白
Extraction of protein from double-low rapeseed by coupling salty solution and membrane separation 易建华 朱振宝 赵天殊 168
YI Jian-hua et al.
- 响应面法优化乳铁蛋白提取工艺的研究
Optimization of extraction conditions of Lactoferrin by response surface methodology 阎清泉 刘会平 马丽 徐乙文 173
YAN Qing-quan et al.
- 高压蒸煮法在玉米胚芽蛋白提取中的作用
The role of high-pressure cooking method in the extraction of corn germ protein 杨丽 王联结 郑有为 177
YANG Li et al.
- 嗜热链球菌产胞外多糖的培养条件及分离提取
Culture conditions and separation of exopolysaccharides from Streptococcus thermophilus 陈晓璇 董彩霞 马艳 郁晓盼 179
牟光庆
CHEN Xiao-xuan et al.
- 魔芋中神经酰胺类物质的提取工艺研究
Extraction of ceramide homolog from konjac 张威娜 丁亚平 马雯丽 王志花 183
靳素荣
ZHANG Wei-na et al.
- 紫苏提取物的自由基清除能力和皮肤角质形成细胞的保护作用
Free radical scavenging activity of Perilla frutescens Britt var. japonica and protective effects on HaCaT keratinocyte 宋家乐 187
SONG Jia-le
- 草苈蓉提取物抑制肺癌细胞增殖分子机制的研究
Inhibitive mechanism of Boschniakia rossica extract on proliferation of lung carcinoma cell 尹学哲 许惠仙 徐俊萍 金爱花 191
金吉淑
YIN Xue-zhe et al.
- Vc与Cu²⁺的耦合氧化对桑葚花色苷的降解作用
Thermal degradation of mulberry anthocyanins through the coupled oxidation of Vc and Cu²⁺ 刘亮 何雄 施能进 曹少谦 194
LIU Liang et al.
- 大孔吸附树脂吸附染料木黄酮的研究
Adsorption of genistein with macroporous adsorption resins 陈青 熊春华 姚彩萍 林家莲 199
CHEN Qing et al.
- 表面活性剂-微波法提取野生刺五加黄酮工艺
The extraction of flavones from wild acanthopanax senticosus harms assisted by surfactant-microwave method 王纯荣 颜贤仔 查龙华 203
WANG Chun-rong et al.
- 青稞苗中总黄酮提取工艺研究
Extraction total flavonoids from highland barley green 王晓兰 陈元涛 姜世贤 段黎昊 208
范燕青 哈文秀 蔡林森
WANG Xiao-lan et al.
- 葛根黄酮微波干法辅助提取
Extraction of flavones from kudzu vine root by microwave and light wave without solvent 彭游 汤明 邓泽元 陶春元 211
PENG You et al.
- 超声波辅助提取散生问荆有机硅的工艺优化
Optimization extraction technology of organo-silica from equisetum by ultrasonic-assisted extraction 李鹏婧 杨洋 冯玉津 袁经权 215
缪剑华
LI Peng-jing et al.
- 超声波辅助提取苦豆子胶的工艺研究
Extraction process of Sophora alopecuroides gum assisted by ultrasonic 叶林 蒲云峰 杨菲菲 220
YE Lin et al.
- 微波辅助提取橘皮中川陈皮素和橘红素的工艺研究
Study on microwave-assisted extraction of nobilletin and tangeretin from orange peel 李成平 田红梅 金在宿 唐岚 224
梁忠丽 单伟光
LI Cheng-ping et al.
- 大孔树脂分离纯化黄姜中薯蓣皂苷工艺研究
Purification process of D.saponins in dioscorea zingiberensis C.H.Wright by macroporous resin 罗仓学 杨转萍 李祥 229
LUO Cang-xue et al.
- 玉米黄浆中玉米黄色素的提取工艺研究
Extraction technology of yellow pigment from maize paste 解耸林 233
XIE Song-lin

添加剂与调味品篇 CONDIMENT & INGREDIENT

- 长链尼泊金酯类防腐剂的合成研究
Synthesis of long-chain esters of p-hydroxybenzoic acid 侯艳冰 晏日安 黄才欢 段翰英 238
HOU Yan-bing et al.

CONTENTS

黄米淀粉的制备及流变学特性的研究 <i>Rheological property and preparation of proso millet starch</i>	周睿 曹龙奎 李丽 ZHOU Rui et al.	242
碎米交联多孔淀粉制备工艺的研究 <i>Preparation of cross-linked porous broken rice starch</i>	李莹 王泽南 刘鹏 张秋子 吴红引 LI Ying et al.	247
浙江省酱油产业现状及发展趋势分析 <i>The contemporary status and the developing tendency of soy sauce industry in Zhejiang province</i>	李佳 李博 党亚丽 尹源明 LI Jia et al.	251

食品安全与检测篇

FOODSAFETY & DETECTION

香蕉天然抗性淀粉测定方法的比较 <i>Comparison of native resistant starch of green banana by using different methods</i>	范媛媛 毛联凯 夏雨 江东文 杨公明 FAN Yuan-yuan et al.	256
最大可能数法计数乳品中双歧杆菌数量的研究 <i>Enumeration of bifidobacterium in dairy product by enzyme-based most probable number method</i>	王立平 WANG Li-ping	260
橡胶籽中 β -葡萄糖苷酶活力测定条件研究 <i>The optimum assay condition of β-glucosidase activity in Hevea brasiliensis seeds</i>	李斐然 刘石生 王海燕 LI Fei-ran et al.	264
人工神经网络-近红外光谱法在线测定白砂糖粒度 <i>On-line determination of white granulated sugar granularity by artificial neural network-near infrared spectroscopy</i>	陈刚 王远辉 黎庆涛 卢家炯 CHEN Gang et al.	268
Fisher 判别法确定肉类寒热性的物质基础 <i>Identifying of matter of "four properties" in Chinese herb to meat by Fisher discriminant analysis method</i>	曹晓文 岳喜庆 武俊瑞 李健 刘爽 CAO Xiao-wen et al.	272
火焰原子吸收法测定六堡茶中的矿物元素 <i>Determination of mineral elements in Liubao tea by flame atomic absorption spectrometry</i>	张雪红 ZHANG Xue-hong	277
野蔷薇中山奈酚含量测定方法的研究 <i>Research of method for determination of flavonoids in Multiflora</i>	迪丽努尔·马里克 米丽班·霍加艾合买提 沙拉买提 Dilnur Malike et al.	279
同步荧光光谱法测定滁菊总黄酮含量 <i>Determination the content of total flavonoids of Chrysanthemum morifolium Ramat by synchronous fluorescence spectrum</i>	孙艳辉 李波 吴霖生 SUN Yan-hui et al.	283
小麦粉自由巯基(-SH)测定方法的对比研究 <i>Comparison on determination methods for free sulfhydryl groups in wheat flour</i>	林慧珏 滕月斐 梁建芬 LIN Hui-juo et al.	286
饮料中铜含量检测能力验证计划结果的稳健统计分析 <i>Testing results of the determination of copper in drinks analyzed by the robust statistical techniques</i>	陶健 蒋炜丽 冯波 薄尤优 冯勇 TAO Jian et al.	291
食品中糖精钠分光光度法与非水滴定法测定研究 <i>Food saccharin sodium spectrophotometry and water titration</i>	徐健飞 潘勇妮 XU Jian-fei et al.	295
偶氮硝羧光度法测定杂粮中痕量铈的研究 <i>Determination of trace cerium of grains by Carboxynitroazo</i>	冯爱青 胡秋姿 王文静 FENG Ai-qing et al.	298
气相色谱法测定聚氯乙烯薄膜中氯乙烯单体的方法研究 <i>Determination of residual vinyl chloride monomer in polyvinyl chloride film by gas chromatograph</i>	王向阳 施青红 姜丽佳 WANG Xiang-yang et al.	301
国外食品标签中致敏原名单调整方法及其对我国的启示 <i>The current foreign methods to adjust food allergens list and its inspiration for China</i>	韦晓群 张晓丽 曾寅初 宋志刚 焦阳 谢力 易蓉 相大鹏 WEI Xiao-qun et al.	306

行业纵览	第三届营养健康产业国际博览会圆满成功	前插 P.8
	全谷物食品发展国际论坛在北京隆重召开	前插 P.9
专家视野	大力推进全谷物营养健康食品的发展(王瑞元的讲话)	前插 P.10、11
	十二五期间应努力发展全谷物食品(贺燕丽的讲话)	P.311
本刊启事	P.121、126、138、143、165、250、305、310	
食事传递	P.90、130、254	展会信息 P.312