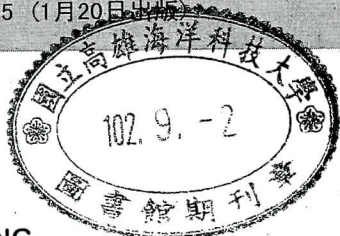


CONTENTS

食品科技

(月刊) 2013. 1 总255 (1月20日出版)



SHIPIN KEJI

目次

生物工程篇 BIOENGINEERING

高产嗜酸乳杆菌的筛选和工艺条件优化 <i>High-yield acid Lactobacillus acidophilus strain screening and optimization of process conditions</i>	孟昭旭 肖蒙 霍贵成 杜鹏 MENG Zhao-xu et al.	2
嗜酸乳杆菌增殖培养基的响应面优化 <i>Optimization of enrichment medium for Lactobacillus acidophilus by response surface methodology</i>	雷欣宇 康建平 曾凡坤 黄静 LEI Xin-yu et al.	7
4株嗜热链球菌产酸和产香力的比较与分析 <i>Comparison and analysis of ability to produce acid and aroma by four Streptococcus thermophilus</i>	康欢 郑遂 王伟 霍贵成 KANG Huan et al.	13
光照强度对雨生红球藻细胞生长和虾青素积累的影响 <i>Influence of light intensity on cell growth and astaxanthin production by Haematococcus pluvialis</i>	才金玲 欧阳泽瑞 陈国兴 潘光华 王广策 CAI Jin-ling et al.	17
黏红酵母在2 L罐中发酵糖蜜合成番茄红素的条件优化 <i>Optimization of synthesizing lycopene fermentation conditions with molasses by Rhodotorula in 2 L bioreactor</i>	廉博 吴晓英 谢小玉 谢羽娜 LIAN Bo et al.	21
多黏类芽孢杆菌PS04产胞外多糖发酵条件优化 <i>Optimization of fermentation conditions for production of exopolysaccharide by Bacillus polymyxa PS04</i>	蹇华丽 田文祥 杨幼慧 廖美德 JIAN Hua-li et al.	26

食品开发篇 FOOD DEVELOPMENT

采前水杨酸处理对甜瓜果实贮藏品质的影响 <i>Effects of pre-harvest salicylic acid treatment on storage quality of muskmelon fruits</i>	李娜 朱璇 逢焕明 LI Na et al.	32
微冻气调保鲜对毛蚶品质的影响 <i>Effect of partial-frozen temperature controlled atmosphere fresh-keeping on quality of Scapharca subcrenata</i>	李丽娜 张海莲 刘红英 LI Li-na et al.	37
胡萝卜渣改性纤维可食涂膜对苦瓜保鲜效果的影响 <i>Effect of edible coating of carrot pomace modified cellulose on preservation of bitter gourd</i>	刘欢 马中苏 LIU Huan et al.	41
天然奶油奶酪与再制奶油奶酪功能性差异研究与形成原因的初探 <i>Research the properties difference between cream cheese and processed cream cheese and preliminary study of the reasons</i>	莫蓓红 郑远荣 高红艳 MO Bei-hong et al.	46
卡布奇诺咖啡专用打泡牛奶的研制 <i>Preparation of Cappuccino milk</i>	任璐 张锋华 苗君莅 蔡涛 王辉 肖杨 REN Lu et al.	51
应用蛋白质与多糖分子间的相互作用制备食品乳状液 <i>Food emulsions stabilized by protein and polysaccharide interactions</i>	侯占群 龚树立 高彦祥 HOU Zhan-qun et al.	56
酪蛋白酶解特性的研究 <i>Enzymatic characterization of the casein</i>	苏银杰 王金水 高芸芳 SU Yin-jie et al.	62
燕麦中蛋白与多糖成分对四氧嘧啶致糖尿病小鼠血糖、血脂影响的比较 <i>Comparison of the effects of protein and polysaccharide from oat on blood glucose and lipids in diabetic model mice by alloxan</i>	韩德平 李建国 张伟 任页玫 石亚伟 HAN De-ping et al.	66
3种来源膳食纤维抗氧化特性比较 <i>Comparison of antioxidant properties among three dietary fibers</i>	石秀梅 雷激 梁爱华 江芳 张红 SHI Xiu-mei et al.	71
芸豆蛋白的提取及其营养价值评价 <i>Nutritional value evaluation and extraction of protein isolate from kidney bean</i>	马文鹏 任海伟 MA Wen-peng et al.	75
鸡胚多肽分子量分布研究比较 <i>Analyzed of molecular weight distribution of chicken embryo hydrolysates</i>	梁琼 张玉霞 张培正 LIANG Qiong et al.	80
碱与高温处理对豆腐干物性及品质的影响 <i>The effects on textural properties and quality of firm tofu for treatment with alkali and high temperature</i>	林洪斌 贾春 张琦 邢亚阁 车振明 LIN Hong-bin et al.	84

主管单位: 北京粮食集团有限责任公司
主办单位: 北京市粮食科学研究院
编辑出版: 《食品科技》编辑部
创刊时间: 1975年
社长: 陈钊
主编: 王海清
副主编: 张建忠

市场部主任: 叶光
责任编辑: 赵晓文 张欣哲
编辑: 张静 雷瑞超
美编: 刘蓉
读者服务部: 赵晓文
读者热线: (010) 67913893
83557685

发行部: 张欣哲
广告热线: (010) 51816355
83557685

图文传真: (010) 67913893
<http://www.e-foodtech.net>
blog.sina.com.cn/shipinkj

认证微博:
<http://weibo.com/shipinkj>
<http://t.163.com/shipinkj>
e-mail: shipinkj@vip.163.com

地址: 北京市宣武区厂内大街
316号京粮大厦
邮政编码: 100053

印刷: 北京柏力行彩印有限公司

开户银行: 农业银行北京南三环支行
(崇文支行南三环分理处)

账号: 200601040010053
户名: 北京市粮食科学研究院
中国标准连续出版物号:

ISSN 1005-9989
CN 11-3511/TS

发行范围: 公开发行
国内发行: 北京报刊发行局
订 阅: 各地邮政局(所)
邮发代号: 2-681
定 价: 人民币25元/期

国外发行: 中国出版对外贸易总公司
定 价: 15美元/期
发行代号: DK11029

本刊网络订 阅: 蜘蛛网
www.spider.com.cn

北京市广告经营许可证号:
京宣工商广字0011号

1975年创刊

国内外公开发行

国家轻工业类核心期刊

志社编委会
or Committee
主任委员
Director
刘兴信
副主任委员
ice Director
薇 齐庆中
顾问
Consultant
林 王国丰
元 尤 新
靖 欧阳瑞文
庠 葛可佑
委员
ommissioner
平 于小冬
霞 卫祥云
伟 王凤成
立 王海清
科 朱念琳
颖 孙宝国
斌 李 阳
伟 李里特
栋 刘成梅
文 张坤生
雪 张燕玲
钊 陈正行
华 杜 政
杰 何锦凤
俊 周惠民
秋 杨月欣
波 罗 欣
丰 胡小松
明 贾健斌
明 曹小红
荣 谢继志
期执行编委
ve Commissioner
郑家丰
& Tech. Service
ChenZhao
Published 1975
0 67913893
0 67910343
Jingliang Mansion,
uang'anmen inner
ing China
100053
S\$/issue
rseas)

- ◇ 《中国知网》全文收录
- ◇ 《中国学术期刊(光盘版)》全文收录
- ◇ RCCSE中国核心学术期刊(A)
- ◇ 中国农业核心学术期刊
- ◇ 美国化学文摘(CA)收录期刊
- ◇ 英国食品科学技术文摘(FSTA)收录期刊
- ◇ 英国加工包装机械协会(PPMA)特约供稿
- ◇ 法国科技新闻处(FTPO)特约供稿

- ◇ 荣获中国北方优秀期刊奖
- ◇ 荣获第二届北方优秀期刊奖
- ◇ 荣获第二届北京市优秀出版物奖(优秀期刊奖)
- ◇ 荣获第三届北京市优秀科普作品奖最佳奖和优秀奖
- ◇ 荣获2008年度北京市新闻出版(版权)创意成果奖
- ◇ 荣获2004年北京市科技期刊质量奖
- ◇ 荣获首届《CAJ-CD规范》执行优秀期刊奖

不同烹饪方法对番薯营养成分的影响 <i>Effects on sweet potato nutrient of different cooking methods</i>	陈蔚辉 黄玲玲 CHEN Wei-hui et al.	88
添加没食子酸对速溶茶中儿茶素含量的影响 <i>Effect on the content of catechins in instant tea for adding gallic acid</i>	吴亮宇 林金科 赵文净 孙平 林艺端 张明泽 商虎 肖慧 WU Liang-yu et al.	92
辐照蛋糕的杀菌保鲜效果及对蛋糕感官品质的影响 <i>Effects on sterilization and sensory quality of cakes by irradiation</i>	王娟娟 王允 商飞飞 董威杰 许渤 WANG Juan-juan et al.	96
啤酒超高压射流杀菌初探 <i>Sterilization of beer by ultra-high pressure water jet</i>	刘睿颖 沈骏 王盛民 LIU Rui-ying et al.	99
利用响应面法优化苦荞萌动茶发芽工艺的研究 <i>The optimical germinating conditions of tartary buckwheat sprout tea by response surface methodology</i>	彭涛 马文锦 张怀予 金明 周美 黎素君 PENG Tao et al.	103
可控酶解河蚬蛋白质的工艺优化 <i>Optimization of enzymolysis on Corbicula fluminea protein by control-enzymatic hydrolysis</i>	刘晶晶 黄婷 顾云 韩耀平 王雪峰 戴阳军 LIU Jing-jing et al.	109
酶法提取绿豆渣可溶性膳食纤维工艺条件的优化 <i>Optimization on enzymatic extraction of soluble dietary fiber from mung bean residue</i>	刘静 李湘利 赵南 朱九滨 魏海香 赵敏 LIU Jing et al.	114
益生菌片的制备 <i>Preparation of probiotics tablets</i>	范娜 陈雪峰 蒋水星 FAN Na et al.	119
低糖菠菜蛋糕卷的研制 <i>Preparation of the volume low sugar spinach cake</i>	陈江萍 章亚丽 CHEN Jiang-ping et al.	122
颗粒活性炭吸附苯酚模拟废水的热力学和动力学研究 <i>Thermodynamic and kinetic of phenol simulation wastewater adsorption onto granular activated carbon</i>	李媚 唐梅 王克之 潘志毅 张飞 王双飞 LI Mei et al.	126
双酚A印迹聚合微球制备、识别机理及固相萃取研究 <i>Preparation, recognition mechanism and solid phase extraction of bisphenol A molecularly imprinted microspheres</i>	王深旗 董丽玲 彭海龙 熊华 阮霞 WANG Shen-qi et al.	132
壁材流变学特性对微胶囊物化性质影响的研究进展 <i>The effect of rheological properties of wall material to the physicochemical properties of the microcapsules</i>	王芬 谢岩黎 黎宇宇 WANG Fen et al.	138

肉类研究篇
MEAT RESEARCH

生肉干感官与质构的相关性 <i>Correlation between sensory evaluation and texture parameters of beef jerky</i>	汪磊 张文芳 朱波 云月英 WANG Lei et al.	142
--	----------------------------------	-----

利用LF-NMR研究牛肉粒微波干燥过程中水分迁移和分布变化 <i>Low field-NMR in measuring water mobility and distribution in beef granules during microwave drying process</i>	李欣 苏珊珊 马俪珍 孔保华 LI Xin et al.	145
油炸过程扣肉皮褐变现象分析 <i>Analysis of braised meat skin browning in frying</i>	王勤志 滕建文 王海军 WANG Qin-zhi et al.	150
上浆配料对预油炸鸡肉丁半成品品质的影响 <i>Effect on quality of fried chicken cube for different starching recipes</i>	赵钜阳 李沛军 孔保华 李菁 黄莉 ZHAO Ju-yang et al.	153
猪皮明胶抗氧化多肽酶法制备的响应面优化 <i>Response surface optimization of enzymatic preparation anti-oxidation peptides from pigskin gelatin</i>	张小强 董文宾 ZHANG Xiao-qiang et al.	159
虾青素联合茶多酚对南湾鳮鱼丸保鲜效果的研究 <i>Effects on fresh preservation of Nan-wan sand gumard fish ball for astaxanthin and polyphenols</i>	刘开华 邢淑婕 LIU Kai-hua et al.	164

粮食与油脂篇 GRAIN & OIL

不同冷却条件对馒头白度的影响 <i>Influence of different cooling conditions on whiteness of steamed bread</i>	刘长虹 何学勇 梁一桢 李志建 常冬冬 杨晓露 张煌 LIU Chang-hong et al.	170
还原剂DTT对新、陈稻米RVA谱特征的影响 <i>Effects of reducing agent dithiothreitol DTT on RVA profile characteristics of new rice and storage rice</i>	张欣 施利利 丁得亮 王松文 崔晶 ZHANG Xin et al.	173
糙米挤压工艺的优化研究 <i>Optimization on the extrusion processing parameter of brown rice</i>	杨波涛 李扬盛 张瑞莉 姜永来 李盘欣 安红周 YANG Bo-tao et al.	177
米糠膳食纤维溶液流变特性研究 <i>Rheological properties of the rice bran dietary fiber solution</i>	李安平 崔富贵 沈伟 蒋雅茜 LI An-ping et al.	182
顶空-气质联用分析一级菜籽油储藏期间挥发性成分变化 <i>Analysis of volatile compounds changes in rapeseed oil during storage by headspace extraction-gas chromatography-mass spectrometry</i>	王茜茜 易起达 袁建 王立峰 鞠兴荣 WANG Xi-xi et al.	187

提取物与应用篇 EXTRACT & APPLICATION

香菇多糖的提取工艺研究 <i>Extraction of polysaccharide from <i>Lentinus edodes</i></i>	王广慧 戴明 魏雅冬 WANG Guang-hui et al.	192
浒苔多糖和硒化浒苔多糖抑菌作用研究 <i>Antimicrobial activities of <i>Enteromorpha</i> polysaccharide and selenium <i>Enteromorpha</i> polysaccharide</i>	高玉杰 吕海涛 GAO Yu-jie et al.	195
茶花浸提液及其功能性成分结合胆酸盐的效果探讨 <i>Effect on bile salt-binding capacity of tea flower extracts and functional ingredients</i>	邓雪 黄惠华 DENG Xue et al.	199
茶叶中多酚氧化酶提取的响应面优化 <i>Optimization of extraction on polyphenol oxidase from green tea via response surface methodology</i>	刘琨 钱和 汪何雅 LIU Kun et al.	206
超声辅助法提取猕猴桃多酚的工艺研究 <i>Ultrasonic-assisted extraction condition of polyphenols from kiwi fruit</i>	王凤舞 郭丽萍 张晶 毕艳艳 WANG Feng-wu et al.	210
超声波辅助提取栀子花中多酚类物质工艺的优化 <i>Optimization on ultrasonic-assisted extraction on polyphenol from the <i>Gardenia jasminoides</i></i>	罗秋水 林丽萍 汤凯洁 周志斌 李楠 LUO Qiu-shui et al.	215
响应面法优化葵花籽中绿原酸的提取工艺 <i>Optimization for extracting technology of chlorogenic acid from sunflower seeds by response surface methodology</i>	赵涛 高聚林 其木格 董义珍 高秀兰 ZHAO Tao et al.	219
杜仲叶绿原酸抗氧化稳定性研究 <i>The stability on the antioxidant capacity of chlorogenic acid extracted from <i>Eucommia ulmoides</i> olive leaves</i>	向灿辉 罗景 王文君 缪志雄 XIANG Can-hui et al.	224
核桃多肽功能特性的研究 <i>Functional of walnut polypeptide</i>	姜莉 徐怀德 陈金海 JIANG Li et al.	228
酸浆宿萼黄酮提取工艺优化与自由基清除活性研究 <i>Extraction optimization and free radical scavenging of flavonoids from <i>Physalis alkekengi</i> var. <i>francheti</i> Calyx</i>	赵丹 张秀玲 ZHAO Dan et al.	232
杨梅黄酮类化合物提取条件优化研究 <i>Extraction on flavonoids from Chinese bayberry</i>	戚向阳 QI Xiang-yang	237
超高压耦合酶解技术提取山茱萸皂甙的研究 <i>Extraction of total glycosides in <i>Cornus officinalis</i> seb.et zucc. by high pressure treatment coupled with enzymatic hydrolysis methods</i>	姬长新 袁贵英 焦镭 钱志伟 JI Chang-xin et al.	241
硬枝碱蓬化学成分的定性分析及生物碱含量的测定 <i>The qualitative determination of chemical constituents and alkaloids in <i>Suaeda rigida</i></i>	郝海燕 沙爱龙 HAO Hai-yan et al.	244
蜂胶提取物对草莓室温保鲜效果的研究 <i>The effects for extracts of propolis on fresh-keeping of strawberry at room-temperature</i>	刁春英 高秀瑞 张玲 DIAO Chun-ying et al.	248
柚皮提取物对桃果实采收后贮藏品质的影响 <i>Effects of pomelo peel extracts on postharvest storage quality of peach(<i>Prunus persica</i> L.)fruit</i>	高海艳 姜微波 GAO Hai-yan et al.	253
洋葱汁对结肠癌细胞SW620增殖和凋亡的影响 <i>The influence of onion juice to colon cancer cell-SW620 proliferation and apoptosis</i>	闻燕 薛雷 赵丹璐 张妍 江明珠 徐珉 许晓凤 WEN Yan et al.	257

竹醋液生物活性研究 <i>Bioactivity of bamboo vinegar</i>	孙涛 刘华巍 谢晶 SUN Tao et al.	261
超声辅助提取—HPLC法测定魔芋中神经酰胺类化合物 <i>Ultrasonic-assisted extraction-determination of ceramides from Konjac by HPLC</i>	丁亚平 马雯丽 胡中立 欧阳天赞 靳素荣	266
厚朴叶挥发油化学成分分析及其抗菌活性研究 <i>Chemical composition and antimicrobial activity of the essential oil from the leaf of Magnolia officinalis</i>	李星彩 Li Xing-cai	271
超临界CO ₂ 萃取薄荷挥发油及其抗氧化能力的研究 <i>The antioxidant capacity of volatile oil from Mentha haplocalyx by supercritical CO₂ extraction method</i>	李岗 余德顺 杨军 田戈夫 范文垒 Li Gang et al.	276
紫苏油对衰老模型大鼠的抗衰老作用研究 <i>The effect of perilla oil on anti-aging for aging model rats</i>	王丽梅 叶诚 吴晨 马琳 刘志国 刘烈炬 WANG Li-mei et al.	280
鲟鱼皮明胶浸酸提取工艺条件优化 <i>Optimization of gelatin extraction by soaked in acid from Channel catfish skin</i>	陈小雷 吕顺 陆剑锋 叶应旺 姜绍通 林琳 CHEN Xiao-lei et al.	285

添加剂与调味品篇 CONDIMENT & INGREDIENT

Vc钠盐对牛奶稳定性的影响 <i>Influence of Vc - Na on stability of milk</i>	桂仕林 魏婧文 张志国 邢慧敏 生庆海 GUI Shi-lin et al.	292
桑基新品种色素提取条件的正交优化及稳定性研究 <i>The orthogonality optimization and stability measurement on mulberry pigment extracting</i>	胡伟华 夏莘 杨超伟 王炜炜 黄琳 朱玉琳 HU Wei-hua et al.	296
复配魔芋胶和胡麻胶在广味香肠中的应用研究 <i>Application of complex flaxseed gum and konjac gum in the sausage</i>	黄慧福 赵静 蔡争明 HUANG Hui-fu et al.	300
辛烯基琥珀酸淀粉酯的制备与性质研究 <i>Preparation and properties of starch octenylsuccinate</i>	黄杨 杨华 许聪 HUANG Yang et al.	303
从对虾头及虾下脚料中提取生物锌和牛磺酸的工艺优化 <i>Extraction of biological zinc and taurine from the head and leftover of the prawn</i>	钱清华 QIAN Qing-hua	308

食品安全与检测篇 FOOD SAFETY & DETECTION

近红外光谱技术快速无损测定干辣椒的辣度 <i>Rapid nondestructive determination of pungency of dried peppers by near infrared reflectance spectroscopy (NIRS)</i>	李沿飞 胡羽 屠大伟 李红 LI Yan-fei et al.	314
气相色谱法快速测定含薄荷产品中薄荷脑的含量 <i>Quickly determination of menthol in productions with mint by GC with FID</i>	王二豪 赵怡 郭延奎 黄开顺 于超 杨竹 王应雄 WANG Er-hao et al.	318
可视化LAMP法快速检测单增李斯特菌 <i>Rapid detection on L. monocytogenes by visual loop-mediated isothermal nucleic acid amplification</i>	何晓伟 王德国 霍贵成 HE Xiao-wei et al.	322
凝胶渗透色谱-高效液相色谱法测定植物油中苯并[a]芘 <i>Determination of Benzo(a)pyrene in vegetable oil by GPC-HPLC</i>	刘艳琴 王浩 杨红梅 LIU Yan-qin et al.	327

聚焦名企	中国调味品展八年成长历程回顾	前插P.13
行业资讯	布鲁克EVOQ™ Qube高效测定牛奶中氯霉素浓度	前插P.14
	以“吊(掉)胃口”之论分解本届调味品展	前插P.14
	拥有健康心脏 畅享美好人生	前插P.15
美食传递	2013第五届郑州食品添加剂展喜迎更多新朋友加入	前插P.15
	3M出炉2012年度热销明星产品榜单	P.113、167
本刊启事	道康宁天中华区总裁出任国际化学品制造商协会主席	P.214
		P.83、102、149、186、205、256、265、275、289、299、312、321、326、330-331
展会信息		P.332

本刊启事：本刊已许可中国学术期刊（光盘版）电子杂志社在中国知网及其系列数据库产品中以数字化方式复制、汇编、发行、信息网络传播本刊全文。该社著作权使用费与本刊稿酬一并支付。作者向本刊提交文章发表的行为即视为同意我社上述声明。