

食品科学

目次

2013年
第34卷 第05期



总第 450 期

管： 中国商业联合会
 办： 北京食品科学研究院
 版： 中国食品杂志社
 辑： 《食品科学》编辑部
 长： 王守伟
 行社长： 赵 燕
 社长兼主编： 孙 勇
 主编： 马永征、贾 磊、王晓云
 编： 王连芬
 成员： 刘 莉、李 瑾、傅利军、董海芹
 文校译： 陈 宁、徐 娟
 编辑部： (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
 ISSN 1002-6630
 内统一连续出版物号： CN 11-2206/TS
 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
 内定价： 25元/册
 阅方法： 各地邮政局或本刊编辑部
 告经营许可证号： 京西工商广字第8133号(1-1)
 律顾问： 张国印 律师 电话： 13901354197
 识产权顾问： 李桂玲 电话： 13801335416

基础研究

- Ovomucin的抗菌特性及其对环境条件的稳定性 单媛媛等(1)
 魔芋葡甘露寡糖的干燥加热硒酸化及其
 产物的抗氧化性 和智坤等(5)
 不同溶质型桃果实成熟软化过程中细胞壁
 多糖分子质量的分布变化 阚 娟等(10)
 强化面粉用营养素强化剂单体流动性与
 喷流性评价 解立斌等(17)
 测试参数对杏果质地多面分析的影响 郭风军等(22)
 南瓜的感官品质、质构及生化分析 尹 玲等(26)
 复配食用胶对乳化肠品质的影响 芦嘉莹等(31)
 不同加工工艺制备葛根全粉的成分和特性研究 上官佳等(36)
 秦川公牛与鲁西公牛牛肉感官品质和加工特性 卢桂松等(42)
 不同热处理对沙门氏菌DNA消亡的影响 刘 杰等(46)
 不同品种原料乳理化特性分析 梁 霄等(50)
 无核白葡萄热风干燥过程中总酚与
 抗氧化活性的变化 张利娟等(55)
 超高压处理对低磷酸盐鸡胸肉盐溶蛋白凝胶的影响 ... 李 莹等(60)
 胭脂萝卜红色素热处理及贮藏过程中降解动力学 董 楠等(67)
 鲜辣椒产品质量评价指标体系的建立 王 微等(72)
 苦杏仁木醋液多酚对核桃油过氧化的抑制作用 施 琳等(76)
 甘油体系研究奶糖内源性甲醛的生成机理 陈 梅等(81)
 节节草多糖的体外抗氧化活性 张俊生等(86)
 中国黄酒风味感官特征及其风味轮的构建 王 栋等(90)
 超高压处理对鳊鱼糜-大豆分离蛋白复合物
 性能的影响 余 辉等(96)
 广式腊肉热泵薄层干燥数学模型研究 张雪娇等(100)
 利用核磁共振技术研究食盐对鱼糜加工的影响 林婉瑜等(105)
 糯麦粉及转谷氨酰胺酶(TGase)在冷冻糯性
 糕团中的应用 王 凤等(110)
 超高压和盐渍泡发处理海参的质构和
 功能成分比较研究 郝梦甄等(115)
 葡萄醋抗氧化活性比较研究 孙莹莹等(120)
 西兰花籽中萝卜硫苷的提取、分离及结构鉴定 江 敏等(124)
 籽粒苋花穗色素的稳定性研究 廖芙蓉等(127)
 煎炸油在煎炸过程中脂肪酸组成的变化 张铁英等(132)



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) | 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) |
| 陈建设(University of Leeds) | 潘丽军(合肥工业大学) |
| 陈 宁(美国新泽西癌症研究所) | 潘思轶(华中农业大学) |
| 陈庆森(天津商业大学) | 庞广昌(天津商业大学) |
| 陈 卫(江南大学) | 裴世春(齐齐哈尔大学) |
| 陈振宇(香港中文大学) | 蒲 彪(四川农业大学) |
| 储晓刚(中国检验检疫科学研究院) | 齐 斌(常熟理工学院) |
| 邓放明(湖南农业大学) | 单 杨(湖南省农业科学院) |
| 邓泽元(南昌大学) | 石彦国(哈尔滨商业大学) |
| 董海洲(山东农业大学) | 孙庆杰(青岛农业大学) |
| 堵国成(江南大学) | 孙远明(华南农业大学) |
| 杜平忠(台湾嘉南药理科技大学) | 王大为(吉林农业大学) |
| 方 继(国立中兴大学(台湾)) | 王 颖(河北农业大学) |
| 高丽萍(北京联合大学) | 王 硕(天津科技大学) |
| 葛长荣(云南农业大学) | 汪兴平(湖北民族学院) |
| 郭 宏(北京市食品研究所) | 王锡昌(上海海洋大学) |
| 郝利民(总后勤部军需装备研究所) | 魏益民(中国农业科学院) |
| 何东平(武汉工业学院) | 夏立秋(湖南师范大学) |
| 侯冬岩(鞍山师范学院) | 夏延斌(湖南农业大学) |
| 胡秋辉(南京财经大学) | 谢明勇(南昌大学) |
| 贾英民(河北科技大学) | 邢新会(清华大学) |
| 江昌俊(安徽农业大学) | 熊幼翎(University of Kentucky) |
| 江连洲(东北农业大学) | 徐 虹(南京工业大学) |
| 姜绍通(合肥工业大学) | 徐明生(江西农业大学) |
| 靳 辉(内蒙古农业大学) | 薛长湖(中国海洋大学) |
| 金征宇(江南大学) | 杨公明(华南农业大学) |
| 鞠兴荣(南京财经大学) | 杨铭锋(黑龙江省科学技术协会) |
| 李冬生(湖北工业大学) | 杨海燕(新疆农业大学) |
| 李洪军(西南大学) | 叶兴乾(浙江大学) |
| 李 华(西北农林科技大学) | 余龙江(华中科技大学) |
| 李建科(陕西师范大学) | 郁建平(贵州大学) |
| 李 琳(华南理工大学) | 岳田利(西北农林科技大学) |
| 李树君(中国农业机械化科学研究院) | 章超桦(广东海洋大学) |
| 李 勇(北京大学) | 张 灏(江南大学) |
| 李忠海(中南林业科技大学) | 张和平(内蒙古农业大学) |
| 励建荣(渤海大学) | 张坤生(天津商业大学) |
| 连 宾(中国科学院) | 张兰威(哈尔滨工业大学) |
| 林 洪(中国海洋大学) | 张名位(广东省农业科学院) |
| 林亲录(中南林业科技大学) | 张志强(香港中文大学) |
| 刘宝林(上海理工大学) | 郑宝东(福建农林大学) |
| 刘成梅(南昌大学) | 周 坚(武汉工业学院) |
| 刘景圣(吉林农业大学) | 朱蓓薇(大连工业大学) |
| 刘静波(吉林大学) | 朱 明(农业部规划设计研究院) |
| 刘敬泽(河北师范大学) | 朱文学(河南科技大学) |
| 刘 文(中国标准化研究院) | Okkyung Kim Chung
(Kansas State University) |
| 陆启玉(河南工业大学) | Patricia Rayas Duarte
(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) | |

生物工程

- β -胡萝卜素降解葡萄球菌化学合成**
培养基营养素的研究 麻俊侠等(137)
- 低温条件下冷却猪肉中假单胞菌**
生长模型的比较分析 牛会敏等(142)
- 铝对氟在茶树体内吸收与分配的影响** 张显晨等(147)
- 植物乳杆菌ST-III在豆乳中的发酵特性及**
发酵豆乳的贮藏稳定性 马成杰等(151)
- 鲟鱼皮明胶的水解工艺** 吕 顺等(156)
- 新型生物防腐剂——多聚阳离子抗菌肽**
在毕赤酵母中的表达 李 青等(161)
- 干酪乳杆菌LC2W原生质体的制备与再生** 黄 茜等(167)
- 杂菌污染对固态发酵食醋返混的影响** 王 俊等(172)
- 芝麻过敏原油质蛋白O leosins单克隆抗体的**
制备与鉴定 王媛媛等(177)
- 链霉素人工抗原及多克隆抗体的制备与鉴定** 奚 茜等(181)
- 保加利亚乳杆菌与嗜热链球菌发酵夸克的**
工艺条件优化 胡 颖等(186)
- 产 β -葡萄糖苷酶真菌的筛选鉴定、纯化及**
酶学性质分析 陈 静等(191)
- 薏米酒发酵前淀粉液化及糖化条件的优化** 郭克娜等(197)
- 高产二十二碳六烯酸隐甲藻的选育及其**
发酵条件研究 孙中贯等(202)
- 响应面法优化长双歧杆菌增殖培养基** 孙 鹏等(207)

营养卫生

- 嗜酸乳杆菌NCFM胞外多糖对小鼠**
免疫相关基因的调控 杨相宜等(213)
- 1985—2011年我国食物中毒特点分析及**
应急对策研究 聂 艳等(218)
- 桑叶饲料添加剂对鸡蛋黄品质的影响** 刘美玉等(223)
- 舟山海域扁玉螺和玉螺食用价值评估** 刘慧慧等(228)

茶叶片
小黑豆
肝肝
中华真
矢车菊
脂蛋
杜仲叶
薏苡仁
莲房厚
组纤
小麦胚
结精

专题

微卫
噬菌
橄榄
肉制
阻
淀粉
动物
检
中国
发酵
调
新型
评
化学
热成
食品
QuE
检
基于

科 学

目 次



第05期 总第450期

儿茶素对肠道微生态的调节作用 张 鑫等(232)

豆乳清蛋白和水解多肽对小鼠急性
损伤的保护作用 樊 迎等(238)

真地鳖酶解短肽的抗氧化作用 朴美子等(242)

菊素-3-葡萄糖苷对骨骼肌细胞
蛋白脂肪酶活性的影响 卫晓怡等(246)

叶树脂分离纯化产物的抗疲劳功效 刘 迪等(251)

不同部位营养成分分析及评价 王 颖等(255)

原花青素对大强度运动小鼠器官与
组织的保护作用 吴 俊等(260)

肽对大鼠氮代谢以及胃肠黏膜
构和功能的影响 潘兴昌等(264)

短 论 述

星在酿酒酵母研究中的应用 冯 敏等(270)

体控制主要食源性致病菌的研究进展 曹振辉等(274)

油掺假鉴别技术研究进展 林远辉等(279)

品和胃酸条件下亚硝胺合成
断作用的研究进展 李 玲等(284)

基可食膜研究进展 贾 超等(289)

可食组织中霉菌毒素的残留及
测方法研究进展 黄晓琳等(293)

茶叶品质危害因素分析及对策研究进展 袁自春等(297)

蔬菜中亚硝酸盐消长规律及
控技术的研究进展 黄丽慧等(303)

转基因植物及其食用安全性
价对策研究进展 梅晓宏等(308)

计量学在风味物质研究中的应用 孙灵霞等(313)

像技术在食品安全控制中的应用 孙玉侠等(318)

中生物胺的安全性研究进展 刘 景等(322)

ChERS在动物源性食品兽药残留
测中的研究进展 曲 斌(327)

美国膳食标准对中国食品工业发展的思考 ... 李 磊等(332)

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 (玄武区草场门4号)
电话: 025-85568900 83659700 13951712118
网站: www.fayame.com 邮箱: wyifeng@vip.163.com