

食品科技

(月刊) 2011.9 总239 (9月20日出版)

SHIPIN KEJI

目次

权威论坛

携手共进创新马铃薯产业美好前景
——总结经验规划将来前景光明而远大

王薇 1

生物工程篇

BIOENGINEERING

前酵条件对豆豉品质和 α -葡萄糖苷酶抑制活性的影响

Effect of pre-fermentation conditions on quality and anti- α -glucosidase activity of fermented soya beans

袁娜 胡会萍 马艳莉 屈欢 14

李里特

YUAN Na et al.

不同品种灵芝固态发酵菌丝体多糖和三萜含量的比较

Comparison of polysaccharides and triterpenes contents of the mycelium of *Ganoderma lucidum* in solid-state fermentation

陈飞 马闯奔 梁运祥 赵述森 19

郭俊平

CHEN Fei et al.

黄酮对AAPH诱导的HepG2细胞氧化应激的作用

The effects of some selected flavonoids on the HepG2 cellular oxidative stress induced by AAPH

贾刚 谢丽阳 张迪 蔡圣宝 23

籍保平

JIA Gang et al.

鼠李糖乳杆菌不同组分抗氧化活性的研究

Antioxidant activity of *Lactobacillus rhamnosus* strains' constituents

王玉华 高晶 陈萍 王丹 27

WANG Yu-hua et al.

面向工业化的裂殖壶菌DHA油脂提取方法研究

Comparison on lipid extraction methods of *Schizochytrium* sp. for industrialization

朱婧瑶 张红漫 胡耀池 32

胡学超 任路静

ZHU Jing-yao et al.

脆肉鲩鱼在冷藏条件下的特定腐败菌分析

Specific spoilage organism of crisped grass carp during chilled storage

潘子强 张玉山 贾冠鹏 36

陈铭溢 陈敏婷 李琳

PAN Zi-qiang et al.

广谱抗菌肽——片球菌素pediocin PA-1

Pedocin PA-1, a wide-spectrum bacteriocin from lactic acid bacteria

吕燕妮 41

LV Yan-ni

影响植物乳杆菌A6-1F产亚油酸异构酶条件的研究

Optimize the production conditions of linoleate isomerase by *Lactobacillus plantarum* A6-1F

赵宏伟 李淑荣 孟宪军 45

吕加平 张树文 孟倩

ZHAO Hong-wei et al.

风味酶辅助下蛤蛋白酶解物自由基清除能力研究

Radical scavenging activity of clam protein hydrolysates assisted with flavourzyme

穆姣姣 赵前程 李建伟 李智博 50

MU Jiao-jiao et al.

食品开发篇

FOOD DEVELOPMENT

交变电场处理对番茄贮藏效果的影响

Effect of alternating current electric field treatment on the storage quality of tomato fruits

薛佳 赵瑞平 郝建雄 李里特 56

XUE Jia et al.

热浸处理对加工芒果催熟损失的影响研究

Effect of hot water immersion treatment on ripe losing of processing mango

刘英 滕建文 黄丽 韦保耀 60

LIU Ying et al.

6个芒果品种品质特性评价研究

Evaluation of six mango cultivars by fruit quality characters

张劲 黄丽 夏宁 韦保耀 滕建文 65

ZHANG Jin et al.

芒果真空冷冻干燥工艺的研究

Research on vacuum freeze-drying technology of mango

黄忠闯 李全阳 姚春杰 王挥 70

刘圣本 谢晓航

HUANG Zhong-chuang et al.

富含阿魏酸和 γ -氨基丁酸的发芽糙米甜酒汁的研究

Study on sweet germinated brown rice wine rich in ferulic acid and γ -GABA

耿欣 孙萍 75

GENG Xin et al.

酱香型窖泥理化指标的研究

Study on physicochemical indexes of Maotai-flavor style pit mud

李祖明 张洪远 王子广 79

张洪勋 白志辉

LI Zu-ming et al.

工夫红茶主要内含成分与品质的相关性分析

The relativity analysis between the main components of congou black tea and its quality

陈昌辉 杜晓 齐桂年 83

CHEN Chang-hui et al.

正交设计法优化糯玉米饮料加工工艺

Optimization of clarification waxy maize beverage processing-technology by orthogonal design

罗红霞 石莉娜 汪长钢 王芳 88

王建 句荣辉 朱建成

LUO Hong-xia 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:刘岩

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

本刊网络订 阅 蜘蛛网

www.spider.com.cn

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
梅兴荣 谢继志

本期执行编委

Executive Commissioner

李志伟

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
- ◇RCCSE 中国核心学术期刊(A)
- ◇中国农业核心学术期刊
- ◇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

金顶侧耳多糖-松仁复合饮料的研制 <i>Development of the compound beverage of crude polysaccharide in pleurotus citrinopileatus mixed with pine nut milk</i>	徐晶 夏光辉 姜瑞平 金方平 蒋秀芳 XU Jing et al.	92
什锦养颜泡菜的加工工艺研究 <i>Processing of health mixed pickle</i>	付晏昆 李海 赵凤 杨振生 FU Yan-kun et al.	96
方便榨菜肉沫关键工艺参数的研究 <i>Key parameter of tuber mustard with comminuted meat processing technology</i>	郑俏然 李朝盛 佟金 ZHENG Qiao-ran et al.	100
仿早产儿母乳脂肪配方奶粉及其消化率的评价 <i>A formula developed for imitation human milk fat for preterm and its absorption assessment</i>	洪滨 赵亚东 霍贵成 HONG Bin et al.	106
响应面法优化两种食品工业废料在小白侧耳培育中的应用研究 <i>Research of the cultivate of Pleurotus by response surface analysis using potato waste and mushroom residue</i>	卢嘉宝 熊晓扬 彭妍 陈劲春 侯乐峰 吴丹 LU Jia-bao et al.	109

肉类研究篇

MEAT RESEARCH

羊胴体产量分级模型初探 <i>Primary study on the yield grade model of sheep carcass</i>	陈丽 张德权 王培培 薛丹丹 饶伟丽 CHEN Li et al.	114
几种天然香精油对冷却猪肉保鲜效果的比较研究 <i>The preservation effect of different essential oils on chilled pork</i>	姚成强 郑俏然 YAO Cheng-qiang et al.	119
两段式冷却急冷温度对冷却猪肉品质的影响研究 <i>Effect of pre-chilling temperature on chilled pork quality</i>	陈慧 姚中锋 董晓光 李春 甄少波 李兴民 CHEN Hui et al.	122
剪切时间对脂肪微粒大小和肉糜品质的影响 <i>Effect of shearing time on size of fat particles and quality of meat batter</i>	汪张贵 闫利萍 彭增起 WANG Zhang-gui et al.	127
冻藏猪肉新鲜度测定及方法改良 <i>Family frozen storage conditions on the impact of fresh pork</i>	房子舒 林亚青 袁长梅 FANG Zi-shu et al.	131
云南干腌火腿加工过程中肌肉组织理化特性和氧化稳定性研究 <i>Physico-chemical characteristics and oxidation stability in muscles during the processing of Yunnan dry-cured ham</i>	王振宇 高晓光 王晓华 余学富 林祖松 马长伟 WANG Zhen-yu et al.	134
常压蒸煮工艺对包装扣肉品质的影响 <i>The influence of cooking process on the quality of post-packaged braised meat</i>	王海军 王勤志 滕建文 WANG Hai-jun et al.	139

响应面法优化低硝色拉米加工工艺的研究 <i>Optimization of low nitrate Salami processing technology by using response surface method</i>	王中帅 赵改名 张春晖 马超 李侠 WANG Zhong-shuai et al.	144
咸鱼风味的研究进展 <i>Progress on flavor of cured fish</i>	丁丽丽 吴燕燕 李来好 DING Li-li et al.	148
水温差阶段漂洗对草鱼鱼糜凝胶品质的影响 <i>The influence of phased rinse under different temperatures on the quality of grass carp surimi gel</i>	袁美兰 赵利 邹胜员 苏伟 刘华 谢育捷 陈超 李济发 YUAN Mei-lan et al.	152
茶多酚对冷藏草鱼片保鲜效果的研究 <i>Effect of tea polyphenols on fresh-keeping refrigerated fillets of fresh <i>Ctenopharyngodon idella</i></i>	欧阳涛 赵利 苏伟 吴润峰 陈丽丽 刘华 OUYANG Tao et al.	157
Protamex 复合蛋白酶解猪骨动力学模型的建立 <i>Kinetics of the enzymatic hydrolysis of pork bones by Protamex</i>	赵电波 陈茜 白艳红 张丽尧 ZHAO Dian-bo et al.	161
利用凡纳滨对虾加工面包虾工艺研究及贮藏特性分析 <i>Process of bread shrimp and preservation analysis</i>	王素华 陈积明 朱海 麦日利 刘维 郝淑贤 WANG Su-hua et al.	165
鸭骨泥酶解条件优化及游离氨基酸组成分析 <i>Optimization of enzymatic hydrolysis of duck bone mud and composition analysis of free amino acid</i>	周玲 汪学荣 彭祥伟 ZHOU Ling et al.	170

粮食与油脂篇 GRAIN & OIL

老面发酵程度对馒头比容和白度的影响 <i>The impact on specific volume and whiteness radiats of steamed bread with sourdough fermentation degree</i>	马永生 刘长虹 李海潮 MA Yong-sheng et al.	176
南瓜营养湿面的制备及其在贮藏期间品质的变化 <i>The processing technology of wet noodles with pumpkin and their quality changes during storage</i>	吴振 张珂 刘嘉 薛山 董楠 赵国华 WU Zhen et al.	179
芝麻蛋白制备金属螯合肽的酶解工艺研究 <i>Preparation of metal(Fe²⁺, Zn²⁺) chelating peptides from sesame protein by enzymatic hydrolysis</i>	汪婵 陈敏 李博 WANG Chan et al.	184
大米蛋白去除脂方法的研究 <i>Method and condition of oil removing from protein residue</i>	刘柳 袁江兰 高金瑾 靳艳 康旭 吴正奇 LIU Liu et al.	190
甜高粱榨汁发酵贮藏技术的研究 <i>Fermentation storage methods of sweet sorghum juice</i>	赵志永 李冀新 武冬梅 刘成江 郭安民 ZHAO Zhi-yong et al.	193
城市早餐食品黑米粥的研制 <i>Processing technology of breakfast black rice congee</i>	苏艳兰 韦光贤 刘功德 谢仁珍 SU Yan-lan et al.	196

提取物与应用篇 EXTRACT & APPLICATION

南瓜多糖主要成分对 α -葡萄糖苷酶的抑制作用 <i>The inhibiting activity of pumpkin polysaccharide on α-glucosidase</i>	于斐 李全宏 YU Fei et al.	202
鹿角灵芝粗粉和超微粉多糖提取工艺的比较研究 <i>Comparative on extraction technology of polysaccharide from ultra-fine and thick anti-r-shape <i>Ganoderma lucidum</i> powder</i>	覃海元 黄春秋 刘秋蓉 QIN Hai-yuan et al.	207
知母多糖的提取及含量和抗氧化活性的测定 <i>The extraction, determination and antioxydant activity of anemaras</i>	赵云平 高文远 方玲 ZHAO Yun-ping et al.	210
大孔吸附树脂法精制金花茶皂甙的工艺研究 <i>Purification technology of saponins from <i>Camellia Chrysantha</i> (Hu) Tuyama by macroporous resin</i>	韦璐 杨昌鹏 李小妮 李广兰 王莹 刘志新 WEI Lu et al.	213
甜叶菊糖苷水提工艺的优化 <i>Optimization of the extraction of stevia glycoside from the leaves of the stevia plant</i>	李菁 聂少平 谢明勇 LI Jing et al.	219
葛根黄酮提取工艺条件优化的响应面分析 <i>Response surface analysis of extraction technology for flavonoids from <i>Radix puerariae</i></i>	雷小丹 邱朝坤 刘晓宇 梁静 王悦 马长勇 LEI Xiao-dan et al.	223
静态亚临界水提取脱脂咖啡渣中抗氧化活性成分的研究 <i>Static subcritical water extraction of antioxidative components from defatted coffee grounds</i>	刘鑫 高彦祥 LIU Xin et al.	227
西瓜提取番茄红素工艺研究 <i>Extraction of lycopene from watermelon</i>	李雪雁 麦汭汭 陈惠兴 LI Xue-yan et al.	231
星点设计-效应面法优化叶黄素提取工艺 <i>Optimization of the extraction process of Lutein by central composite design-response surface method</i>	赵洁 李超鹏 尹俊涛 陈文 ZHAO Jie et al.	234
紫荆花红色素抑菌和体内抗氧化活性的研究 <i>Antioxidant activity and antioxidant activity in vivo of red pigment from flowers of <i>Cercis chinensis</i> Bge.</i>	王金亭 WANG Jin-ting	238
佛手瓜叶绿素提取及稳定性研究 <i>Extraction and stability of chlorophyll from green chayotes</i>	李家洲 黄荣林 肖玉平 赵鑫 张冬青 LI Jia-zhou et al.	242
乳化剂辅助提取五味子木脂素的研究 <i>Emulsifier-assisted extraction of lignans from <i>Schisandra chinensis</i>(Turcz.) baill</i>	陈碧芸 王东 常秀莲 郭仁红 展鹏远 徐树志 CHEN Bi-yun et al.	247

响应面法优化超临界萃取槟榔碱工艺 <i>Response surface optimization of supercritical extraction process of Arecoline</i>	吴清波 罗士数 张海德 WU Qing-bo et al.	251
超声波提取橘皮中柠檬苦素化合物的工艺研究 <i>Ultrasonic extraction of limonoids from orange peel</i>	秦秀凤 蒲彪 王建鹏 QIN Xiu-feng et al.	257
剑花水提取液化学成分清除自由基作用研究 <i>The effects on scavenging of free radicals of chemical components in the water extract from <i>Hylocereus undatus</i> (Haw.) Britt. et. Rose</i>	段志芳 付莉 DUAN Zhi-fang et al.	262
黑加仑、猕猴桃、小白菜提取物抗苯并[a]芘致突变作用的实验研究 <i>Effects of extracts from blackcurrant, kiwi, Chinese cabbage to mutagenicity induced by Benzo(a)pyrene</i>	周宁菱 占才贵 廖鑫 杨虎 宫智勇 ZHOU Ning-ling et al.	266
玉米活性肽的分离纯化及抑制体外脂质过氧化作用研究 <i>Purification of corn active peptide and its inhibiting lipid peroxidation</i>	陈红漫 李艳秋 阙国仕 杨泰仪 王丽娜 CHEN Hong-man et al.	271
响应面法优化豆渣水溶性膳食纤维提取过程的研究 <i>Response surface methodology on the extraction of soybean dietary fiber with steam cooking and xylanase</i>	柳嘉 李坚斌 刘健 林莹 魏承厚 LIU Jia et al.	276
八种小杂鱼肝胰脏中马尾藻多糖降解酶的分离纯化研究 <i>Purification of sargassum degrading enzyme from pancreas and liver of eight small odd fish</i>	李春莲 王维民 刘辉 谢素华 LI Chun-lian et al.	281

添加剂与调味品篇

CONDIMENT & INGREDIENT

菱角淀粉与绿豆淀粉的糊化及老化性质共性与区别 <i>Sameness and difference of the thermal properties and the retrogradation between water caltrop starch and mung bean starch</i>	邹铁 赵庆 赵春梅 王清章 严守宁 李洁 ZOU Tie et al.	288
机械力与柠檬酸双改性热塑性玉米淀粉的制备研究 <i>Preparation of mechanical force and citric acid thermoplastic modified corn starch</i>	马莉莎 高翠平 吴悦 张晓琳 袁怀波 MA Li-sha et al.	292
交联淀粉微球的阳离子化改性研究 <i>Cationic modification of crosslinking starch microspheres</i>	李秉昌 赵新法 李仲谨 LI Bing-chang et al.	296
酶法预处理糯玉米制备淀粉工艺的研究 <i>Preparation for starch by waxy corn with neutral protease pretreatment</i>	陈琳 郑喜群 刘晓兰 CHEN Lin et al.	300
红枣醋发酵过程中醋酸发酵条件的优化 <i>Optimal conditions of acetic acid fermentation process of red date vinegar</i>	玛丽娜 敖日格乐 MA Li-na et al.	305
扇贝面酱发酵工艺条件的研究 <i>Study on fermentation technology of scallop flour paste</i>	侯亚薇 王頔 蔡毅 郭雪雷 赵松 HOU Ya-wei et al.	309
坚持知识产权战略 促进春发科学发展	邢海明	314

食品安全与检测篇

FOODSAFETY & DETECTION

小麦中富马酸的发现、确证及含量测定 <i>Discovery, confirmation and quantitative analysis of fumaric acid in wheat</i>	何强 孔祥虹 赵洁 李建华 乐爱山 HE Qiang et al.	318
参薯干粉中总还原糖含量的测定 <i>Determination of total reducing saccharide in <i>Dioscorea alata</i> Linn</i>	李谊轩 黄广民 LI Yi-xuan et al.	322
电位滴定法测定婴幼儿配方奶粉中Vc含量 <i>Determination of Vc in infant and follow-on milk powder by the method of potentiometric titration</i>	吴伟都 王雅琼 朱慧 李言郡 施文蓉 金世梅 WU Wei-du et al.	327
食源性阪崎肠杆菌耐药性分析及超广谱β-内酰胺酶检测 <i>Drug resistance analysis and ESBLs detection of <i>Enterobacter Sakazakii</i> strains isolated from foods</i>	王硕 朱超 杜欣军 刘昕煜 WANG Shuo et al.	330
环介导等温扩增技术检测小肠结肠炎耶尔森氏菌的研究 <i>Development of a loop-mediated isothermal amplification for the detection of <i>Yersinia enterocolitica</i></i>	梁磊 李英军 孟兆祥 马晓燕 张伟 LIANG Lei et al.	335
LAMP技术检测食品中产肠毒素大肠埃希氏菌 <i>Detection of Enterotoxigenic <i>Escherichia coli</i> in food by LAMP</i>	孟兆祥 马晓燕 张会彦 张伟 MENG Zhao-xiang et al.	340
四碘荧光素荧光法快速检测水中十六烷基三甲基氯化铵的含量 <i>Fast determination of cetyltrimethylammonium bromide in environmental water by tetraiodofluorescein fluorospectrophotometry</i>	刘梦琴 冯泳兰 曾荣英 唐文清 LIU Meng-qin et al.	343
己烯雌酚残留检测 ELISA 试剂盒的研制及应用 <i>Development and application of ELISA kit for detecting diethylstilbestrol residue</i>	梁康建 白瑞樱 宋利君 沈玉栋 徐振林 王弘 雷红涛 杨金易 LIANG Kang-jian et al.	347

本刊启事 P.18、26、31、74、200、261、270、275、286

食事传递 P.151、160、280、285、295、334、339

联合征订 P.12、174