

食品与发酵工业

FOOD AND FERMENTATION INDUSTRIES

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：北京朝阳区霞云路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：林红华
 出版日期：2013年2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

· 研究报告 ·

耐盐乳酸菌和酵母菌强化技术对高盐稀态发酵酱醪品质的影响	崔瑞迎, 郑佳, 何菲, 等	1
以白酒酒糟为原料发酵产丁二酸	周小兵, 郑璞	7
施氏假单胞菌 F4 对黄曲霉毒素 B ₁ 的酶解作用及其降解产物的初步分析	李文明, 杨文华, 李海星, 等	11
戊糖乳杆菌 pentocin LPEM818 的初步纯化及特性研究	于雷雷, 王超, 施波, 等	17
湛江地区养殖南美白对虾冷藏期间的菌相分析及优势腐败菌的初步鉴定	田凤, 王玲	24
四川泡菜微生态分布及其与盐度、酸度的关系	罗松明, 刘书亮, 杜晓华, 等	29
3 种拟青霉发酵三七及其产物检测	武阳阳, 虞泓, 葛锋, 等	35
缬氨酸转氨酶拆分 DL- 缬氨酸的催化条件	张飞, 魏涛, 刘寅, 等	41
(E)-2- 庚烯醛对半胱氨酸-木糖体系美拉德反应产物的影响	徐永霞, 赵洪雷, 刘滢, 等	45
鱼油纳米脂质体的制备及其性质测定	涂宗财, 张朋, 王辉, 等	50
水分状态对鱼糜凝胶高温处理热稳定性的影响	张莉莉, 张涛, 姜晓明, 等	56
黄酒中生物胺的形成及其影响因素	张凤杰, 薛洁, 王异静, 等	62
老化的颗粒酒花对啤酒发酵抗氧化能力的影响	周芸芸, 刘春风, 王金晶, 等	69

· 生产与科研经验 ·

类球红细菌产辅酶 Q ₁₀ 发酵工艺的优化	杨威, 柯崇榕, 邵庆伟, 等	75
特基拉芽孢杆菌来源 β-1, 3-1, 4- 葡聚糖酶重组菌发酵培养基的优化	刘晓玲, 王金晶, 李永仙, 等	80
双孢蘑菇工业化生产液体菌种繁育条件的优化	宋德龙, 负建民, 艾对元, 等	86
海洋低温 β- 半乳糖苷酶菌株筛选、鉴定及酶的分离纯化	崔爱萍, 迟乃玉, 张庆芳	92
均质处理对鸡蛋全蛋液功能性性质的影响	苏宇杰, 徐珍珍, 乔立文, 等	97
鱼鳞冻热处理工艺优化及性质的研究	顾杨娟, 李杰, 李富威, 等	102
软枣猕猴桃多糖的分离纯化及抗氧化活性测定	宣丽, 刘长江, 刘洋	109
桑椹速溶茶加工工艺	陈祖满	114

· 综述与专题评论 ·

乳酸菌降胆固醇机制的研究进展	国立东, 杨丽杰, 霍贵成	117
创伤弧菌控制措施与风险评估的研究进展	姬华, 陈艳, 刘秀梅, 等	123
S- 腺苷蛋氨酸对微生物次生代谢产物的调控作用与机制研究进展	孙丽慧, 张国海, 李明刚, 等	128
规模化制备藻蓝蛋白工艺技术研究进展	邵明飞, 赵楠, 刘冰, 等	135
壳聚糖食品保鲜膜抗菌性及其应用的研究进展	黄志成, 唐冰, 钟杰平, 等	140
我国食品质量与安全现状及对策	孙炳新, 孟实, 冯叙桥, 等	146
原料乳中微生物的多样性	剧柠, 夏淑鸿	150



2013

· 分析 ·

实时荧光
 速冻水饺
 坚强肠球
 自然发酵
 超高压处
 固相微萃
 气相色谱
 浊点萃取
 发酵食品

· 肉类 ·

滚揉腌制
 牛肉真空

· 贮运 ·

采后涂膜
 南极磷虾
 不同气调
 水溶性壳
 壳聚糖/
 常温贮藏

· 分离 ·

罗非鱼头
 桂花中总

· 政策 ·

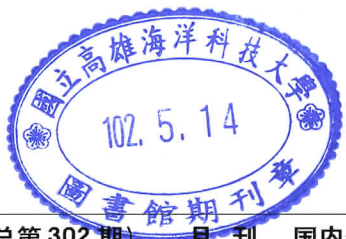
卫生部发布
 童膨化食品

· 信息 ·

全球最大香
 度提升加

· 会 ·

关于 2013



目次

2013年39卷 第2期(总第302期) 月刊 国内外公开发行

1970年创刊 1974年国内外公开发行

· 分析与检测 ·

- 实时荧光定量PCR监测镇江香醋醋酸发酵过程中微生物变化 陶京兰, 陆震鸣, 王宗敏, 等 156
- 速冻水饺细菌总数FISH检测技术的优化 井洪珍, 罗剑飞, 林炜铤, 等 161
- 坚强肠球菌SQ-32基于LuxS群体感应系统信号分子AI-2的检测及方法优化 张腾, 贺银凤 168
- 自然发酵酸菜游离氨基酸的分析 杜书, 岳喜庆, 武俊瑞, 等 174
- 超高压处理对发酵桑椹酒香气的影响 袁小单, 马永昆, 王行, 等 177
- 固相萃取/气相色谱-质谱联用分析麦芽挥发性风味物质组成 董亮, 张笑, 朴永哲, 等 182
- 气相色谱法鉴别漏水电 唐盼盼, 李诗言, 俞琰坐, 等 186
- 浊点萃取-火焰原子吸收法(CPE-FAAS)测定蜂蜜中痕量锰 杜军良, 尤海霞, 胡杨, 等 192
- 发酵食品中氨基甲酸乙酯污染状况调查与分析 龙顺荣, 周勇, 酆明浩, 等 196

· 肉类研究 ·

- 滚揉腌制方式对鸭肉腌制品品质影响 丁玉庭, 胡煌, 吕飞, 等 200
- 牛肉真空滚揉条件对白卤牛肉品质和出成率的影响 刘巧瑜, 白卫东, 黄敏, 等 205

· 贮运与保鲜 ·

- 采后涂膜处理对山竹果壳细胞代谢物和果肉品质的影响 于立梅, 刘朝霞, 吴杰 213
- 南极磷虾保鲜剂工艺参数的优化 迟海, 杨峰, 杨宪时, 等 218
- 不同气调包装对醉虾贮藏品质的影响 吕飞, 张碧娜, 丁玉庭 223
- 水溶性壳聚糖涂膜处理对采后绿芦笋贮藏品质的影响 邱苗, 杨成, 蒋珩珊, 等 227
- 壳聚糖/纳米ZnO涂膜对圣女果的保鲜作用 李亚娜 233
- 常温贮藏时间对红地球葡萄介电特性的影响 边红霞, 屠鹏 237

· 分离与提取 ·

- 罗非鱼头蛋白质的提取及性质研究 刘慧清, 周春霞, 洪鹏志, 等 241
- 桂花中总黄酮提取工艺及采收期研究 陶阿丽, 戴一, 华芳 247

· 政策法规标准 ·

- 卫生部发布《2013年食品安全国家标准项目计划(征求意见稿)》(44) 卫生部拟撤14种食品添加剂 儿童膨化食品拟禁铝(61)

· 信息窗 ·

- 全球最大香精香料生产商在广州建厂(68) 2013年中国高端食用油市场份额将增加(145) 啤酒行业集中度提升加速(173) 研究发现蜂蜜或是超级细菌的克星(232)

· 会 讯 ·

- 关于2013第九届中国(广州)国际食品饮料展(212)

shineso 迅数®

杭州迅数科技有限公司

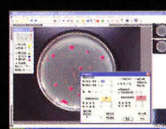


SHINESO G6

全自动菌落分析仪

领先推出1000万像素菌落分析仪

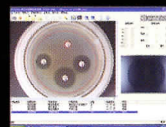
国内创新螺旋接种菌落分析系统



Colonfast™
菌落智能识别技术
自动菌落计数
自动杂质剔除
菌落形态分析
粘连菌落分割



悬浮式暗视野照明系统
全封闭、宽光带的LED照明
1000万像素CCD
高保真光学镜头
智能自动对焦系统



抑菌圈分析
自动抑菌圈测量
抑菌圈手动测量
纸片法药敏分析数据库

快速实现

营养琼脂上的细菌菌落自动计数
显色培养基致病菌菌落自动计数
螺旋接种法的螺旋平板自动计数
培养基质控检验的菌落形态分析
3M Petrifilm细菌总数测试片分析
微生物限度检查法滤膜平板计数
管碟法/纸片法抑菌圈自动测量

广泛应用

- ◆ 大型运动会食品安全微生物检测专用设备
- ◆ 国家抗震救灾、恢复重建的检测仪器
- ◆ 德国政府援助中国西部6省疾控中心建设中标产品
- ◆ 国家对外援助推荐产品
- ◆ 优先获得“全自动菌落分析仪”SFDA医疗器械注册证书产品：注册2005第1220011号

shineso 迅数®

杭州迅数科技有限公司

公司地址: 杭州市西湖区天目山路313号 邮编: 310013

联系电话: 0571-85124967 85125132 85020452

www.shineso.com