



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：王连芬

编辑成员：刘莉、李瑾、董海芹、赵金杨

英文校译：陈宁、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

基础研究

- 百合多糖纯化及分子质量测定 陈志刚等(1)
- 阿拉伯胶和羧甲基纤维素钠对荞麦面团发酵
流变学及烘焙特性的影响 刘彦等(5)
- 不同生长期香椿抗氧化作用及
多酚氧化酶同工酶分析 王成等(10)
- 蒜粉添加量对猪肉盐溶蛋白凝胶特性的影响 栗俊广等(15)
- 氧化程度对肌原纤维蛋白热凝胶及
理化特性的影响 胡忠良等(19)
- 乌鳢和草鱼鱼皮胶原蛋白的提取与理化性能分析 王忠稳等(23)
- 鲢鱼酶解产物分子质量组成与抗氧化性 李向红等(28)
- 羊肉乳化香肠食用品质关键评价指标筛选 王琳琛等(33)
- 基于图像分析的丹贝发酵终点判定方法 梁敬东等(38)
- 碰撞诱导裂解-电子转移解离(CID-ETD)
质谱对糖基化多肽的分析 刘光宪等(43)
- 苹果着色期花青苷和糖组分含量变化及关联性 刘玉莲等(47)
- 高压腌制对鸡胸肉食用品质的影响 冷雪娇等(53)
- 牦牛食用品质和血清生化指标的测定及相关性分析 邓丽娟等(57)
- 模糊数学方法应用于麦麸香茶研制 周利茗等(61)
- 熟制荞麦面条抗氧化品质及体外淀粉消化特性 马雨洁等(65)
- 冬枣黄酮的分析及体外抗氧化活性 袁亚娜等(70)
- 微胶囊形成过程中酪蛋白与麦芽糊精
相互作用研究 石燕等(74)
- 混合液态载体对高压射流均质玉米淀粉
颗粒微细化的影响 刘斌等(78)
- 牛、羊乳酸乳发酵过程中质构学特性的变化规律 张悦等(82)
- 大肠杆菌和假单胞菌在猪背最长肌上混合
预测模型的建立 金鑫等(87)
- 黑糯玉米色素清除亚硝酸盐及阻断亚硝酸胺
合成的研究 盛玮等(92)
- 三聚氰胺与丙烯酰胺单体分子印迹
相互作用的理论研究 刘俊渤等(96)
- 呱呱胰蛋白酶抑制剂水提工艺条件优化及
不同部位胰蛋白酶抑制剂活性 邵悦等(102)
- 草质素体外清除自由基及抑制蛋白质
氧化的作用 乔燕等(106)
- 高膳食纤维面团粉质特性与面包烘焙特性的研究 孔晓雪等(111)
- 火棘果红色素的提取及抗氧化活性 李鹏霄等(116)



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) | 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) | 王顿(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) | 夏斌斌(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) | 熊幼钢(University of Kentucky) |
| 贾英氏(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) |
| 靳辉(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) | 郝建平(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(华南理工大学) | 张和平(内蒙古农业大学) |
| 李绍平(澳门大学) | 张坤生(天津商业大学) |
| 李树君(中国农业机械化科学研究院) | 张兰威(哈尔滨工业大学) |
| 李勇(北京大学) | 张名位(广东省农业科学院) |
| 李忠海(中南林业科技大学) | 张征(江苏省产品质量监督检验研究院) |
| 励建荣(渤海大学) | 张志强(香港中文大学) |
| 连宾(中国科学院) | 郑宝东(福建农林大学) |
| 林洪(中国海洋大学) | 周坚(武汉轻工大学) |
| 林亲录(中南林业科技大学) | 朱蓓薇(大连工业大学) |
| 刘宝林(上海理工大学) | 朱明(农业部规划设计研究院) |
| 刘成梅(南昌大学) | 赵国华(西南大学) |
| 刘景圣(吉林农业大学) | 赵国华(西南大学) |
| 刘静波(吉林大学) | Okkyung Kim Chung |
| 刘敬泽(河北师范大学) | (Kansas State University) |
| 刘文(中国标准化研究院) | Patricia Rayas Duarte |
| 刘新旗(中粮营养健康研究院) | (Oklahoma State University) |
| 陆启玉(河南工业大学) | Michael Tilley(USDA-GMPRC) |
| 卢向阳(湖南农业大学) | IL KIM(Pusan National University) |
| 卢晓黎(四川大学) | |
| 陆兆新(南京农业大学) | |

珠芽魔芋精粉的理化性质	邓利玲等(120)
圣草酚抑制自由基诱导的生物大分子损伤及 对肝癌细胞HepG2毒性的作用	张亦凡等(126)
大豆11S球蛋白对小麦粉流变学特性及 面包品质的影响	杨春华等(131)

生物工程

大肠杆菌YSY1产腐胺特性及相关基因分析	徐文娟等(136)
西藏地区传统发酵乳中乳酸菌多样性及 微生物数量分析	陈芝兰等(140)
一株不产生孢子的盐生海芦笋内生真菌鉴定	王晓敏等(146)
西藏、川西青藏高原牧区自然发酵牦牛酸奶中 优良乳酸菌的筛选及鉴定	吴均等(150)
瑞士乳杆菌X-脯氨酰-二肽酰基-氨基肽酶的 分离纯化及酶学性质	郭宇星等(156)
抗性淀粉在双歧杆菌作用下的体外降解	范媛媛等(161)
一株产 γ -氨基丁酸植物乳杆菌MJ0301 培养基的优化	黄桂东等(165)
沙门氏菌、志贺氏菌和金黄色葡萄球菌 共增菌培养基的研制	王永志等(171)
基于免培养法研究泸州地区浓香型白酒窖泥 原核微生物群落结构	叶光斌等(176)
纯种植物乳杆菌发酵低盐萝卜泡菜的研究	汪立平等(182)
韭菜酸性磷酸酶的分离纯化及酶学性质	孙芳等(187)
短乳杆菌发酵生产尿苷磷酸化酶条件的优化	王伟洁等(192)
嗜酸乳杆菌细菌素Lactobacillin XH1的 生物学特性	杨天佑等(197)
酸浆最适自然发酵条件优化	赵贵丽等(201)
杜仲籽粕蛋白酶解制备抗氧化肽工艺优化	黄群等(205)
产纤维素酶的金橙黄微杆菌YT9分离鉴定及其 培养条件优化	缪静等(210)
利用16S rRNA分析传统四川发酵泡菜中的 细菌多样性	田伟等(215)
“班菲”脐橙果皮油斑病相关基因的分析	魏召新等(219)
响应面法优化黑曲霉产纤维素酶的发酵条件	刘松等(225)
高产DHA寇氏隐甲藻突变株的筛选	余隽等(230)

营养卫

低聚乳
细胞
花椒精
DHA提
海蜇糖
不同烹
慢性
雌雄洛
小刀蛭
发酵轮
肝细胞
果胶改
高脂饮
转高赖
不同性
脂肪酸
天然虾
冷榨葡
抗氧化
中国蛤
浙江庆
白腐真
改善肠
鲑鱼墨
造血调
核桃饼
Eu-苦
增殖及

专题论述

气候变化
来源与
马铃薯抑
非热加工
单端孢霉
II a类乳

科 学

目 次

第17期 总第462期



营养卫生

- 20) 低聚果糖对结肠炎大鼠血浆Th1/Th2型
细胞因子的影响 周 艳等(236)
- 26) 花椒精灌胃剂量对去势大鼠肠道健康的影响 刘庆庆等(241)
- 31) DHA提高大鼠学习记忆的分子机制研究 马 琳等(246)
- 海蜇糖蛋白及其糖肽的体外免疫活性 任国艳等(250)
- 不同烹饪对模拟毒死蜱豇豆中的
慢性膳食暴露评估 王向未等(254)
- 36) 雌雄洛氏鳅肌肉营养成分的比较分析 张永泉等(259)
- 40) 小刀蛭软体部营养成分分析及评价 徐加涛等(263)
- 46) 发酵轮叶党参皂苷对二乙基亚硝胺致小鼠
肝细胞DNA氧化损伤的保护作用机制 俞 星等(268)
- 50) 果胶改善辣椒素对肠道发酵环境的影响 吕 娇等(273)
- 高脂饮食对菌群人源化小鼠肠道菌群结构的影响 陈杏云等(278)
- 56) 转高赖氨酸融合蛋白基因水稻谷蛋白急性毒性 赵祥祥等(284)
- 不同性别、部位和饲养时间对獭兔肉
脂肪酸组成的影响 黄业传等(289)
- 61) 天然虾青素在卤虫体内的代谢积累研究 白 岩等(295)
- 65) 冷榨葡萄籽饼粕超微粉对衰老小鼠内脏
抗氧化功能的影响 刘 霞等(299)
- 71) 中国蛤蚧精对小鼠免疫活性观察 史 倩等(305)
- 浙江庆元高山薄壳田螺品种鉴定及营养分析 陆红法等(309)
- 76) 白腐真菌产木聚糖酶降解半纤维素及
改善肠道微生态平衡作用 李天歌等(313)
- 82) 鱿鱼墨黑色素铁对缺铁性贫血大鼠
造血调控因子的影响 柳 东等(317)
- 92) 核桃饼粕对大鼠学习、记忆和抗氧化功能的影响 樊永波等(323)
- Eu-苦瓜多糖复合物的合成、抑制食道癌细胞
增殖及与DNA相互作用 张 翠等(327)

专题论述

- 10) 气候变化条件下我国食品安全风险
来源与控制研究进展 孙振清等(333)
- 15) 马铃薯抑芽技术研究进展 赵 双等(338)
- 19) 非热加工对食物过敏原影响的研究进展 谢秀玲等(344)
- 25) 单端孢霉烯族毒素毒性、检测和脱毒研究进展 薛华丽等(350)
- 30) IIa类乳酸菌细菌素的分类 赵爱珍等(356)

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: 南京农业大学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: wyifang@vip.163.com