

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 ChenZhao

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

菠萝-苦丁茶复合饮料的研制 <i>Processing beverage from pineapple and Broadleaf holly leaf tea</i>	程晓娜 王妨 杨昭 刘四新 陈文学 CHENG Xiao-na et al.	76
7种日韩梨制泥适性的研究 <i>Pear puree-making characteristics of seven pear varieties</i>	王娟 王然 王凤舞 戴洪义 王成荣 WANG Juan et al.	81
蜜环菌水溶性多糖的分离鉴定与发酵条件优化 <i>Isolation of water-soluble polysaccharide and optimization of fermentation conditions from Armillaria mellea</i>	余晨晨 朱显峰 范书军 秦仁炳 YU Chen-chen et al.	84
豆腐柴叶果胶的流变学性质研究 <i>Rheological properties of pectin from leaves of Premna Microphylla Turcz</i>	宁海凤 童群义 NING Hai-feng et al.	88
pH 敏感性壳聚糖/果胶复合物对牛血清蛋白的负载及缓释 <i>Carrier and release of bovine serum albumin from chitosan-pectin complex of pH-sensitive</i>	李作为 张立彦 LI Zuo-wei et al.	92
低聚糖与水溶性膳食纤维对婴儿肠道菌群益生作用研究 <i>Prebiotic effects of oligosaccharides and soluble dietary fiber on infant intestinal flora</i>	秦雪梅 刘静 霍贵成 QIN Xue-mei et al.	96
柠檬膳食纤维制备方法研究 <i>The methods of dietary fiber preparation from lemon</i>	蒙英 唐远谋 李华鑫 肖尧天 杨坤 MENG Ying et al.	101
番茄皮渣膳食纤维酶法改性工艺研究 <i>Modification of dietary fiber by enzyme from tomato peel</i>	吴洪斌 杨明 魏婷 吴宏 郑刚 WU Hong-bin et al.	104
超声波对三氯蔗糖结晶过程的影响 <i>Effect of supersonic on sucralose crystallizing process</i>	王国宇 张彬 周武 余峰 任杰 WANG Guo-yu et al.	108
鲜食甜玉米果蔬粥的加工配方研制 <i>Development of processing ingredient of sweet corn garden stuff gruel</i>	王海棠 刘恩玲 李燕 郑晓杰 邹盈 WANG Hai-tang et al.	112
pH 和干热处理对蛋清粉性质的影响 <i>Effect of pH and heat-induced on properties of egg white powder</i>	王旭清 司徒达 卢晓明 刘旭明 韩兆鹏 WANG Xu-qing et al.	116
不同金属离子对快速腌制咸蛋黄物理特性的影响 <i>Physical properties of quick pickled salted egg yolk as affected by different metal ions</i>	范劲松 闫金姣 文声扬 李斌 李锐 马美湖 FAN Jin-song et al.	119

肉类研究篇

MEAT RESEARCH

二次回归正交旋转组合设计优化羊软骨硫酸软骨素提取工艺 <i>Optimization of the extraction parameters of chondroitin sulfate from sheep cartilage through quadratic regression orthogonal design</i>	徐瑞聪 孙爱东 张德权 饶伟丽 王玉霞 XU Rui-cong et al.	124
地方土鸡和笼养鸡的肉质特性研究 <i>Evaluation on meat quality of Chinese native chicken and broiler</i>	夏晓凤 罗凤莲 夏延斌 苏悟 XIA Xiao-feng et al.	129

CONTENTS

动物性食品微冻保鲜技术的研究进展 <i>Progress of superchilled storage technique for animal food</i>	彭涛 邓清红 谭兴和 李军 PENG Tao et al.	133
牛背最长肌颜色与功能特性之间的关系研究 <i>The relationship between bovine longissimus dorsi color and functionalities</i>	史杰 靳红果 王蓉蓉 崔国梅 迟晓光 湛启亮 彭增起 SHI Jie et al.	137
风干五香兔肉加工工艺研究 <i>Processing technology of dried spiced rabbit meat</i>	杨国堂 高晗 YANG Guo-tang et al.	142
酶法提取人工养殖鲟鱼头中硫酸软骨素的工艺研究 <i>The extraction technology of chondroitin sulfate from head of farmed Sturgeon by enzyme</i>	户业丽 韩福平 刘倩 胡婧 程波 吕中 蓝泽桥 HU Ye-li et al.	146
酶法提取鱿鱼皮胶原蛋白 <i>Extraction of collagen from the skin of squid using enzymatic method</i>	王燕 付万冬 郑斌 WANG Yan et al.	150
罗非鱼肉蛋白的分离及其性质研究 <i>Isolation and characterizing of Tilapia proteins</i>	唐小丹 周春霞 洪鹏志 刘诗长 TANG Xiao-dan et al.	156
酶法制备小黄鱼内脏鱼油及其脂肪酸含量的测定 <i>Extracting yellow croaker fish oil with enzymatic hydrolysis method and determination of fatty acid</i>	刘国艳 徐鑫 陈晨 刘欢 LIU Guo-yan et al.	160
鱿鱼加工废弃物自溶水解过程中的生化变化 <i>Biochemical changes associated with auto-hydrolyzing of squid processing wastes</i>	徐伟 戴莉 石海英 薛勇 XU Wei et al.	163
醉鱼干的加工工艺研究 <i>Processing technique of dried drunk fish</i>	宫子慧 林琳 陆剑锋 叶应旺 姜绍通 GONG Zi-hui et al.	167

粮食与油脂篇 GRAIN & OIL

添加3%食盐的面团与高压处理的面团质构性质的比较 <i>The comparison between high pressure and salt treatment on the properties of dough</i>	侯磊 沈群 HOU Lei et al.	172
市售面包酵母冷冻过程发酵性能研究 <i>Fermentation characteristics of market bread yeast during dough freezing and storage</i>	黄晶晶 吉孟彩 梁建芬 HUANG Jing-jing et al.	175
精白米糠的改性及其在油脂微胶囊化中的应用 <i>Modification of white rice bran and its application in microencapsulation of oil</i>	邹金 石燕 郑为完 张海玲 廖和菁 孔令伟 龙吉云 ZOU Jin et al.	180
米糠油微胶囊产品的制备及其稳定性研究 <i>Preparation and stability of microcapsuled rice bran oil</i>	史素伟 熊华 胡居吾 李捷 SHI Su-wei et al.	185
活性玉米醇溶蛋白肽的分离纯化及其还原活性研究 <i>Separation and purification of active zein peptide and their reducing powers</i>	李鸿梅 高名利 张路 LI Hong-mei et al.	190
碎米葡萄糖硼酸盐分离法制备高果糖浆的研究 <i>Technology of high fructose syrup using broken rice glucose by borate separation</i>	张秋子 王泽南 李静静 李莹 吴红引 刘鹏 ZHANG Qiu-zi et al.	195
磷酸盐对甘薯粉丝品质的改进 <i>Improvement of the quality of sweet potato vermicelli by adding phosphate</i>	李小婷 宿丹萍 沈群 LI Xiao-ting et al.	200
中链脂肪酸在烹饪油中的应用研究进展 <i>Advances of medium-chain fatty acids application to cooking oil</i>	周盛敏 张余权 姜元荣 ZHOU Sheng-min et al.	205
固态气爆技术制备玉米皮水溶性膳食纤维的研究 <i>Use of solid-state gas explosion for extraction of soluble dietary fiber from corn bran</i>	王安建 田广瑞 魏书信 王超改 WANG An-jian et al.	209
非洲山毛豆油抗氧化稳定性研究 <i>Anti-oxidation stability of <i>T. vogelii</i> Hook f. seed oil</i>	胡林子 李新华 马永全 于新 HU Lin-zi et al.	213
瓶装食用油反复开封氧化酸败的研究 <i>Oxidative rancidity of packed edible oils during frequent opening</i>	柴向华 吴克刚 翟柱成 段雪娟 张文 林若慧 CHAI Xiang-hua et al.	217

提取物与应用篇 EXTRACT & APPLICATION

乌饭树叶醇提物体外抗氧化活性 <i>Antioxidation activity by extract of ethanol in vitro from <i>Vaccinium bracteatum</i> Thunb</i>	蔡凌云 石敏 夏薛梅 王绍云 张国辉 CAI Ling-yun et al.	222
绞股蓝多糖的提取及咀嚼片的研制 <i>The extraction of polysaccharide from <i>Gynostemma pentaphyllum</i> Makino and the development of the chewable tablet</i>	李鹏婧 杨洋 苏东歆 韦小英 袁经权 缪剑华 LI Peng-jing et al.	226
藤茶中二氢杨梅素的绿色提取纯化方法研究 <i>The new methods for green extraction and purification of dihydromyricetin from ampelopsis</i>	曹敏惠 谢一萍 倪德江 CAO Min-hui et al.	230

CONTENTS

低果胶萝卜红色素的提取工艺优化实验研究 <i>Extraction optimization of red radish pigment of low-pectin-content</i>	朱卫平 韦庆益 宁正祥 张媛媛 谢芷纯 ZHU Wei-ping et al.	234
一次性分离纯化栀子黄和栀子苷的工艺研究 <i>The isolation and purification of gardenia yellow and gardenoside</i>	赵平 王成润 邹积宏 金一 ZHAO Ping et al.	239
番茄红素的提取及抗氧化性研究 <i>Extraction of lycopene and antioxidant characteristic</i>	常海军 王强 周文斌 CHANG Hai-jun et al.	244
酶法辅助提取苦豆子总黄酮的工艺研究 <i>Enzyme-assisted extraction method for total flavonoids from dregs of <i>Sophora alopecuroides</i></i>	李力 杨晋 朱桂花 LI Li et al.	248
超声波萃取苦荞麸皮中总黄酮的工艺研究 <i>Technology of extracting total flavonoids from tartary buckwheat bran by ultrasonic</i>	慕婷婷 韩玲 李儒仁 MU Ting-ting et al.	251
超高压提取老鹰茶总黄酮的工艺优化 <i>Optimization of technology for ultrahigh pressure extraction of total flavonoids from <i>Litsea coreana</i> Levef.</i>	计红芳 张令文 张远 杨铭锋 JI Hong-fang et al.	255

添加剂与调味品篇

CONDIMENT & INGREDIENT

V-型直链淀粉-油酸复合物的制备及影响因素研究 <i>Preparation of V-type amylose-oleic acid complex and influence factors of the crystal structure</i>	袁贵英 杨留枝 秦令祥 李红 李学红 申瑞玲 刘廷奇 YUAN Gui-ying et al.	262
甜橙油微胶囊的制备及理化性质研究 <i>The preparation and properties of orange oil microencapsulation</i>	熊月琴 何小维 黄强 李泽洪 叶之壮 XIONG Yue-qin et al.	265
野酸梅皮色素抗氧化活性研究 <i>Antioxidant activity of skin pigment from wild plum</i>	李紫薇 欧阳艳 贾风勤 李峰 张学荣 LI Zi-wei et al.	269
木糖-甘氨酸美拉德反应蓝色产物抗氧化能力和细胞毒性的研究 <i>Antioxidant and cytotoxic properties of the blue maillard reaction products formed in xylose-glycine model system</i>	尹姿 张曦 景浩 YIN Zi et al.	272
新型甜味剂纽甜在凝固型酸奶中的应用 <i>Application of the Neotame in set yoghurt</i>	杜淑霞 贝惠玲 徐丽 林楠 DU Shu-xia et al.	277
豆浆中黄豆氨基酸变化与挥发性物质的关系 <i>Amino acid changes relating with volatile flavor compound in the soybean paste</i>	康旭 乔鑫 李冬生 黄红霞 KANG Xu et al.	281

食品安全与检测篇

FOODSAFETY & DETECTION

即食玉米质构的感官评定与仪器分析 <i>Sensory assess and instrumental analysis of instant corn texture</i>	孙海涛 刘景圣 SUN Hai-tao et al.	288
HPLC 法测定蒸汽爆破玉米秸秆水解液中的糖含量 <i>Pretreatment and determination of sugars in the hydrolysate after steam explosion of corn stover</i>	陈敬文 张红漫 雷鸣柳 郑荣平 林增祥 黄和 CHEN Jing-wen et al.	292
重金属铅抗原的制备方法比较 <i>Compared with metherd of preparation Pb antigen</i>	罗舜青 严杰琳 刘成梅 邹常春 陈臣 邱声艳 陈发荣 LUO Shun-ying et al.	297
发酵法降低食品过敏性 <i>Reducing irritability with fermentation food</i>	王雪 汪何雅 钱和 孙秀兰 姚卫蓉 WANG Xue et al.	302
主要贸易国或地区食品生产中致敏原交叉污染控制指南综述 <i>Reviewed of allergen-cross-contamination management guides of Chinese major trading nations or regions</i>	韦晓群 谢力 陈文锐 李志勇 陈泽瑜 王锦彤 WEI Xiao-qun et al.	305
食品包装纸中模拟污染物迁移行为的研究 <i>Migration of simulated contaminants in paper food packaging materials</i>	黄崇杏 段丹丹 杨崎峰 王双飞 HUANG Chong-xing et al.	310

行业纵览	透视美国膳食补充剂市场现状 展望中国保健食品市场未来	前插 P.7
	固体饮料进入快速发展关键期	前插 P.11
企业报道	露喜龙进入中国	前插 P.8、9
	签订食品安全 建立追溯体系(访郑州三全食品股份有限公司)	前插 P.9
	签订产品责任书 厦门理源保安全(访理源(远东)集团)	前插 P.10
本刊启事	P.40、100、115、280、301	
食事传递	P.122、315	招聘启事 P.316