

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、贾 磊、王晓云
责 编：张秀敏
编辑成员：蒋丽娜、徐增慧、但晓雅
英文校译：陈 宁、徐 娟、徐宝军
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

ISSN 1002-6630
国内统一连续出版物号：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

- 牛乳含量对发酵豆乳风味成分的影响 徐 寅等(1)
Development and Application of a Novel Biosensor
for Rapid Detection of Dimethoate Guan Huanan et al. (6)
响应面法优化黄粉虫黄酮提取工艺 汪 璇等(11)
响应面法优化芭蕉芋淀粉磷酸单酯制备 黄弼晨等(17)
混料设计优化荔枝-苹果混合果汁饮料配方 林文祥等(23)
热风干燥对油菜籽挥发性成分的影响 杨国峰等(28)
响应面设计法优化不同基源贝母中
总生物碱的提取工艺 徐 彦等(32)
响应面法优化超临界CO₂萃取玉米蛋白粉中
叶黄素工艺 佟万兵等(37)
响应面法优化枸杞叶粗多糖提取纯化工艺
及其降血糖活性 江 磊等(42)
正交试验优化谷氨酰胺酶改性米谷蛋白工艺 李向红等(47)
正交试验优化银条多糖超滤浓缩工艺 郎昌野等(51)
逆流色谱与硅胶柱色谱相结合分离纯化
高良姜中高良姜素 徐 静等(55)
响应面法优化蓝莓叶多酚提取工艺 冯 进等(59)
阴香果实主要生物活性成分的提取工艺 张 镜等(65)
油茶籽油中苯并(a)芘的形成与控制 吴苏喜等(71)
响应曲面法优化纤维素酶解提取工艺 石亚中等(75)
亚麻籽胶为壁材制备亚麻油微胶囊 陈元涛等(80)
L-薄荷基-β-D-乳糖昔的合成 卢高超等(83)
“黑美人”土豆黄酮提取及抗氧化活性 李彩霞等(88)
响应面法优化芦蒿叶总黄酮的提取工艺 扶庆权等(94)
双层包埋制备嗜酸乳杆菌微胶囊及其应用 马 娇等(99)
牛乳超滤及工艺条件改变对切达干酪
促熟及其品质的影响 孙 卓等(104)
响应面法优化纤维素酶提取山核桃蒲多酚类物质 董 旭等(109)
响应面法优化桑黄发酵液总多糖的提取工艺 梁大勇等(114)



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)
靳 烨(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 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)
杨铭锋(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 瀚(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)

分析检测

- 酒醅微量挥发性成分的HS-SPME和GC-MS分析 赵爽等(118)
薄层色谱法测定油脂中甘油三酯含量 鲍方宇等(125)
液相色谱-串联质谱测定食用植物油和
调味油中27种添加剂(物) 曹娅等(129)
洋河绵柔型白酒关键风味成分 范文来等(135)
脐橙腐烂过程中挥发性有机硫(VOSCs)的
质量浓度和组成变化特征分析 吴婷等(140)
套袋对柠檬香气成分的影响 何朝飞等(144)
傅里叶红外光谱法测定硫酸酯化
葛仙米多糖的取代度 朱玉婷等(150)
高效液相色谱法快速筛查与测定葡萄酒中纽甜 王齐等(154)
传统分离培养结合PCR-DGGE技术分析
广式腊肠中优势菌 谢科等(157)
木薯蚕蛹氨基酸构成分析 龙悦等(161)
微波消解-电感耦合等离子体质谱法测定
油茶籽油中的5种重金属元素 倪张林等(165)
超高效液相色谱法同时测定柑橘中
11种类黄酮物质 冉玥等(168)
贵州荔波传统酸肉发酵期间理化成分与
发酵风味物质分析 张倩等(173)
长白山地区天然绿色鸡蛋营养素成分分析 安晓宁等(178)
氢化物发生-原子荧光法测定鸭蛋中无机硒和
有机硒 王世成等(183)
固相微萃取-气相色谱-质谱法分析不同口味
精武鸭脖的香气成分 唐翠娥等(186)
紫色甘薯酒陈酿期间香气成分的变化 杨雅利等(190)
不同原料鱼酿造鱼酱油的挥发性风味差异 江津津等(195)
大豆转基因检测中DNA提取方法的比较研究 刘欣等(199)

科学

第04期 总第449期



电感耦合等离子发射光谱法同时测定

连云港产草莓中的铅铬镉铜 曾艳霞等(204)

UPLC-MS/MS分析橘汁发酵液中

柠檬苦素的变化趋势 江海等(208)

利用电子舌对富含ACE抑制肽的酪蛋白

水解物的脱苦评价 王佳佳等(212)

云南玉溪香椿果特征香气成分分析 董竞等(217)

包装贮运

秸秆源品质改良因子采前处理对番茄

果实品质的影响 甘霖等(221)

不同真空预冷终温对豆腐品质的影响 施冰心等(226)

三磷酸腺苷降解产物评价冷鲜罗非鱼片新鲜度 刘寿春等(230)

生姜提取物对鲜切苹果保鲜研究 李伟锋等(236)

壳聚糖复合保鲜剂在荔枝冷藏中的应用 李昌宝等(241)

养殖尼罗罗非鱼鲜度特征及动力学模型构建 郭全友等(245)

超高压处理对南京盐水鸭货架期的影响 沈旭娇等(250)

贮藏温度对红肉脐橙(*Citrus sinensis* Osbeck)

果实类胡萝卜素含量的影响 王长锋等(255)

脂肪添加量和冻藏时间对冷冻水饺肉馅

肌原纤维蛋白氧化和凝胶特性的影响 黄莉等(261)

叶面喷施VA和钙混剂对番茄冷藏效果的影响 魏宝东等(267)

薄膜包装芹菜品质分析及货架寿命研究 朱军伟等(272)

低氧气调包装对新鲜香菇品质的影响 应丽莎等(277)

高相对分子质量水溶性大豆多糖对鸡蛋涂膜

保鲜效果的影响 王伏超等(284)

不同透明包装对榨菜品质的影响 赵兴娥等(288)

技术应用

蛹虫草-山楂复合保健饮料的研制 林标声等(293)



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