

食品科学

目次

2012年

第33卷 第06期



总第427期

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：孙勇

副主编：马永征

责编：贾磊

编辑成员：张秀敏、蒋丽娜、段恒

英文校译：陈宁、肖俊松

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：北京市西城区禄长街头条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

工艺技术

- 间歇式加压技术快速腌制皮蛋工艺研究 孙静等(1)
- 震动膜过滤法分离纯化葡萄籽原花青素 卢俊文等(7)
- 微波辅助提取猪皮胶原蛋白工艺优化 李兴武等(11)
- 发酵剂对双蛋白干酪理化特性及风味的影响 李丽等(15)
- 微波和超声波提取脐橙皮渣总黄酮工艺条件优化 尹波等(19)
- 微波辅助提取银杏叶多糖工艺及其
体外抗氧化活性研究 陈义勇等(24)
- 牛骨酶解产物中咸味肽组分的分离纯化及成分研究 张顺亮等(29)
- 大孔吸附树脂纯化石蒜磷茎中的加兰他敏 李霞等(33)
- 响应面法优化黑果枸杞酒渣多糖精制工艺 马玉婷等(37)
- 淡水鱼下脚料酶解酿制风味调味汁 姚芳等(44)
- 微波协同酶法提取玉米皮中的黄色素 陈红等(50)
- 用于酶热传感器的酶标甲胺磷农药的制备 Nguyen Van-luc等(54)
- 罗非鱼尾胶原蛋白的提取与鉴定 段宙位等(59)
- 谷氨酰胺转氨酶在奶酪制作中的应用 马玲等(65)
- 大蕉淀粉的复合酶法改性工艺优化 黄守耀等(69)
- 预处理对杏鲍菇脆片品质的影响 严启梅等(74)
- 植物甾醇酯的脂肪酶促催化合成及其分析表征 姜绍通等(78)
- 大孔树脂分离纯化粘性红圆酵母产 β -胡萝卜素 刘卉琳等(83)
- 微波预处理水酶法提取茶叶籽油工艺优化 陈德经(87)
- 响应面法优化啤酒酵母泥中 β -1,3-葡聚糖提取工艺 张桂香等(92)
- 普通念珠藻多糖提取及其体外抑菌活性研究 钱森和等(96)
- 大豆分离蛋白可食膜的生产工艺及性能表征 张赟彬等(100)
- 不同造型工艺对闽南乌龙茶品质的影响 郝志龙等(105)
- 大孔吸附树脂分离纯化蛹虫草固体
培养基中虫草素工艺 胡瑕等(110)



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

- 超声波辅助法提取石榴皮中总多酚工艺 房玉林等(115)
- 响应曲面法优化酸法魔芋葡甘露聚糖水解工艺 罗清楠等(119)
- 酸碱法提取鲢鱼肌肉蛋白的胶凝特性 孙月娥等(123)
- 大孔吸附树脂脱除洋葱多糖色素技术研究 徐怀德等(127)

分析检测

- 小鼠血浆中槲皮素脂溶性及水溶性代谢
产物的分离与测定 许春莲等(132)
- 基于气味指纹预测养殖大黄鱼
贮藏过程中的品质变化 侯巧娟等(137)
- pH值和缓冲剂对抗坏血酸-半胱氨酸模式
反应形成香味化合物的影响 刘应焯等(143)
- 非离子表面活性剂萃取-高效液相色谱法测定
枇杷叶中的绿原酸、槲皮素和山奈酚 张丽贤等(150)
- 鸡蛋中磺胺类残留物提取方法 钟子清等(154)
- 新疆肥尾羊脂肪特性研究 刘成江等(159)
- 湘西原香醋紫外光谱指纹图谱特性分析 蒋剑波等(162)
- 杜仲叶中松脂醇二葡萄糖苷的提取分离及含量测定 ... 郑 雪等(166)
- 低场核磁共振技术检测煎炸油品质 王永巍等(171)
- 超高效液相色谱-串联四极杆质谱法快速
筛查食品中的45种工业染料 路 勇等(176)
- 气相色谱-质谱法分析比较牛栏山牌清香型
二锅头酒和浓香型白酒中的香味成分 廖永红等(181)
- 基于紫外光谱的花生油掺伪检测 杨 晨等(186)
- 青海欧拉羊肌肉脂肪酸组成的气相色谱-质谱分析 ... 皮 立等(190)
- 三片食品罐外壁涂膜中有害物质向内涂的迁移 刘海波等(194)
- 金针菇中6种拟除虫菊酯类农药多残留的测定 樊中臣等(199)

科 学

第 06 期 总第 427 期



基于机器视觉的皮蛋斑点检测和最佳生产配方研究 ... 乐立强等(203)

基质辅助激光解吸电离飞行时间质谱在

李斯特菌检测和鉴定中的应用 龚艳清等(209)

气相色谱柱前衍生化测定竹叶多糖

超临界 CO₂ 提取物 任美玲等(215)

早熟梨果实不同成熟阶段的香气组成 秦改花等(220)

固相微萃取 - 气质联用检测鸭汤中挥发性风味成分 ... 张 音等(225)

包装卫生

聚乙烯醇基涂膜材料纳米 SiO₂ 改性对其

成膜包装效能特性的影响 雷艳雄等(232)

蜂王浆室温储存过程中的褐变产物 刘 娟等(238)

不同气体配比气调包装对鸡蛋保鲜效果的影响 刘美玉等(242)

纳米包装及急冷处理对绿茶保鲜品质的影响 林 津等(247)

正己醇处理对桑葚采后生理与抗氧化酶的影响 霍宪起(252)

乳酸菌细菌素和超高压联合处理对低温切片

火腿的防腐保鲜效果 刘国荣等(256)

不同贮藏温度托盘包装冷鲜猪肉的品质变化 袁先群等(264)

利用不同化学方法处理水蜜桃保鲜效果的对比研究 ... 刚成诚等(269)

不同涂膜剂对皮蛋保质效果的影响 胡 杰等(274)

3 种处理方式对冬枣货架期品质的影响 武 杰等(278)

中草药提取液对鲜切西兰花保鲜效果的影响 孙树杰等(283)

冷藏温度对河豚鱼微生物及品质特性的影响 马 妍等(288)

热处理对鲜切哈密瓜品质及其微生物的影响 覃海元等(293)

技术应用

膜技术在黑米花青苷色素脱脂和浓缩中的应用 韩 豪等(297)

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