



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、贾磊、王晓云

责编：刘莉

编辑成员：王连芬、李瑾、傅利军、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)

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

基础研究

- 不同分子质量米糠多肽的抗氧化活性 张敏等(1)
- 光谱法研究硒代大蒜新素与大蒜新素对
DPPH自由基的清除作用 周美云等(7)
- 微波加热对冷冻馒头品质特性的影响 王春霞等(11)
- 脱水方便米饭的稻米品种筛选 王佳等(16)
- 剁辣椒发酵过程中滋味物质的变化 罗凤莲等(21)
- 微波条件下微波纸中邻苯二甲酸酯向食品
模拟物Tenax的迁移 吴建文等(25)
- 6-羟基山萘酚-3-O-β-葡萄糖苷抑制脱氧核糖
氧化损伤的机理 王媛凯等(29)
- 高压处理对鲜切生菜微生物的影响 张学杰等(33)
- 精白保胚米发芽过程中淀粉酶及相关
营养成分的变化 李向红等(37)
- 微波条件下二苯甲酮与1-羟基环己基苯基甲酮
从微波纸向Tenax中的迁移规律 王楠等(41)
- 单甘酯对棉籽油和棕榈硬脂酯交换体系
结晶性质的影响 王瑛瑶等(46)
- 不同产地杂交榛果实品质比较分析 罗青红等(50)
- 草鱼肌肉蛋白质在冷藏过程中的变化 李强等(55)
- 植物乳杆菌KLDS1.0391所产细菌素的纯化 王辉等(59)
- Effects of Gelation Conditions and Egg White Protein
Content on Gel Properties of Surimi from Frozen
Horse-Mackerel (*Trachurus trachurus*) ... Wang Yusheng et al. (64)
- 单癸月桂酸甘油酯的抑菌作用及机理研究 曾哲灵等(70)
- 不同筋力面筋蛋白对小麦淀粉糊化特性的影响 陈建省等(75)
- L-赖氨酸与3种还原糖美拉德反应产物的
理化特性及抗氧化活性 李菁等(80)
- 金针菇子实体多糖均一组分FVP60-C2制备及
单糖组成分析 杨俊红等(86)
- 不同粒度西兰花冻干粉的物化特性及抗氧化活性 杨磊磊等(90)
- 灰叶马尾藻多糖的提取及其生物活性 刘芳等(93)
- 浸麦过程中添加金属离子对麦芽内源
抗氧化活力的影响 崔益军等(97)



《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)
- 贾英氏(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)
- 靳焯(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)
- 王顿(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)

甘油对明胶-普鲁兰多糖可食性材料性能的影响	高丹丹等(102)
不同等级兰州百合的电学特性	边红霞等(105)
Antioxidant Activity of Grape from Four Cultivars ...	Pu Yan et al. (109)
青藤碱- γ -环糊精包合物的性质及谱学分析	陈迪钊等(115)
麝香草酚对食品常见污染菌的抑菌作用	王 娣等(119)
微量通气处理对黄酒陈化过程中风味物质和 游离氨基酸的影响	韩 笑等(123)
冷却和冷冻对猪背最长肌动态黏弹性和 凝胶特性的影响	田锐花等(128)
艾叶粉对马铃薯粉丝品质的影响	孟俊祥等(133)
美拉德反应对醋蛋多肽抗氧化活性的影响	杨 锋等(137)
金花茶多糖单一成分的化学结构特征解析	林华娟等(141)

生物工程

响应面法优化双歧杆菌B04代谢 产细菌素的发酵条件	刘国荣等(147)
嗜热链球菌中CRISPR序列的检测与同源性分析 ...	邓凯波等(153)
重离子束-紫外线复合诱变选育高产 Lovastatin土曲霉菌株	宋红平等(158)
四川宜宾芽菜中乳酸菌分离筛选及菌相分析	尹 曦等(163)
嗜热链球菌和保加利亚乳杆菌混菌生物膜 发酵特性及其抗逆性	玛依诺·木图拉等(169)
微波协同辅助复合酶法制备高F值玉米肽 条件的优化	张艳荣等(173)
一株纳豆芽孢杆菌的产酶条件优化	李 妍等(179)
抗玉米赤霉烯酮单抗独特型抗体制备与鉴定	余 涛等(184)
6种海洋微藻 β -葡聚糖的累积特征及其 免疫活性分析	田 甜等(188)
微生物发酵罗非鱼骨粉工艺条件的优化	马海霞等(193)
鲜食玉米脂氧合酶的酶学性质	刘夫国等(198)
响应面法优化VC二步混合菌新菌系发酵培养基 ...	吕淑霞等(202)
双酶法制备花生抗氧化肽	熊 柳等(207)
耐受高体积分数丁醇乳酸菌的筛选及其鉴定	刘洪儒等(212)

科 学

第03期 总第448期



高压CO₂处理钝化香蕉果肉

多酚氧化酶的动力学 汪少华等(217)

传统风鸭中蛋白分解菌株的筛选及对

鸭肉香肠品质特性的影响 王小兰等(222)

分步酶解法制备菜籽降血压肽 张 艳等(228)

响应面法优化曲霉型豆豉的双菌种制曲工艺 林晓华等(233)

尿肠球菌冷冻干燥保护剂筛选及稳定性比较研究 彭虹旒等(239)

营养卫生

植物乳杆菌NDC 75017的降胆固醇作用 王今雨等(243)

不同地理群体魁蚶的营养成分比较研究 王 颖等(248)

美味牛肝菌菌丝体与子实体蛋白质

营养价值的评价 江 洁等(253)

海带多糖硫酸酯对bFGF诱导的血管平滑肌

细胞增殖的影响 刘 敏等(257)

黑米花青苷复方胶囊对实验性肝损伤的保护作用 路宏朝等(261)

红花黄色素与双亚酸的抗血栓作用 杨晓君等(264)

不同处理条件小黑豆乳清蛋白的抗肿瘤作用 王 菲等(267)

豆渣膳食纤维及豆渣超微化制品对小鼠

肠道菌群的影响 吴占威等(271)

绿茶摄入对乳腺癌发病风险影响的Meta分析 任国峰等(276)

食品BDI-GS评价体系的建立及在

酪蛋白评价中的应用 王晓光等(280)

专题论述

蛋白质氧化对肉类成熟的影响研究进展 陈茜茜等(285)

乙醇非氧化代谢产物脂肪酸乙酯的研究进展 李江涛等(290)

纳米抗体的特性及其应用研究进展 郭 婷等(294)

酶法制备人乳脂替代品的研究进展 张超越等(298)

色谱法检测动物源食品中喹诺酮类

药物残留研究进展 李佩佩等(303)

利用多菌种生产传统发酵食品研究进展 陈 楠等(308)

农产品质量安全网络舆情监控体制机制研究 郭林宇等(312)

广告

C&R 理儒机械科技

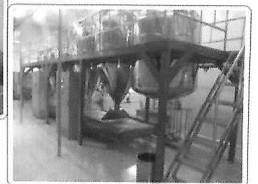
南京农业大学食品科技学院教学科研基地

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



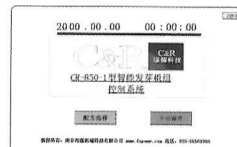
智能化发芽实验室设备
专利号: ZL201120105879.8



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