

食品科学

目次

2013年

第34卷 第20期

总第 465 期



管：中国商业联合会
 办：北京食品科学研究所
 版：中国食品杂志社
 辑：《食品科学》编辑部
 长：王守伟
 社长：赵燕
 社长兼主编：孙勇
 编：马永征、张秀敏、王晓云
 编：傅利军
 成员：蒋丽娜、徐增慧、但晓雅、任瑶
 校译：陈宁、徐宝军
 部：(010)83155446/47/48/49/50
 (010)83155436(兼传真)
 社长兼广告部主任：陶震
 (010)83155435/38 (010)83152138(传真)
 行部：(010)83155446-8010
 址：www.chnfood.cn
 子信箱：chnfood@chnfood.cn
 信地址：北京市西城区禄长街头条4号
 政编码：100050
 内发行：北京报刊发行局
 发代号：2-439
 外总发行：中国国际图书贸易总公司
 (北京399信箱)
 外代号：M686
 内统一连续出版物号：ISSN 1002-6630
 CN 11-2206/TS

工艺技术

- 大孔树脂纯化蓝莓果渣多酚及其组成分析 安晓婷等(1)
 葡萄籽提取物包合物的制备及其表征 巫春宁等(7)
 余甘子核仁油的微波辅助萃取工艺优化及
 脂肪酸组成分析 张雯雯等(13)
 等电点-冷却结晶去除谷氨酸中的焦谷氨酸 冯旭东等(19)
 碱提酸沉法提取黄秋葵籽蛋白的工艺条件优化 李加兴等(23)
 Freundlich方程在油脂脱色体系中的
 应用及其返色研究 马丽娜等(27)
 小米糠油的超声辅助提取工艺及GC-MS分析 陈汉辉等(32)
 变温杀菌工艺对鲮鱼软罐头品质的影响 张路遥等(37)
 高压-微波法提取花生根中白藜芦醇 陈琼玲等(43)
 挤出-酶解复合处理玉米粉糖化工艺优化 张艳荣等(49)
 响应面法优化姜黄素提取工艺及其对
 类淀粉样蛋白聚集形成的抑制 张良等(55)
 大孔树脂纯化西番莲果皮花色苷工艺 曾绍校等(61)
 莲藕渗透脱水工艺优化研究 李丽娟等(67)
 北五味子叶总黄酮的提取及生物活性 许瑞波等(72)
 石蒜加兰他敏及石蒜碱的超声波提取工艺 王鹏等(77)
 高压均质降解壳聚糖对橘子汁澄清效果的影响 章斌等(82)
 响应曲面法优化辣椒油树脂分离条件及
 分离产物的抗氧化活性测定 陶红等(87)
 响应面法优化黄鱼鲤鱼鱼鳞磷酸溶性
 胶原蛋白提取工艺 朱文学等(94)

分析检测

- MTT法测定瑞士乳杆菌MB 2-1活菌数 杨培洁等(99)
 SPME-GC-MS检测不同中西方奶酪的挥发性
 风味物质及比较 马艳丽等(103)
 中国传统发酵豆豉中生物胺含量 胡鹏等(108)
 多种茶叶废料中多酚类成分和咖啡碱的含量测定 张梁等(113)
 抑制氧化罗丹明B光度法测定贝类中牛磺酸含量 李咏梅等(117)
 超临界萃取人参皂苷及HPLC分析 樊红秀等(121)
 赛里木酸乳原籍菌种发酵乳主体风味成分分析 雷华威等(127)

出版日期：每月15日、25日
 版：百林印刷厂
 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



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 焯(内蒙古农业大学)
- 金征宇(江南大学)
- 鞠兴荣(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 琳(东莞理工学院)
- 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(南京师范大学)
- 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)
- 罗亚光(USDA-ARS)
- 罗云波(中国农业大学)
- 马海东(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)
- 虎广昌(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)
- 孙远明(华南农业大学)
- 王大为(吉林农业大学)
- 王 强(中国农业科学院)
- 王 颀(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)
- 俞伟祖(中粮营养健康研究院)
- 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 灏(江南大学)
- 张和平(内蒙古农业大学)
- 张坤生(天津商业大学)
- 张兰威(哈尔滨工业大学)
- 张名位(广东省农业科学院)
- 张 征(江苏省产品质量监督检验研究院)
- 张志强(香港中文大学)
- 郑宝东(福建农林大学)
- 周 坚(武汉轻工大学)
- 朱蓓薇(大连工业大学)
- 朱 明(农业部规划设计研究院)
- 赵 国(西南大学)
- 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)

SPME-GC-MS分析高粱-大豆丹贝和

大豆丹贝中的挥发性成分 丁 一等(131)

红米红中矢车菊-3-葡萄糖苷含量与

色价的相关性分析 张晓芳等(135)

三聚氰胺胶体金免疫层析方法的建立

固相微萃取结合GC-MS分析鲜山楂 夏 骏等(139)

果肉中的挥发性成分

近红外光谱结合SIMCA对不同产地 高婷婷等(144)

枸杞溯源模型的优化

近红外透反射光谱法测定牛奶成分 雷建刚等(148)

高效液相色谱法测定不同品种

苹果芽中根皮苷的含量 杨晋辉等(153)

苹果芽中根皮苷的含量

近红外光谱技术分析草鱼营养成分 冉军舰等(157)

紫薯复合饮料的质量指标、营养成分及

抗氧化性分析 徐文杰等(161)

实时荧光PCR检测香梨黑斑病菌

酿酒白葡萄氨基酸组成特征分析 潘丽军等(165)

超高效液相色谱法检测菜籽油中的酚酸

甘蔗固有多糖提取分离及单糖组成分析 王凤军等(170)

ELISA法检测牛奶中头孢氨苄残留

日本晚樱花挥发油化学成分GC-MS分析及其 成 冰等(174)

抗氧化活性分析

实时荧光PCR法鉴定食品中鲑亚科鱼成分 郑 畅等(178)

黄芪超微粉HPLC指纹图谱的建立

分散固相萃取-HPLC检测绿茶茶汤中 班 甲等(182)

吡虫啉和啶虫脒残留

塞北兔脂肪酸检测方法的选择与组成分析 卞素敏等(186)

双水相萃取-流动注射化学发光法测定果蔬中

残留 α -萘乙酸 文飞龙等(190)

荧光淬灭法测定模拟废水与芹菜中的微量镍

贵州油辣椒挥发性风味物质分析 李进波等(194)

食用植物油中脂肪酸QSRR的研究

超高效液相色谱串联质谱法快速测定 李 健等(199)

白酒中痕量甜味剂

酱油及酱制品中三氯蔗糖的测定 路海燕等(203)

曹玮娜等(207)

高向阳等(213)

熊海涛(217)

刘艳敏等(221)

李 焕等(228)

胡 强等(232)

张伟清等(237)

深
TE
GO
16
GO
高
包
TE
采
不
1-
壳
不
银
失
微
不
含
魔
动
速
技
复

科 学

目 次



第20期 总第465期

深度测序技术检测益生菌产品菌株组成及 16S rDNA序列	杨捷琳等(241)
TEMPO/STA法与Baird-Parker平板计数法测定 食品中金黄色葡萄球菌的比较研究	凌秀梅等(246)
GC-FID法测定塑料包材中16种邻苯二甲酸酯类 化合物	杨 瑛等(250)
16S rRNA的分子生物学方法分析 牛奶中的细菌菌群	李引强等(255)
GC-MS分析比较3个特产香椿品种的挥发性成分	刘常金等(261)
高效逆流色谱分离化橘红中黄酮类化合物及 组分结构鉴定	尹 鹭等(268)

包装贮运

TPA质构分析硬肉桃果实采后质地变化	袁成龙等(273)
采后不同时期1-MCP处理对苹果果实质地的影响	李江阔等(277)
不同贮藏条件下椪柑皮中精油成分的变化	郭润霞等(282)
1-MCP处理和气调贮藏对赛买提杏 冷藏效果的影响	王瑞庆等(287)
壳聚糖涂膜藕带褐变的隔氧控制	李 珊等(291)
不同涂膜保鲜处理对荸荠品质变化的影响	尹 璐等(297)
银杏叶提取液对鲜切‘红富士’苹果品质的影响	冯金霞等(302)
失水处理对软枣猕猴桃贮藏期间褐变 相关因子的影响	穆晶晶等(307)
微真空条件对西兰花叶绿素降解与 内源抗氧化性的影响	王丽娇等(312)
不同贮藏温度对山竹果壳细胞代谢物和 果肉品质影响	于立梅等(318)
含氦(He)气调包装对冷却猪肉保鲜效果的影响	陈常秀(323)
魔芋葡甘聚糖涂膜对牛角椒保鲜效果的影响	戴文婧等(329)
动力学模型预测川味发酵香肠货架期的研究	范文教等(334)
速冻方式对番木瓜浆功能酶活力 冻藏稳定性的影响	余 铭等(338)

技术应用

复凝聚法制备苹果多酚微胶囊	韩 路等(342)
---------------------	-----------

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