



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

执行社长：赵 燕

副社长兼主编：孙立军

副主编：马永征

责 编：王连芬

编辑成员：刘 莉、傅利军、徐增慧

英文校译：陈 宁、沈清武

编辑部：(010)83155446/47/48/49/50

(010)83155436(兼传真)

副社长兼广告部主任：陶 震

(010)83155435/38 (010)83152138(传真)

副社长兼发行部主任：张子平

(010)83153208 (010)83155441(传真)

网 址：www.chnfood.cn

电子信箱：chnfood@chnfood.cn

通信地址：北京市西城区德胜门大街4号

邮政编码：100050

国内发行：北京报刊发行局

邮发代号：2-439

国外总发行：中国国际图书贸易总公司

(北京399信箱)

国外代号：M686

国内统一连续出版物号：ISSN 1002-6630
CN 11-2206/TS

出版日期：每月15日、25日

排 版：百林印刷厂

印 刷：中国石油报社印刷厂

国 内 定 价：25 元 / 册

订 阅 方 法：各地邮政局或本刊编辑部

广 告 经 营 许 可 证 号：京大工商广字第0007号

法律顾问：张国印 律师 电话：13901354197

知 识 产 权 顾 问：李桂玲 电话：13801335416

基础研究

- 迷迭香对生鲜猪肉颜色变化与抗氧化稳定性的影响 应丽莎等
膨大处理对红地球葡萄酚类物质及抗氧化活性的影响 刘金串等
鲈鱼风干成熟过程中脂质分解氧化规律 刘昌华等(1)
鲤鱼鱼肉蛋白酶水解物抗氧化性及功能特性 刘 赛等(1)
高静压和热杀菌对桃汁香气成分的影响 徐增慧等(2)
影响绿茶浸提液与胆酸盐结合的因素研究 刘淑敏等(2)
槐糖脂对金黄色葡萄球菌的抑菌机理 胡 静等(3)
水酶法提取大豆油脂过程中蛋白相对分子质量变化
对油脂释放的影响 隋晓楠等(3)
脉冲电场对粉末磷脂分散体系颗粒性质的影响 贾 晓等(4)
一种薏苡抗真菌蛋白的制备及抑菌活性研究 李 晨等(4)
糖基化反应用于蛋清蛋白质凝胶性的影响 孙 强等(4)
长富2号苹果果肉中游离氨基酸地域特性分析 孙立军等(5)
3种乳源酪蛋白粒径及胶束结构的差异性 李子超等(5)
链鱼蛋白酶法水解产物的功能性质 陈志军等(6)
 Zn^{2+} 对球等鞭藻3011细胞膜电位和
膜通透性的影响 赵 培等(6)
西红花苷-1的稳定性研究 付小梅等(7)
剪切时间对肉糜中微粒分散特性的影响 高菲菲等(7)
白藜芦醇与紫檀芪抗氧化活性差异的电化学研究 余沫洋等(7)
Variations in Antioxidant Compound Contents and
Antioxidant Activity during Processing of
Traditional Chinese Green Tea Shen Lin et al.(8)
亚麻籽油调和油的热稳定性研究 邓乾春等(8)
不同烹调方法对鱼营养价值及感官评价的影响 李楠楠等(9)
源于不同加工条件下大豆分离蛋白的
电子顺磁共振分析 黄友如等(9)
葡萄烈酒降度过程中电化学参数在线分析 张 宁等(10)



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 顿(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(武汉工业大学) 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)
贾英民(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)
靳 烨(内蒙古农业大学) 徐明生(江西农业大学)
金征宇(江南大学) 薛长湖(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 瀚(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) 张兰威(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
陆启玉(河南工业大学) (Kansas State University)
卢向阳(湖南农业大学) Patricia Rayas Duarte
卢晓黎(四川大学) (Oklahoma State University)
Michael Tilley(USDA-GMPRC)
IL KIM(Pusan National University)

花果山“糯米茶”中黄酮化合物的分离纯化

及活性研究 胡喜兰等(10)

不同热力灭菌条件对锦橙汁品质的影响及其

DNA 稳定性分析 李星鑫等(10)

添加共沉淀氢氧化铁对牛乳品质的影响 李 诚等(11)

生物工程

包埋-交联磷脂酶 A₁聚集体的制备及酶学性质 王 妍等(11)

旱生植物内生细菌的分离及耐旱菌株的筛选鉴定 张彦涛等(12)

香葱中蒜氨酸酶的分离纯化及其酶学性质 付一帆等(12)

有机溶剂对多聚半乳糖醛酸酶催化动力学的影响 刘小林等(13)

抗瓜果腐霉芽孢杆菌优良菌株的筛选及生物学特性 张 旭等(13)

蛹虫草液体种制备及发酵生产菌丝体和 文庭池等(14)

虫草菌素工艺优化 田 芬等(15)

米根霉高效利用玉米淀粉生产乳酸的发酵条件优化 徐忠义等(15)

嗜酸乳杆菌和双歧杆菌发酵乳的流变特性研究 田 鸿等(15)

液体培养条件下产气肠杆菌与阴沟肠杆菌 刘振春等(16)

产生生物胺交互作用研究 李 彬等(16)

填饲对鹅肥肝脂肪酸合成酶基因 mRNA 表达的影响 赵 辉等(17)

川西高原牦牛酸奶子乳酸菌遗传多样性及 田 鸿等(17)

系统发育研究 刘振春等(16)

浓香型白酒窖泥中高产己酸兼性厌氧细菌的 田 鸿等(17)

分离鉴定 赵 辉等(17)

半干面腐败菌的分离与鉴定 李 洁等(18)

海藻酸钠固定瑞士乳杆菌条件优化 郭宇星等(18)

单亲灭活德氏乳杆菌和乳酸乳球菌 李 静等(20)

原生质体融合条件优化 徐 鑫等(20)

以豆粕为基质纳豆芽孢杆菌生长条件优化 张 强等(19)

新疆哈萨克族传统发酵酸马奶中酵母菌的分离鉴定 李 静等(20)

响应曲面法优化酶解条件制备乳源 ACE 抑制剂 徐 鑫等(20)

科 学

目 次

第 05 期 总第 426 期

- 响应面分析法优化南瓜酒发酵工艺条件 张靖媛等(213)
 构建人 Cu₂Zn-SOD 毕赤酵母转化子及其高表达研究 迟春萍等(218)
 沙城产区酿酒酵母多样性研究 赵静静等(224)
 响应面法优化根霉菌产麦角固醇的液体发酵工艺 汪财生等(229)
 海藻酸钠固定灵芝细胞对胞外三萜类产量的影响 董玉玮等(234)

营养卫生

- 海带岩藻聚糖硫酸酯对小鼠的免疫调节作用 李 芳等(238)
 β-酪啡肽-7 对大鼠血糖及脂质过氧化的影响 韩东宁等(243)
 扇贝性腺多糖提取物的抗氧化及免疫调节活性 宋荪阳等(248)
 柿果多酚对高脂血症小鼠脂代谢的影响 张倩倩等(252)
 云芝多糖对运动训练大鼠脑组织抗氧化能力和
 ATPase 活性的影响 习雪峰等(256)
 斑蝥黄质在雄性大鼠血清中的积累研究 赵 婷等(260)
 免疫低下和食物过敏小鼠外周血中细胞因子的变化 张 浩等(263)
 枸杞多糖提取物对顺铂诱发大鼠肾毒性的影响 张海莲等(268)
 不同骨密度测量方法在补钙剂评价中的应用 张 朋等(272)

专题论述

- 食品中糠醛和 5-羟甲基糠醛的产生机理、
 含量检测及安全性评价研究进展 张玉玉等(275)
 黄豆苷元神经保护作用研究进展 周 丽等(281)
 欧盟 RASFF 系统食品风险预警的数据分析研究 唐晓纯等(285)
 非培养技术在干酪微生物群落分析中的应用 莫蓓红等(293)
 多糖及改性多糖作为涂膜保鲜材料的研究进展 王伏超等(299)
 蜂胶及活性成分保肝作用的研究进展 杜 夏等(305)
 宏基因组学在食品科学领域的应用研究进展 张维潇等(309)
 加工过程对食品中农药残留的影响 李云成等(315)
 IIa 类乳酸菌细菌素的异源表达研究进展 刘国荣等(323)



波通瑞华科学仪器（北京）有限公司

Perten
INSTRUMENTS

广告



- ◆ 近红外分析仪：水分、蛋白、脂肪、淀粉等多种参数
- ◆ 快速粘度分析仪RVA：淀粉糊化特性
- ◆ 物性分析仪TTV (质构仪)：硬度、脆性、弹性、回弹力、粘合性、粘结力、粘稠度、脆性、弯曲能力、破裂/断裂力、酥脆性、脆度、咀嚼性、胶粘性、拉伸强度、延展性等。
- ◆ 食品体积测定仪(BVM)：食品体积，三维立体图。
- ◆ 烘焙产品成像系统(C-CELL)：气孔的数量、平均气孔尺寸、切片的气孔密度、气孔定向和气孔长径等48个参数。

瑞典波通公司50年精心打造行业经典品牌！

www.perten.com
www.perten.cn

北京

地址：北京市西城区南滨河路 31 号
华夏大厦 818 室
邮编：100072
电话：010-63907040/0710
传真：010-63420907
Email: beijing@percen.com.cn

上海

地址：上海市梅园路 228 号
企业广场 1712 室
邮编：200070
电话：021-633404099
传真：021-63807172
Email: shanghai@percen.com.cn

广州

地址：广州市越秀北路 222 号
越秀大厦 909 室
邮编：510050
电话：020-83342149/2646
传真：020-83342149
Email: guangzhou@percen.com.cn