



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、王晓云、张秀敏

责 编：刘 莉

编辑成员：王连芬、李 瑾、董海芹

英文校译：陈 宁

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)

发行部：(010)83155446-8010

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

基础研究

κ -卡拉胶对魔芋胶与脱脂乳蛋白混合体系

相形为的影响 刘晴晴等(1)

加热和碱性处理豌豆蛋白对其不同

酶水解物抗氧化性的影响 张 欣等(5)

不同溶液中牛血清白蛋白与花青素

相互作用特征及抗氧化性 周 瑞等(11)

理化因子对红曲色素色价的影响及

桔霉素的光降解性 张晓伟等(17)

即食凉拌菜中单增李斯特菌生长模型的建立 郑丽敏等(22)

绿色木霉菌发酵液萃取物对金黄色葡萄球菌

细胞膜的损伤作用 杨鹏斌等(27)

Extraction and Free Radical-scavenging Activity of

Phenols from Fresh-cut Lotus

Roots during Browning Jiang Juan et al. (32)

陶瓷食品包装材料中铅、钴、镍、锌向

酸性食品模拟物的迁移 董占华等(38)

脱脂米糠蛋白酶解物的制备及抗氧化性 徐亚元等(43)

食盐质量浓度对大叶麻竹笋腌制过程中

品质特性的影响 陈光静等(48)

发光菌冻干粉保护剂及贮藏效果的研究 黄盈盈等(53)

菜籽蛋白水解物及其膜分离组分的

降血压相关活性 何 荣等(57)

食用防腐剂对金黄色葡萄球菌生长参数的影响 汪玲玲等(62)

2-茚酮基姜黄素类似物对酪氨酸酶的抑制作用 韦星船等(66)

酸性电解水对纯培养及食品中食源性致病菌

杀菌效果比较研究 林 婷等(69)

葛头总皂苷抗菌活性及其作用机理 禹智辉等(75)

茶枝柑皮提取物中多糖的分子质量分布及

抗氧化活性 甘伟发等(81)

O/W型肉桂精油微乳液对灰葡萄孢的抑菌效果 何 艳等(87)

葡萄柚薄荷精油成分的气相色谱-质谱法鉴定和

抗氧化活性 王 静等(91)

菊花主要活性成分含量及其抗氧化活性测定 王婷婷等(95)

不同产地核桃坚果的综合性状评价 王中奎等(100)

不同乳化盐对Mozzarella再制干酪结构的影响 陈 苓等(104)

绿茶提取物、亚硝酸钠及其混合物对

意式发酵肠滋味物质的影响 林玉海等(109)

半干法酶解制备的魔芋葡甘低聚糖性质 邓利玲等(115)

灵武长枣水提多糖结构特征及理化性质 刘晓连等(120)



目次

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 峰(Clemson University)
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)
杜先锋(安徽农业大学)
方 继(国立中兴大学(台湾))
扶 雄(华南理工大学)
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(武汉轻工大学)
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)
金昌海(扬州大学)
靳 烨(内蒙古农业大学)
金征宇(江南大学)
鞠文荣(南京财经大学)
康文艺(河南大学)
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 琦(华南理工大学)
李绍平(澳门大学)
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)
刘新旗(中粮营养健康研究院)
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)

三聚磷酸钠水解对肌动球蛋白解离和

凝胶特性的影响 田锐花等(126)
3种有机酸亚铁盐对食品腐败菌的抑制作用 杨 静等(131)

生物工程

动物双歧杆菌RH胞外多糖基因簇的克隆及分析 刘丽莎等(136)
发酵驴奶乳酸菌的筛选及其生理作用 彭珊珊等(143)
两株盐生海芦笋内生真菌的分离与鉴定 赵育卉等(148)
鸭梨果实多酚氧化酶酶学特性 李 健等(154)
嗜热链球菌与不同乳杆菌组合在脱脂乳中的
发酵特性 徐爱才等(158)
超高压处理对菠萝汁中菠萝蛋白酶活性的影响 陶 敏等(162)
高山被孢霉Δ⁵去饱和酶基因的克隆及
异源表达研究 刘建民等(166)
1株蒜薹采后病原真菌的鉴定、rDNA ITS序列及
碳源代谢指纹图谱分析 王友升等(171)
高水分烤虾中蜡样芽孢杆菌的分离鉴定及其
生长特性 陈 琛等(176)
单核细胞增生李斯特氏菌拮抗菌的
分离鉴定及其抑菌活性 许红岩等(181)
嗜酸乳杆菌在牛羊乳基质中发酵性能
差异比较研究 葛武鹏等(186)
骨形态发生蛋白-2的高效表达、纯化和复性 杨春瑜等(190)
肌苷发酵过程腺嘌呤含量变化规律 刘国生等(194)
宏基因组学技术分析传统食醋发酵过程
微生物多样性 聂志强等(198)
真空包装水晶肴肉加工及贮藏过程中的菌相研究 肖 香等(204)
响应面法优化富铬灵芝发酵培养基 张 帅等(208)

营养卫生

葡萄籽原花青素对Ⅱ型糖尿病大鼠

皮肤胶原代谢的影响 蔡夏夏等(213)
海参皂苷及多糖对小鼠高尿酸血症的影响 张 瀚等(219)
玉米肽体内外抗肿瘤活性 李江涛等(223)
北五味子藤茎总三萜对小鼠酒精性
肝损伤的保护作用 孟宪军等(228)
山楂膳食纤维改善功能性便秘及预防铅中毒作用 陈洪雨等(232)
大豆异黄酮对长春瑞滨化疗免鳞癌的干预作用 尹学哲等(236)
4种常见海参对小鼠肠道黏膜免疫功能的
保护作用 李学敏等(240)

苦瓜降血糖
糖脂
植物乳酸
上皮细胞
槲皮素
改性番薯
肠道
膳食补充剂
有机硒
VE联合
柚皮膳食
鼠尾草
抗氧化
党参多糖
3种多糖
白背三裂叶
漠斑牙膏
营养
荔枝肉
膳食核酸
纤维
两种方法
致敏

专题评论

外源酶 水产品

食品 蜂蜜质

肠道微 国家食

建设 食物中 益生菌

聚唾液 在营

原花色 微生

过度营 发酵食

茅型酒 鸡蛋蛋

中药远

第15期 总第460期



苦瓜降低脂肪组织炎性改善肥胖小鼠	
糖脂代谢紊乱	鲍 斌等(246)
植物乳杆菌NCU116的模拟人体肠道上皮细胞黏附性能	熊 涛等(252)
槲皮素及其代谢物抑制氧化应激与炎症	王 敏等(256)
改性番茄皮膳食纤维对糖尿病大鼠肠道菌群的影响	崔 峻等(261)
膳食补充剂荔枝壳原花青素对大鼠排泄物的影响	李书艺等(267)
有机硒、无机硒、VE单独使用及有机硒与VE联用对大鼠体内抗氧化能力的影响	姚 昭等(272)
柚皮膳食纤维对高脂日粮大鼠血脂调节的影响	王 强等(277)
鼠尾草酸对自由基诱导蛋白质氧化损伤的保护作用	相启森等(281)
党参多糖抗氧化作用及其对果蝇寿命的影响	郭晓农等(285)
3种多糖复合体外抗肿瘤协同增效作用	谢好贵等(289)
白背三七总黄酮对糖尿病大鼠的降血糖作用	俞 浩等(295)
漠斑牙鲆肌肉氨基酸和脂肪酸组成分析与营养品质评价	许建和等(299)
荔枝肉水溶性多糖降血糖作用	张 钟等(303)
膳食核苷酸长期喂养对SD大鼠肝增龄性纤维增生的作用和机制	徐美虹等(307)
两种方法评价食品过敏原潜在致敏性的对比分析	毕 源等(313)

专题论述

外源酶在肉品加工中的应用研究进展	王稳航等(318)
水产品中的黄曲霉毒素：一个潜在的食品安全问题	孔 青等(324)
蜂蜜质量市场动态及掺假检测方法现状分析	裴高璞等(329)
肠道微生物与人体健康的研究进展	翟齐啸等(337)
国家食品安全风险监测评估与预警体系建设及其问题思考	唐晓纯(342)
食物中T-2毒素检测及脱除研究进展	薛 山等(349)
益生菌干酪的研究进展	贾宏信等(355)
聚唾液酸和唾液酸寡糖的生物合成及其在营养食品中的应用前景	郑志永等(361)
原花色素的理化特性及其在酶抑制与微生物调控中的应用	傅 瑜等(369)
过度营养与人体代谢和疾病关系的研究进展	庞广昌等(373)
发酵食品微生物多样性研究方法进展	舒 畅等(397)
茅型酒酱香物质的本质和影响因素分析研究进展	陈 萍等(403)
鸡蛋蛋清蛋白酶解产物的研究进展	刘 爽等(409)
中药运动营养补剂作用机制的研究进展	顿耀山等(415)

广告

C&R 程儒机械科技

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04555593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
网站:www.fayame.com 邮箱:wyifeng@vip.163.com