



主管：中国商业联合会
主办：北京食品科学研究院
出版：中国食品杂志社
编辑：《食品科学》编辑部
社长：王守伟
副社长：赵燕
社长兼主编：孙勇
主编：马永征
副主编：贾磊
编委：张秀敏、蒋丽娜、段恒
校译：陈宁、徐宝军
编辑部：(010)83155446/47/48/49/50
(010)83155436(兼传真)
社长兼广告部主任：陶震
(010)83155435/38 (010)83152138(传真)
社长兼发行部主任：张子平
(010)83153208 (010)83155441(传真)
网址：www.chnfood.cn
信箱：chnfood@chnfood.cn
地址：北京市西城区禄长街头条4号
邮编：100050
发行：北京报刊发行局
代号：2-439
总发行：中国国际图书贸易总公司
(北京399信箱)
刊代号：M686
统一连续出版物号：
ISSN 1002-6630
CN 11-2206/TS
刊日期：每月15日、25日
版：百林印刷厂
刷：中国石油报社印刷厂
定价：25元/册
方法：各地邮政局或本刊编辑部
经营许可证号：京大工商广字第0007号
顾问：张国印 电话：13901354197
产权顾问：李桂玲 电话：13801335416

工艺技术

响应曲面法优化软枣猕猴桃多糖超声辅助

- 提取及乙醇沉淀工艺 刘长江等(1)
- 以明胶为壁材制备水溶性复合维生素微胶囊工艺 井乐刚等(7)
- 干燥条件对鳗鲡风味成分的影响 王延辉等(11)
- 蒜头果皮果肉抗氧化成分提取及其抗氧化性质研究 唐婷范等(16)
- 响应面法优化半支莲黄酮提取工艺 王明艳等(20)
- 响应面法优化微波辅助提取枳壳中总黄酮工艺 邹建国等(24)
- 响应面法优化海参性腺酶解工艺 曹荣等(29)
- 无梗五加果多糖纯化方法研究 孟宪军等(34)
- 微波辅助玉米芯酸水解提取木糖条件优化 张明霞等(39)
- 超临界体系酶催化制备甘油二酯及其纯化 陈晓慧等(43)
- 响应面法优化鳕鱼皮胶原蛋白肽螯合铁工艺 蔡冰娜等(48)
- 碱性蛋白酶酶解罗非鱼下脚料蛋白动力学研究 黄秋霞等(53)
- 丝兰皂甙的微波辅助提取工艺研究 王建辉等(58)
- 超临界 CO₂ 状态下制备高度乙酰化大豆磷脂工艺 魏贞伟等(63)
- 响应面法优化超声-微波协同萃取槟榔籽油及其
脂肪酸组成分析 辛晓晨等(67)
- 阴离子交换树脂分离酪蛋白糖巨肽工艺条件优化 刁瑞丽等(72)
- 超声-微波协同萃取紫参薯花青素工艺 裴志胜等(78)
- 响应面法优化橘汁糯米粉糖化醪液制备工艺 刘新等(84)
- 灵芝白茶功能饮料研制及其抗氧化活性评价 李怡彬等(89)
- 微波酶解协同提取猴头菌丝体多糖工艺 苗晓燕等(94)
- 超临界 CO₂ 萃取辣根精油及其在酱油中的应用 毛文颖等(98)
- 核桃乳饮料制备及核桃油同步提取工艺 陈树俊等(102)



目次

食品

2012年 第33卷

《食品科学》第六届编委会

顾问: Daryl Bert Lund 蔡同一 曹小红 管华诗 贾敬敦
金宗濂 李里特 李宁 李玉 刘瑞海 庞国芳
饶平凡 孙宝国 孙大文 照日格图 周光宏

编委会委员

(按姓氏汉语拼音为序)

- | | |
|--------------------------|--|
| 阿不都拉·阿巴斯(新疆大学) | 陆兆新(南京农业大学) |
| 毕 阳(甘肃农业大学) | 罗云波(中国农业大学) |
| 蔡慧农(集美大学) | 马海乐(江苏大学) |
| 陈 峰(北京大学) | 孟宪军(沈阳农业大学) |
| 陈建设(University of Leeds) | 潘丽军(合肥工业大学) |
| 陈 宁(美国新泽西癌症研究所) | 潘思轶(华中农业大学) |
| 陈庆森(天津商业大学) | 庞广昌(天津商业大学) |
| 陈 卫(江南大学) | 蒲 彪(四川农业大学) |
| 陈振宇(香港中文大学) | 齐 斌(常熟理工学院) |
| 储晓刚(中国检验检疫科学研究院) | 单 杨(湖南省农业科学院) |
| 邓泽元(南昌大学) | 石彦国(哈尔滨商业大学) |
| 董海洲(山东农业大学) | 孙庆杰(青岛农业大学) |
| 堵国成(江南大学) | 王大为(吉林农业大学) |
| 杜平惠(台湾嘉南药理科技大学) | 王 颖(河北农业大学) |
| 方 继(国立中兴大学(台湾)) | 王 硕(天津科技大学) |
| 葛长荣(云南农业大学) | 汪兴平(湖北民族学院) |
| 郭 宏(北京市食品研究所) | 王锡昌(上海海洋大学) |
| 郝利民(总后勤部军需装备研究所) | 魏益民(中国农业科学院) |
| 何东平(武汉工业学院) | 文 镜(北京联合大学) |
| 侯冬岩(鞍山师范学院) | 夏立秋(湖南师范大学) |
| 胡秋辉(南京财经大学) | 夏延斌(湖南农业大学) |
| 贾英氏(河北科技大学) | 谢明勇(南昌大学) |
| 江昌俊(安徽农业大学) | 邢新会(清华大学) |
| 江连洲(东北农业大学) | 熊幼翎(University of Kentucky) |
| 姜绍通(合肥工业大学) | 徐 虹(南京工业大学) |
| 新 烨(内蒙古农业大学) | 徐明生(江西农业大学) |
| 金征宇(南京大学) | 薛长明(中国海洋大学) |
| 鞠兴荣(南京财经大学) | 杨公明(华南农业大学) |
| 李洪军(西南大学) | 杨铭铎(黑龙江省科学技术协会) |
| 李 华(西北农林科技大学) | 杨海燕(新疆农业大学) |
| 李建科(陕西师范大学) | 叶兴乾(浙江大学) |
| 李 琳(华南理工大学) | 余龙江(华中科技大学) |
| 李树君(中国农业机械化科学研究院) | 郁建平(贵州大学) |
| 李 勇(北京大学) | 岳田利(西北农林科技大学) |
| 李忠海(中南林业科技大学) | 章超桦(广东海洋大学) |
| 励建荣(渤海大学) | 张 灏(江南大学) |
| 连 宾(中国科学院) | 张和平(内蒙古农业大学) |
| 林 洪(中国海洋大学) | 张兰成(哈尔滨工业大学) |
| 刘宝林(上海理工大学) | 张志强(香港中文大学) |
| 刘成梅(南昌大学) | 郑宝东(福建农林大学) |
| 刘景圣(吉林农业大学) | 朱蓓薇(大连工业大学) |
| 刘静波(吉林大学) | 朱 明(农业部规划设计研究院) |
| 刘敬泽(河北师范大学) | 朱文学(河南科技大学) |
| 刘 文(中国标准化研究院) | Okkyung Kim Chung
(Kansas State University) |
| 陆启玉(河南工业大学) | Patricia Rayas Duarte
(Oklahoma State University) |
| 卢向阳(湖南农业大学) | Michael Tilley(USDA-GMPRC) |
| 卢晓黎(四川大学) | IL KIM(Pusan National University) |

植源性荧光色素的提取及抑菌效果	杨 燕等(107)
超临界 CO ₂ 萃取茯苓皮中三萜类成分	桂 元等(110)
基于均匀设计和模糊数学的香菇菌汤制备工艺	谭祥峰等(115)
微波预处理对脱脂豆粕蛋白水解度的影响	窦 岫等(119)
熊果酸纯化工艺优化	王建辉等(124)
鲢鱼冷冻鱼糜抗冻剂的复配研究	张静雅等(127)
挤出处理对米糠稳定性的影响	王大为等(133)
响应面法优化大球盖菇粗多糖提取工艺	陈君琛等(139)
水酶法提取榛子蛋白工艺优化	李 杨等(143)
纤维素酶法提取板栗壳色素的工艺条件优化	李孚杰等(149)
越橘叶超氧化物歧化酶超声波提取 工艺的响应面优化	文连奎等(154)
萝卜籽油的提取工艺及其组分分析	高文庚等(159)
玛咖浸泡酒工艺研究	罗塔子等(164)

分析检测

大庆地产板蓝根总多糖含量及摩尔质量分布测定	刘志明等(169)
离子色谱法直接测定食品添加剂中的甜蜜素	朱怀远等(173)
牛奶中泛酸含量测定	刘志楠等(177)
佛手挥发性物质在腌制过程中的变化	严赞开等(181)
方便面和方便米线中酞酸酯的污染现状研究	张明明等(185)
高效液相色谱法测定农田人参中 9 种 人参皂苷单体含量	邵玉钢等(189)
固相微萃取结合 GC-O 分析两种葡萄柚汁香气成分	乔 宇等(194)
不同年生西洋参中 20 种有机氯农药的气相色谱分析	秦公伟等(199)
不同产地太子参中化学成分分析	林 茂等(204)
离子色谱直接电导法检测糖蜜中的甜菜碱	张晨光等(208)

科 学

第 02 期 总第 423 期



红腐乳中挥发性风味物质的分析	闫平平等(211)
高效液相色谱法测定牛奶中的胆固醇	张 丽等(216)
质谱法测定 4 种真菌毒素与载体蛋白 偶联物的结合比	王 莹等(219)
HPLC-ELSD 法同时测定连翘叶中齐墩果酸和熊果酸	赵韶华等(224)
高效液相色谱法测定苹果果实中的有机酸	郭 燕等(227)
固相萃取 - 高效液相色谱 - 串联质谱法测定 食品中的丙烯酰胺	程 雷等(231)
食品包装材料中双酚 A 迁移量的测定	孙汉文等(235)
复合发酵剂馒头和单一酵母馒头风味物质比较	韩德权等(240)
顶空固相微萃取 - 气质联用法分析单增李斯特菌 污染冷藏牛肉的挥发性物质	金伟平等(243)
采收期对南果梨完熟果实香气组成的影响	秦改花等(248)
原壳小球藻生物量快速测定方法的对比研究	崔 妍等(253)
包装贮运	
3-苯基-4-氨基-5-硫酮-1,2,4-三唑对牛蒡中 酪氨酸酶抑制作用	赵良忠等(258)
纳米包装材料延长金针菇贮藏品质的作用	单 楠等(262)
不同质量浓度臭氧水对鲜切西兰花 贮藏品质的影响	王宏延等(267)
普鲁兰多糖在草鱼鱼肉保鲜中的应用	成媛媛等(272)
复合抗菌膜对腊肉品质的影响	王卫东等(276)
真空包装盐水鹅在不同温度条件下的 贮藏特性及其货架期预测	董 洋等(280)

技术应用

核桃 - 大豆双蛋白饮料工艺配方优化	彭义交(286)
--------------------------	----------

www.isenso.cn

ISENSO 广告

专注于智能感官分析

SmarTongue型电子舌



SmarTongue 型电子舌：又称味觉分析仪，用于液体或半固体的样品的味觉分析，是由交互敏感传感器阵列、信号采集电路、模式识别等的数据处理方法组成的现代化定量分析检测仪器。

广泛用于：酸、甜、苦、咸、鲜五种基本味物质的检测，酒类、饮料、茶叶、水产品、畜产品、禽肉蛋制品、食用油、果蔬加工、乳及乳制品、制药、保健食品、烟草、农残快速检测、病原微生物快速检测等的品质评定。

Inose型电子鼻



Inose 型电子鼻：又叫气味分析仪，由多个独立的金属氧化物半导体传感器组合成传感器阵列，检测精度高，检测速度快，检测效果稳定等特点，广泛用于食品、饮料、香精香料、环保、化妆品、药品、细菌学、医学诊断等领域

上海昂申智能科技有限公司

地址：上海市松江工业区新松江路 1234 号
电话：021-67621675
邮箱：isenso@163.com