



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：蒋丽娜

编辑成员：张秀敏、徐增慧、但晓雅

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

工艺技术

- 煮制和干燥时间对盐水鸡翅质构及色泽的影响 唐道邦等(1)
- 不同时期生姜加工品质及姜油树脂成分分析 王忠宾等(6)
- 辣椒中 β -隐黄质的分离制备 井凤等(10)
- SiO₂球腔微电极阵列过氧化氢传感器制备及应用 李建鑫等(14)
- Optimization of Immobilized Lipase-Catalyzed
Synthesis of Glucose Palmitate by
Response Surface Methodology Zhao Lei et al. (19)
- 高速逆流色谱结合制备型高效液相色谱法
分离制备大豆皂苷单体 黄玉艾等(27)
- 牛乳酪蛋白抗氧化乳基料的制备及其分离纯化 童伟等(33)
- 响应面法优化“曲拉”凝乳酶干酪素凝乳工艺 纪银莉等(37)
- 不同护色剂对荔枝原浆色泽与多酚的影响 程丽娜等(42)
- 响应面试验优化超声波提取光皮
木瓜黄酮和多糖复合物 纪学芳等(47)
- 脂肪酶催化月桂酸淀粉酯的合成 辛嘉英等(52)
- 超高压处理与添加复合磷酸盐对
海鲈鱼保水性的比较 尚校兰等(56)
- 百里香精油的微胶囊制备及其缓释性能 王娣等(60)
- 正交试验优化纤维素酶法提取
牛蒡根皮中绿原酸工艺 林春梅等(64)
- 大孔吸附树脂富集酯型儿茶素 黄磊等(68)
- 茶叶叶绿体DNA的PCR-RFLP反应体系优化 陈盛相等(73)
- 响应曲面法优化夏秋茶中茶多酚与
茶氨酸的提取工艺 张鑫等(77)
- 响应曲面法优化紫贻贝酶解液制备海鲜风味基料 陈海华等(83)
- 正交试验优化菠萝果渣膳食纤维
制备及其性质的比较 王标诗等(88)
- 高效液相色谱法评价大孔树脂纯化甘草酸工艺 孙啸涛等(93)
- 响应面法优化超声波辅助提取大蒜素工艺 何丽等(98)



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)

可不都拉·阿巴斯(新疆大学)	陆兆新(南京农业大学)
毕 阳(甘肃农业大学)	罗亚光(USDA-ARS)
袁慧农(集美大学)	罗云波(中国农业大学)
朱 峰(北京大学)	马海乐(江苏大学)
朱建设(University of Leeds)	孟宪军(沈阳农业大学)
朱 宁(美国新泽西癌症研究所)	潘丽军(合肥工业大学)
朱庆森(天津商业大学)	潘思轶(华中农业大学)
朱 卫(江南大学)	庞广昌(天津商业大学)
朱振宇(香港中文大学)	裴世春(齐齐哈尔大学)
褚晓刚(中国检验检疫科学研究院)	蒲 彪(四川农业大学)
郭放明(湖南农业大学)	齐 斌(常熟理工学院)
郭泽元(南昌大学)	单 杨(湖南省农业科学院)
董海洲(山东农业大学)	石彦国(哈尔滨商业大学)
董国成(江南大学)	孙庆杰(青岛农业大学)
王士惠(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 颀(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)
郭利民(总后勤部军需装备研究所)	魏益民(中国农业科学院)
何东平(武汉工业大学)	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)
贾英氏(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 焱(内蒙古农业大学)	薛长湖(中国海洋大学)
陶兴荣(南京财经大学)	杨公明(华南农业大学)
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)
刘建荣(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)
木 洪(中国海洋大学)	张志强(香港中文大学)
木亲录(中南林业科技大学)	郑宝东(福建农林大学)
刘宝林(上海理工大学)	周 坚(武汉工业学院)
刘成梅(南昌大学)	朱薇薇(大连工业大学)
刘景圣(吉林农业大学)	朱 明(农业部规划设计研究院)
刘静波(吉林大学)	朱文学(河南科技大学)
刘敬泽(河北师范大学)	Okkyung Kim Chung
刘 文(中国标准化研究院)	(Kansas State University)
卢启玉(河南工业大学)	Patricia Rayas Duarte
卢向阳(湖南农业大学)	(Oklahoma State University)
卢晓黎(四川大学)	Michael Tilley(USDA-GMPRC)
	IL KIM(Pusan National University)

牛乳中反式脂肪酸在不同热处理条件下的

含量变化及热杀菌工艺评价 刘 姣等(102)

微波辅助提取马铃薯淀粉及其特性研究 刘婷婷等(106)

正交试验优化山楂果心果胶微波-盐酸-

盐析法提取工艺 唐 霞等(112)

大孔吸附树脂法分离提取蜂王浆中10-羟基-2-癸烯酸··· 张其安等(116)

正交试验优化杏酱酶解液脱色工艺 张 杰等(120)

响应面法优化薄荷叶总黄酮提取

工艺及抗氧化活性 侯学敏等(124)

响应面分析昆仑雪菊水溶性黄酮类

化合物的提取工艺 吴 瑛等(129)

分析检测

鸡蛋致敏蛋白免疫分析方法的建立 兰丽平等(134)

多重PCR法检测转*Bar*、*Bt*基因双抗稻米 邱良焱等(139)

基于电子鼻技术的鲈鱼新鲜度评价 赵梦醒等(143)

蜂蜜黄酮类化合物检测方法建立及其在云南

5种特色蜂蜜中的分布 梁 铨等(148)

气相色谱-串联质谱法结合QuEChERS方法

快速检测柑橘中52种农药多残留 张雪莲等(152)

离子液体作为新型光度增敏剂测定

食品中微量铝(III)..... 沙 鸥等(156)

纽荷尔脐橙挥发性风味成分分析 吴 婷等(160)

高效液相色谱法测定黑果枸杞

果实中花色苷的含量 林 丽等(164)

近红外光谱分析技术在花生原产地溯源中的应用··· 张 龙等(167)

汤圆TPA质构特性测试条件的优化 朱津津等(171)

柠檬果皮香气成分的GC-MS分析 何朝飞等(175)

烟熏工艺对熏肉挥发性风味物质的影响 赵 冰等(180)

微波提取-高效液相色谱法测定食用菌中百草枯··· 唐 俊等(188)

薄荷挥发性成分的定量结构-性质相关性 堵锡华等(192)

光果甘草叶总黄酮测定方法 董 怡等(195)

双重P
金黄
3种山
分光光
15种食
超高效
食品
酸性品
牛奶
刺玫瑰
气质
固相微
冷冻
博湖蘑
酶法方
滑子菇
包装贮
冷藏期
梯度降
褐变的
EFF和硝
采后香
茉莉酸甲
抗氧化
微真空贮
贮藏温度
抗氧化
荷兰豆真

技术应用

紫苏提取



双重PCR-DHPLC技术快速检测水产品中

- 金黄色葡萄球菌 万 婧等(199)
- 3种山茶属花香气成分的HS-SPME/GC-MS分析 ... 甘秀海等(204)
- 分光光度法测定白菜中亚硝酸盐的不确定度评定 ... 郝晓莉等(208)
- 15种食用植物油脂肪酸的气相色谱-质谱分析 杨春英等(211)
- ### 超高效液相色谱飞行时间质谱测定
- 食品中36种合成色素 钱 疆等(215)
- ### 酸性品红-B-R体系共振光散射法测定
- 牛奶中的新霉素 高向阳等(219)
- ### 刺玫果挥发性成分的顶空固相微萃取-气质联用分析
- 王晓林等(223)
- ### 固相微萃取结合气相色谱-质谱联用法分析
- 冷冻草莓汁异味成分 潘 见等(227)
- 博湖蘑菇矿物质、脂肪酸成分分析 杨 琴等(231)
- 酶法方便米饭香气成分的SPME/GC-MS分析 刘美艳等(234)
- 滑子菇营养成分分析与评价 向 莹等(238)

包装贮运

- 冷藏期间草鱼鱼片脂肪氧化变化规律研究 王建辉等(243)
- 梯度降温对鸭梨采后果肉膜脂过氧化及褐变的影响 梁丽雅等(247)
- EFF和硝酸钙混合液对薄皮甜瓜采后香气成分的影响 齐红岩等(253)
- 茉莉酸甲酯处理对采后葡萄果实酚酸合成和抗氧化活性的影响及其机理研究 汪开拓等(260)
- 微真空贮藏条件下莱阳梨果实褐变的生理机制 ... 李文香等(266)
- 贮藏温度对鲜食石榴籽粒贮藏品质及抗氧化能力的影响 王 敏等(271)
- 荷兰豆真空预冷及其对贮藏品质的影响 陈 颖等(276)

技术应用

- 紫苏提取物泡腾片的研制 宫江宁等(280)

www.isenso.cn 广告

ISENSO

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