



主 管： 中国商业联合会
 主 办： 北京食品科学研究所
 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、张秀敏、王晓云
 责 编： 傅利军
 编辑成员： 蒋丽娜、徐增慧、但晓雅
 英文校译： 陈 宁、徐宝军、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)
 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

工艺技术

- 香蕉花黄酮的提取工艺优化及其抑制
 α -糖苷酶活性研究 王 会等(1)
 超声波联合酶法提取鸡腿菇菌丝体多糖及纯化 曹向宇等(6)
 响应面优化虾夷扇贝生殖腺多肽-Ca²⁺
 螯合物制备工艺 金文刚等(11)
 超声波辅助提取马铃薯淀粉及其特性的分析 王大为等(17)
 正交试验优化大孔吸附树脂分离纯化杜仲绿原酸 ... 熊 硕等(23)
 大豆多肽螯合物的制备及抗氧化活性分析 包怡红等(27)
 响应面法优化壳聚糖固定化果胶酶对
 玛咖汁澄清的效果 徐 涓等(33)
 正交试验优化超声波和微波辅助溶剂
 提取辣椒色素的工艺 田 艳等(38)
 正交试验优化大麦虫蛋白质提取工艺 赵晨霞等(42)
 压榨花椒籽仁油的制备及其氧化稳定性 边凤霞等(46)
 利用豆粕酶解液制备猪肉香精 冷 云等(52)
 H₂O₂降解大豆分离蛋白中残留乐果、
 抗蚜威农药的工艺优化 曹冬梅等(58)
 酸法降解浒苔多糖及其清除羟自由基活性研究 高玉杰等(62)
 响应面法优化玉米人参米生产工艺 刘婷婷等(67)
 超声辅助提取紫甘薯醋酿造中花色苷的工艺优化 ... 尹永祺等(72)
 响应面法优化猪骨粉酶解工艺 赵妍嫣等(77)
 响应面试验优化超声波辅助绿豆蛋白-葡萄糖
 接枝条件 刘振春等(82)
 正交试验优化葛根素的大孔树脂纯化工艺 李 适等(89)
 VC纳米脂质体悬浮液的制备与性质 鲍士宝等(93)
 香蕉皮黄酮的分离纯化及抑菌活性研究 顾采琴等(98)
 响应面法优化超声波辅助提取塑料桶
 壁材中邻苯二甲酸酯 陈 雅等(103)
 荷叶多糖的超声波辅助提取和抗氧化活性 涂宗财等(108)
 热敏性珠芽魔芋葡甘聚糖可食膜配方优化 邓利玲等(113)
 魔芋飞粉蛋白质提取及乳化性研究 贺 楠等(120)
 正交试验优化活性炭吸附-乙醇重结晶法
 精制甘草酸单铵盐 史高峰等(125)
 均匀试验设计优化黑莓叶黄酮的提取及组分分析 ... 周鸣谦等(129)
 响应面法优化酸枣仁蛋白提取工艺 赵节昌(134)



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

分析检测

- | | | | |
|---|-----------|---------------------|-----------|
| 荧光偏振免疫分析法检测沙丁胺醇 | 袁利鹏等(139) | 超高效液相色谱-电喷雾离子阱质谱法测定 | 克拉维酸 |
| GC-MS同时测定食醋中的16种增塑剂和7种抗氧化剂 | 李 河等(143) | 脂肪酶催化合成短链脂肪酸酯类物质 | 共振散射光谱法测定 |
| 酒类液体中糖含量的介电检测方法 | 黄亚玲等(149) | 基于特征吸收光谱法测定 | 异牡荆 |
| 在线凝胶渗透色谱-气相色谱-质谱法测定食用油中20种邻苯二甲酸酯类物质 | 凌 云等(155) | 基于电子顺磁共振法测定 | 食用植物油 |
| 胶体金免疫层析法定量检测孔雀石绿 | 山 珊等(160) | 基于电子顺磁共振法测定 | 食用香料 |
| GC-MS法检测谷类、根茎类蔬菜中24种邻苯二甲酸酯 | 郭浩楠等(164) | 基于电子顺磁共振法测定 | 复合酶法 |
| 单增李斯特菌和金黄色葡萄球菌双重荧光定量PCR检测方法建立 | 邵美丽等(169) | 基于电子顺磁共振法测定 | 黄酒酿造 |
| 双抗体夹心酶联免疫吸附法检测杏仁过敏原苦杏仁球蛋白 | 张洁琼等(173) | 基于电子顺磁共振法测定 | 不同产地 |
| F ₀ F ₁ -ATPase生物传感器快速检测食品中甲肝病毒 | 张 捷等(178) | 基于电子顺磁共振法测定 | 化学计量学 |
| LC-MS-MS检测蜂花粉中硝基呋喃类代谢物 | 杨雯笠等(183) | 基于电子顺磁共振法测定 | 长白落叶 |
| 液相基因芯片法同时检测3种食源性病原菌 | 郭启新等(191) | 基于电子顺磁共振法测定 | 赤霞珠葡萄 |
| DTNB比色法测定金属硫蛋白含量 | 吴云辉等(196) | 基于电子顺磁共振法测定 | 包装贮藏 |
| PCR及核糖体基因分型法检测和鉴定脂环酸芽孢杆菌 | 张宇霞等(200) | 基于电子顺磁共振法测定 | 水温结合 |
| 间接竞争酶联免疫吸附法检测蜂王浆中链霉素 | 国占宝等(206) | 基于电子顺磁共振法测定 | 生理的 |
| 抑制溴酚蓝褪色动力学光度法测定茶叶中痕量铜 | 谢建鹰等(210) | 基于电子顺磁共振法测定 | 热处理对 |
| QuEChERS-超高效液相色谱串联质谱法快速筛查食品中73种有毒有害物质 | 冯 楠等(214) | 基于电子顺磁共振法测定 | 多变量 |
| 基于石墨烯-壳聚糖修饰电极的免疫传感器检测三聚氰胺 | 邵科峰等(220) | 基于电子顺磁共振法测定 | 不同贮藏 |
| 高效液相色谱-串联质谱联用技术鉴定樱桃叶中的黄酮成分 | 李 晨等(226) | 基于电子顺磁共振法测定 | 超高压处理 |
| 膜渗析与离子色谱联用技术测定蜂王浆中的葡萄糖、果糖和蔗糖 | 雷美康等(231) | 基于电子顺磁共振法测定 | 期间脂肪 |
| HS-SPME-GC-MS联用分析3种兰花鲜花的香气成分 | 魏 丹等(234) | 基于电子顺磁共振法测定 | 工外烘烤 |
| 基于分子印迹聚合物微球的在线固相萃取-液相色谱联用技术测定牛奶中酰胺醇类药物残留 | 吕运开等(238) | 基于电子顺磁共振法测定 | 不同降温 |
| 宜宾芽菜发酵过程中风味物质动态变化改进的QuEChERS-气相色谱法测定 | 邓 静等(244) | 基于电子顺磁共振法测定 | 中华绒螯 |
| 果蔬保鲜剂抑霉唑残留 | 徐小艳等(245) | 基于电子顺磁共振法测定 | 生物胺自 |
| 金川多胸椎牦牛宰后肌肉矿物质、脂肪酸及肉色分析 | 艾 鹭等(251) | 基于电子顺磁共振法测定 | 自然光照 |

超高效液
克拉维
共振散射
脂肪酶催
异牡荆
基于特征
食用植
基于电子
食用香
复合酶法
黄酒酿造
不同产地
化学计
长白落叶
赤霞珠葡
包装贮藏
水温结合
生理的
热处理对
多变量
不同贮藏
超高压处理
期间脂肪
工外烘烤
不同降温
中华绒螯
生物胺自
自然光照
组成及各
内米SiO₂
复合涂膜
管理配料对
技术应用



超高效液相色谱-串联质谱法同时测定液态奶中 克拉维酸和舒巴坦	马晓斐等(257)
共振散射光猝灭法测定小扁豆和贼小豆中微量硒	高向阳等(261)
脂肪酶催化竹叶抗氧化物中异荳草苷和 异牡荆苷酰化	马 祥等(265)
基于特征脂肪酸及脂肪酸比值的 食用植物油掺假判别	吴卫国等(270)
基于电子鼻和多种模式识别算法的不同种 食用香辛料的鉴别	丁玉勇(274)
复合酶法提取海带岩藻黄素及其抗氧化活性分析	秦 云等(279)
黄酒酿造用大米品种的模式识别研究	黄桂东等(284)
不同产地生姜挥发油共有成分的气-质联用及 化学计量学分析	熊运海等(288)
长白落叶松中花旗松素的结构鉴定与含量测定	张卫鹏等(293)
赤霞珠葡萄籽油的提取及脂肪酸成分分析	边梅娜等(297)

包装贮运

冰温结合纳他霉素贮藏对西兰花品质及 生理的影响	林本芳等(301)
热处理对草莓品质与活性氧代谢影响的 多变量解析	李 健等(306)
不同贮藏条件下带鱼品质的变化	高志立等(311)
超高压处理对低温鸡肉早餐肠在冷藏 期间脂肪氧化的影响	郭向莹等(316)
红外烘烤处理对小麦胚贮藏稳定性的影响	张兰月等(321)
不同降温方式对机械损伤苹果伤口愈合的影响	李 萌等(326)
中华绒螯蟹在不同温度条件下贮藏过程中 生物胺的变化	孟 勇等(331)
自然光照对冷藏条件下草鱼肌肉脂肪酸 组成及含量的影响	王建辉等(336)
纳米SiO ₂ 、TiO ₂ 改性PVA基液体石蜡 复合涂膜保鲜包装材料	马龙俊等(341)
调理配料对MAP包装生鲜猪肉保鲜效果的影响	阮贵萍等(347)

技术应用

大肠杆菌O157:H7荧光微球免疫层析 试纸条的研制	解泉源等(353)
水分活度降低剂在腌腊鳃鱼中的应用	易翠平等(358)

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性定量分析检测仪器。

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