

2013年



第34卷 第01期

总第446期

**基础研究**

- 含Olestra低脂休闲蛋糕体系的流变学、微结构与烘焙特性 汤晓娟等(1)
低分子质量壳聚糖对鲤鱼生长和消化酶活性的影响 任国锐等(8)
低毒溶致液晶的构建及做姜黄素载体的研究 王仲妮等(13)
米糠4种蛋白质的提取与功能性质 张敏等(18)
核磁共振法研究山梨糖醇对发酵香肠的保水性和质构的影响 邬延军等(22)
马来松香乙二醇丙烯酸酯-丙烯酰胺共聚物对葛根素的吸附性能 全海娟等(27)
电子自旋共振法和分光光度法测定酿酒葡萄籽原花青素抗氧化活性 胡博然等(33)
新疆慕萨莱思感官特性定量描述分析 朱丽霞等(38)
腊八蒜色素中间体——吡咯基氨基酸的抑菌作用 王丹等(45)
Comparative Evaluation of Four Homogenization Machines Cesar G. Caballero et al. (49)
鲢鱼鱼浆对鱼糜凝胶品质的影响 李俊杰等(53)
白栎淀粉的特性 尹月斌等(57)
扫描电子显微镜原位观察可食用淀粉颗粒的超微形貌 王绍清等(61)
芦笋不同颜色、粗细和部位的游离氨基酸含量 车兰兰等(65)
微波杀菌对卤猪肝品质特性的影响 戚彪等(69)
超高压处理对不同品种猕猴桃浆多酚含量及其抗氧化活性的影响 杨小兰等(73)
南瓜酒抗氧化活性及其与VC、多酚和多糖含量的关系 张婧媛等(78)
食盐对咸蛋黄蛋白特性的影响 郑华等(83)
 α -生育酚、VC硬脂酸酯和槲皮素在含松籽油酸结构脂中抗氧化作用的研究 朱雪梅等(88)
大叶麻竹笋腌制过程中主要营养成分的变化 郑炯等(93)
广西南宁市场流行干酪的质量特性与评价 白文娟等(97)
玉米粉对小麦面团和馒头质构特性的影响 冯世德等(101)
蒸煮对不同品质鸭肥肝营养特性及脂肪酸组成的影响 曾秋凤等(105)
3种马铃薯改性淀粉的理化性质及结构分析 方国珊等(109)
蛹虫草多糖的酶法修饰及其抗氧化活性 贾俊强等(114)
微波辐照对玉米淀粉及其改性淀粉理化特性的影响 陈鹏等(121)

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、贾 磊、王晓云
责 编：王连芬
编辑成员：刘 莉、李 瑾、傅利军、董海萍
英文校译：陈 宁、沈清武、徐 娟
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：京西工商广字第8133号(1-1)
法律顾问：张国印 律师 电话：13901354197
知识产权顾问：李桂玲 电话：13801335416



食 品

2013年 第34卷

《食品科学》第六届编委会

顾问: Daryl Bert Lund 蔡同一 曹小红 陈坚 管华诗
贾敬敦 金宗濂 李里特 李宁 李玉 刘瑞海 潘迎捷 庞国芳
饶平凡 孙宝国 孙大文 张改平 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)
邓放明(湖南农业大学)
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))
高丽萍(北京联合大学)
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)
贾英民(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 烨(内蒙古农业大学)
金征宇(江南大学)
鞠兴荣(南京财经大学)
李冬生(湖北工业大学)
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)
林亲录(中南林业科技大学)
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)
罗亚光(USDA-ARS)
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)
裴世春(齐齐哈尔大学)
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 越(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)
夏立秋(湖南师范大学)
夏延斌(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 瀚(江南大学)
张和平(内蒙古农业大学)
张兰威(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)
周 坚(武汉工业学院)
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)

食用油高温煎炸后的指纹标记研究 徐嘉杰等(127)
蝉花虫草中核苷类成分的分离纯化和鉴定 陈安徽等(131)
微生物谷氨酰胺转氨酶对小麦粉品质的影响 李 鑫等(135)
基于改进分水岭算法及Hopfield神经网络的

牛肉大理石纹等级评级方法 孟祥艳(140)
单甘酯对马铃薯淀粉糊化特性的影响 张书光等(146)
传统毛霉型豆豉中苯甲酸形成机理的研究 沈祥森等(150)

生物工程

溶氧控制条件对双孢菇发酵产胞外多糖的影响 毛 勇等(155)
辣椒“花壳”主要致变细菌的分离及鉴定 刘 海等(160)
酶解制备菜籽蛋白肽条件的优化 易起达等(166)
嗜水气单胞菌拮抗芽孢杆菌抗菌素

相关基因分析 曹海鹏等(171)
红枣汁酒精发酵工艺参数的优化 化志秀等(175)
对氯甲基苯甲酸链接的莱克多巴胺人工
抗原的合成与鉴定 陈 臣等(180)
微生物发酵法制备大豆ACE抑制肽菌种的筛选 李 响等(185)
章鱼肠道产蛋白酶菌的筛选、产酶条件及

酶学性质 任 佩等(189)
产 β -葡萄糖苷酶甘草内生菌的筛选及对
甘草黄酮转化的研究 张 琴等(194)
毛霉F-32产 β -葡聚糖酶发酵条件优化及其

对麦芽溶解性的影响 赵志超等(199)
冷却猪肉优势腐败菌分离鉴定及致腐能力测定 黄 林等(205)
Screening of Cholesterol-Lowering Lactic Acid

Bacteria and Synergic Effect with Chinese
Herbal Medicines Wang Ruijun (210)
交联草酸脱羧酶聚集体的制备及其性质 梁 跃等(215)
酶解山核桃蛋白制备降血压肽的工艺 包怡红等(220)
鲤鱼肽的酶法制备工艺及其抗氧化性 马井喜等(225)
茶薪菇发酵对麦麸膳食纤维品质和

生物活性的影响 解春艳等(230)
紫外线与N⁺注入复合诱变选育曲酸高产菌株 凌 帅等(234)
巴西松子中蛋白酶的分离纯化及酶学性质 肖 丽等(239)
中心组合设计优化热带假丝酵母菌

冷冻干燥保护剂 王 华等(244)

一株乳

拟青霉

营养卫

具有胆

大鼠

紫甘薯

凋亡

上海市

日粮ω6/

脂肪酸

芦笋下胚

活性成

北京烤鸭

基于微生

分析上

冷鲜鹅肝

马氏珠母

葛头蛋白

荞麦糠皮

血脂的

不同生长

食用品

羊肚菌发

一组生物

专题论述

虾类过敏

蛋白质组

机制研

牛乳重要

光谱技术

酶解法在

半连续发



第01期 总第446期

- 株乳酸乳球菌所产细菌素的生物学特性 唐春梅等(248)
青霉 β -1,3(4)-葡聚糖酶同源建模及其价固定化 华承伟等(252)

营养卫生

- 有胆盐水解酶活性的乳酸菌对高血脂症
大鼠血脂的调节作用 王俊国等(257)
甘薯汁抗肿瘤活性及诱导人肝癌细胞HepG2
凋亡机制研究 陈永强等(263)
上海市食源性金黄色葡萄球菌分布状况 李自然等(268)
粗粮 ω 6/ ω 3多不饱和脂肪酸构成比对育肥猪背最长肌
脂肪酸组成和血清抗氧化指标的影响 刘显军等(272)
苦笋下脚料乙醇提取物免疫功能及
活性成分研究 田颖刚等(277)
北京烤鸭加工过程中菌相变化规律及其特征 任琳等(281)
基于微生物危害的冷却猪肉加工过程关键控制点
分析与控制 刘寿春等(285)
冷冻鲜鹅加工及冷藏过程中的微生物污染分析 张维益等(290)
马氏珠母贝糖胺聚糖毒理学安全评价 范秀萍等(295)
藠头蛋白质分离及抗肿瘤作用的研究 刘巍等(300)
荞麦糠皮提取物对II型糖尿病大鼠血糖和
血脂的影响 勾向博等(303)
不同生长月龄下有机山黑猪背最长肌肉营养成分和
食用品质的分析比较研究 吴雪等(307)
羊肚菌发酵产物功能性研究 吕晓莲等(311)
一组生物活性多糖对人NK细胞免疫活性的影响 李琦等(315)

专题论述

- 虾类过敏原及消减方法研究进展 胡志和(319)
蛋白质组学在乳酸菌应激反应
机制研究中的应用 乌日娜等(324)
牛乳重要营养品质特征的研究进展 杨永新等(328)
光谱技术预测牛肉嫩度研究进展 陈士进等(333)
酶解法在鸡蛋脱敏中的应用研究进展 龙彩云等(340)
半连续发酵及其应用研究进展 孙文敬等(345)

广告

C&R 理儒机械科技

南京农业大学食品科技学院教学科研基地

智能化发芽成套设备供应商
全谷物芽类健康食品整体方案解决商

智能化发芽设备



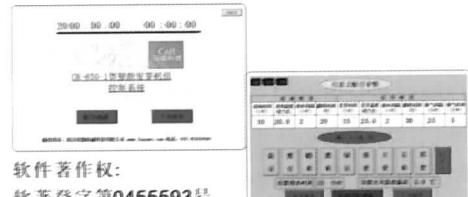
智能化发芽实验室设备
专利号:ZL201120105879.8



全谷物芽类食品生产线
专利号:ZL201220215370.3

- 自动形成发芽生物工艺的胁迫环境，高效富集 γ -氨基丁酸(GABA)；
- 智能化全自动生产；
- 不仅适用于糙米，同样也适用于豆类、粟谷、荞麦、燕麦等全谷物芽类健康食品的生产。

发芽设备控制软件



软件著作权：
软著登字第0455593号

地址：南京农业生物高新技术创业中心308-309室（玄武区童卫路4号）
电话：025-85568900/83659700 13951712118
网址：www.fayame.com 邮箱：wyifeng@vip.163.com