



全国中文重点核心期刊  
 第三届国家期刊奖百种重点期刊  
 中国期刊方阵期刊  
 中国科技论文统计用期刊源  
 中国学术期刊综合评价数据库来源期刊  
 中国科学引文数据库(CSCD)核心库来源期刊  
 科技部万方期刊数据库来源期刊  
 RCCSE 中国核心学术期刊 (A\*)  
 《食品科学技术文摘》(FSTA) 收录期刊  
 《化学文摘》(CA) 收录期刊

《食品与发酵工业》编辑委员会

高级顾问：潘蓓蕾

(以下按姓氏笔划为序)

顾问委员：尹宗伦 尤新 王薇青  
 王延才 陈学忠 秦含章  
 编委会委员：于新华 王家勤 史其禄  
 田栖静 朱庆裴 宋全厚  
 宋昆冈 杜绿君 张五九  
 张金泽 胡正芝 胡国栋  
 高寿清 莫湘筠 梁仲康  
 黄福南 程池 谢建春  
 蔡木易 熊正河  
 特邀编委：李红旗 姚立虎  
 彭明 霍秀岩

主管单位：中国轻工业联合会

主办单位：中国食品发酵工业研究院  
 全国食品与发酵工业信息中心

出版者：《食品与发酵工业》编辑部

地址：北京朝阳区霄云路32号

邮编：100027

电话：(010)64645559 64666550

传真：(010)64647111

E-mail: ffeo@vip.sina.com

采编平台：http://spfx.cbpt.cnki.net/

主编：朱庆裴

责任编辑：柯群

出版日期：2013年1月底

国际刊号：ISSN0253-990X

国内刊号：CN11-1802/TS

印刷装订：北京百善印刷厂

订购处：全国各地邮局

邮发代号：2-331

国外代号：M350

国外总发行处：中国国际图书贸易总公司

广告经营许可证号：京朝工商广字第8006号

# 食品与发酵工业

## FOOD AND FERMENTATION INDUSTRIES

### · 研究报告 ·

- 胶质芽孢杆菌胞外多糖的制备及流变学特性 李洁, 窦文芳, 李会, 等 1
- 高产琥珀酸重组大肠杆菌的构建及厌氧发酵 赵锦芳, 华渤文, 王永泽, 等 6
- 锁掷酵母与海洋红酵母的营养成分分析 韩梅, 翟玉贵, 王小波, 等 11
- 超高压协同β-环糊精渗入对米饭回生的抑制 刘莉, 赵建伟, 焦爱权, 等 16
- 微波预处理对玉米淀粉液化的影响 刘文静, 李兆丰, 顾正彪, 等 21
- 阴离子多糖对大豆蛋白乳状液乳析稳定性的影响 王才华, 周雪松, 曾建新, 等 26
- 不同包装方式对半硬质干酪成熟期间蛋白质降解的影响 马凤燕, 卢士玲, 李开雄 31
- 常压室温等离子体快速诱变筛选高脯氨酸产率突变株 郑明英, 蔡友华, 陆最青, 等 36
- 浓香型白酒酿造相关酵母发酵糟醅产己酸乙酯的研究 王涛, 姚韬, 李涛, 等 41
- 酱油二次沉淀制备方法的对比 高献礼, 孙鹏飞, 闫爽, 等 46
- 中性大蒜果聚糖体外发酵产短链脂肪酸 张宁, 曾艳华, 吴希阳, 等 51
- 麦芽糖转糖基酶产环糊精性质的研究 刘书磊, 黄永忠, 黄虹, 等 55
- 木瓜蛋白酶改性对大豆分离蛋白乳化性能的影响 慈峰, 曹雁平, 许采霞, 等 59
- 纤维素酶对苹果肉渣膳食纤维物化特性的影响 付成程, 郭玉蓉, 霍天博, 等 64
- 醇类和营养贫乏诱导工业酿酒酵母丝状生长 何启刚, 伍时华, 赵东玲, 等 69
- 植物乳杆菌 KLDS1.0391 在酸奶体系中的细菌素产生特点 范修海, 苑晓慧, 陈启佳, 等 75

### · 生产与科研经验 ·

- 高载量微胶囊化棕榈仁油粉末油脂的制备 马菲菲, 钟芳, 李玥, 等 81
- 添加麝香草酚和丁香油的马铃薯淀粉基抗菌膜的制备及性能研究 王利强, 贾超, 卢立新, 等 86
- Mozzarella 干酪提取液的抗菌活性 彭登峰, 柴春祥, 马玲, 等 92
- 以鸡蛋壳制备丙酸钙 秦建芳, 弓巧娟, 姚陈忠, 等 96
- 干装苹果罐头加工工艺 张芳, 张永茂, 张海燕, 等 99
- 豆渣多糖硫酸酯化工艺条件优化及其抗氧化活性 王文侠, 王龙艳, 宋春丽, 等 103
- 氮肥种类对番茄δ<sup>15</sup>N 值的影响 武竹英, 钟其顶, 王道兵, 等 108
- 马尾藻发酵生产生物乙醇的两步法糖化预处理 温顺华, 陈姗姗, 李锋, 等 112
- 酶因子对水飞蓟蛋白酶解液抗氧化活性、理化指标和感官品质的影响 李彩虹, 徐德峰, 孙力军, 等 118
- 非发酵型臭豆腐变红现象的抑制 高莹莹, 高海燕, 王一凡, 等 122
- 两步固态发酵法酿造功能性豆豉 龚福明, 宋园亮, 张忠华, 等 127
- 纳豆激酶固态发酵工艺参数的两种不同设计方法优化 田智斌, 董超, 史延茂, 等 134
- 闪蒸工艺对干红葡萄酒多酚含量和感官特性的影响 耿彦彦, 张方舟, 马晓燕, 等 142
- 烧酒曲中扣囊复膜酵母的分离及鉴定 应玲云, 伍时华, 赵东玲, 等 146
- 分离自藏灵菇的乳酸菌的益生特性 郭志华, 杨洪 151

# 目次

2013年39卷第1期(总第301期) 月刊 国内国外公开发行人  
1970年创刊 1974年国内国外公开发行人



## · 综述与专题评论 ·

- 宰后骨骼肌内环境对 caspase-3 活化的潜在影响因素综述 曹锦轩, 张玉林, 黄鸿兵, 等 155  
单花种蜂蜜植物源黄酮标记物的研究进展 王锦梅, 程妮, 丰凡, 等 161  
卵黄高磷蛋白乳化性的研究进展 陈海英, 张慧娟, 金亚美, 等 165

## · 分析与检测 ·

- 应用香气化合物多维统计分析方法建立赤霞珠葡萄酒原产地模型 胡健宁, 范文来, 徐岩, 等 169  
不同啤酒生物胺含量的比较 荣光辉, 刘春风, 李崎, 等 176  
液相色谱-电喷雾飞行时间质谱法同时测定虫生真菌菌丝中16种游离氨基酸 刘肖肖, 李淑林, 陆瑞利, 等 181  
超声醇溶-紫外分光光度法测定不同产地三七花中总黄酮含量 朱艳琴, 殷勤红, 杨俊, 等 187

## · 分离与提取 ·

- 蒸汽爆破辅助提取高温豆粕中的蛋白质 张燕鹏, 杨瑞金, 华霄, 等 190  
大蒜中硫代亚磺酸酯提取工艺及其稳定性研究 熊晓辉, 李星, 孙芸, 等 194  
利用  $(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$  分步盐析法从麦芽中初步分离极限糊精酶 付燕秋, 王欣宏, 管斌, 等 199  
多种生姜有效成分联合提取工艺 高晓东, 王秋英, 乔旭光, 等 203  
红苋菜天然红色素的提取及其稳定性 张瑞, 邢军, 毛居代· 亚尔买买提, 等 208

## · 肉类研究 ·

- 发酵剂对熏马肠成熟过程中蛋白质降解的影响 韩鲜娜, 卢士玲, 李开雄, 等 215  
酱牛肉应力松弛特性实验 马龙, 武杰, 赵大庆, 等 221  
牦牛肉组织蛋白酶L提取工艺的优化 王文婷, 刘昕, 余群力, 等 225  
天然乳酸菌对肉中胆固醇降解作用及其生长特性 靳志敏, 程艳, 通力嘎, 等 231

## · 政策法规标准 ·

《感官分析 食品感官质量控制导则》等2项国标通过审定 (80) 卫生部发布《食品中污染物限量》标准 (160)

## · 信息窗 ·

齐鲁石化与 Milliken 公司合作, 采用 Milliken Millad NX8000K 技术推出新型透明聚丙烯 (25 美孚食品级润滑油 SHC Cibus 生产线获 ISO22000 权威认证 (220) 科学家建模评估黄曲霉毒素的产生以及生长情况 (230)

## · 会 讯 ·

2013年中国(国际)调味品及食品配料展览会 (63)

欢迎订阅

# 《食品与发酵工业》

邮发代号: 2-331



《食品与发酵工业》荣登  
2011版食品工业类  
中文核心期刊榜首

欢迎投稿 欢迎刊登广告

投稿请登录我刊采编平台:  
<http://spfx.cbpt.cnki.net>

