

食品科技

(月刊) 2013. 10 总264 (10月20日出版)

SHIPIN KEJI

目次



微信搜索shipinkj或扫描二维码



生物工程篇 BIOENGINEERING

益生菌Lactobacillus plantarum P-8在酸乳保鲜中的应用研究
Application of probiotic Lactobacillus plantarum P-8 in yoghurt as preservative cultures

郭建林 高鹏飞 姚国强 李晶 赵洁 王晓伟 赵小燕 张和平
GUO Jian-lin et al.

2

分离自酸马奶的肠球菌属乳酸菌抗性试验
Resistance test of Enterococcus isolated from koumiss

王梦姣 李少英 韦婉 贺文英 李淑芬
WANG Meng-jiao et al.

7

酸菜源耐高糖乳酸菌的筛选及其驯化
Screening and domestication in glucose tolerance of lactic acid bacteria isolated from sauerkraut

马新新 双全 董英丽 乌力吉 塚田爱
MA Xin-xin et al.

12

粒毛盘菌突变株油脂GC-MS分析及其亚油酸甲酯的纯化
Purification of methyl linoleate and analysis of oils produced by Lachnum mutant strain

卢莹 倪林 钱梅双 叶明
LU Ying et al.

15

益生菌凝结芽孢杆菌胞外产物抑菌特性研究
Antimicrobial activities of extracellular products produced by the probiotic Bacillus coagulans

李刚 傅玲琳 王彦波
LI Gang et al.

20

雪里蕻腌菜优良菌株分离、筛选
Screening and identification of the fine strain in producing potherb mustard pickle

谢国芳 谭书明 桂峰
XIE Guo-fang et al.

25

Vc对产琥珀酸放线杆菌ATCC55618合成丁二酸的影响
Effect of Vc on succinic acid production of Actinobacillus succinogenes ATCC55618

曾宪超 林日辉 禿金彩 龙霖
ZENG Xian-chao et al.

30

食品开发篇 FOOD DEVELOPMENT

青椒MAP保鲜效果研究
MAP preservation effect of different preservative films on green pepper

陈欢欢 邓玉璞 冯建华 黄新红 申灵敏 杜林雪
CHEN Huan-huan et al.

36

贮藏温度对草莓粉营养品质变化影响
Effects of different storage temperatures on nutritional quality and color of strawberry powder

杨军军 李文生 王宝刚 侯玉茹 张运涛 钟传飞
YANG Jun-jun et al.

40

石榴自发气调保鲜技术研究
Modified atmosphere packaging preservation of pomegranate

翟金霞 王伟 李喜宏 张轶斌 李琪 贾晓昱 马文
ZHAI Jin-xia et al.

43

褐藻胶与茶多酚可食性膜对冬枣保鲜研究
Preservation of jujube with algin and tea polyphenol edible film

李佳 丁俏羽 陈珊珊 林慧敏
LI Jia et al.

46

水杨酸处理对杏果实冷害及组织结构的影响
Effect of salicylic acid treatment on tissue structure of refrigerator-stored apricot fruits

侯媛媛 朱璇 韩江 徐卉蔚
HOU Yuan-yuan et al.

51

南瓜多糖对ALX糖尿病模型小鼠氧化应激的影响
Effect of the pumpkin polysaccharide on oxidative stress in alloxan-induced diabetic mice

朱华杰 金晖 张拥军 张高帆 朱丽云 李佳
ZHU Hua-jie et al.

56

海带荷叶减肥膏对肥胖大鼠的减肥降脂功效研究
Antibesity and antilipemic effect of kelp lotus cream on rats in fed high-fat diet

李成平 刘玉姣 侯晓蓉 饶桂维 陈艳
LI Cheng-ping et al.

60

Sn-2甘一酯薄层色谱方法改进及鸭油脂肪酸组成研究
Analysis method improvement for Sn-2 monoglyceride of duck fat by thin layer chromatography and composition of fatty acid

许浮萍 张兰威 曹阳 李燕羽 田玫 于殿宇
XU Fu-ping et al.

64

油莎豆蛋白营养评价
Nutritional evaluation of Cyperus esculentus protein

房芳 敬思群 马泽鑫 王耀祥 陈政辉
FANG Fang et al.

69

红茶制作过程中儿茶素及其组分的变化规律研究
The contents variation of catechins during black tea manufacture processing

付静 江海 张玥
FU Jing et al.

74

加热方式对鸡汤风味品质影响的研究
Influence of heating methods on aroma and quality of chicken soup

贺习耀 王婵
HE Xi-yao et al.

77

气体射流冲击烫漂预处理对枸杞干燥的影响
Effects of air-impingement jet blanching pretreatment on drying lycium

马琴 谢龙 高振江 白峻文 巨浩羽
MA Qin et al.

83

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

市场总监: 叶光

责任编辑: 赵晓文 张欣哲

编辑: 张静 刘越

美编: 刘蓉

新媒体: 刘西雯

发行部: 刘越

读者服务部: 林雯雯

读者热线/传真: (010) 67913893

广告热线: (010) 83557685

63518564

采编平台: <http://www.e-foodtech.net>

官方微博: blog.sina.com.cn/shipinkj

认证微博: <http://weibo.com/shipinkj>

电子邮件: shipinkj@vip.163.com

地址: 北京市西城区广内大街

316号京粮古船大厦

邮政编码: 100053

开户银行: 农业银行北京南三环支行

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

印刷: 北京柏力行彩印有限公司

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

国内外公开发行人

国家轻工业类核心期刊

杂志社编委会

Editor Committee

主任委员

Director

刘兴信

副主任委员

Vice Director

王薇 齐庆中

顾问

Consultant

马林 王国丰
王瑞元 尤新
李世靖 欧阳瑞文
骆承庠 葛可佑

委员

Commissioner

丁文平 于小冬
于衍霞 卫祥云
马长伟 王凤成
王春立 王海清
卞科 朱念琳
孙颖 孙宝国
李同斌 李阳
李志伟 **李里特**
刘钟栋 刘成梅
张守文 张坤生
张雪 张燕玲
陈钊 陈正行
陆翔华 杜政
迟玉杰 何锦凤
周光俊 周惠民
周以秋 杨月欣
罗云波 罗欣
郑家丰 胡小松
赵谋明 贾健斌
黄圣明 曹小红
鞠兴荣 谢继志

本期执行编委

Executive Commissioner

王凤成

Publisher

Food Sci. & Tech. Service

Director ChenZhao

Year First Published 1975

Tel +86 10 67913893

Address Jingliang Mansion,

No.316 Guang'anmen inner

Street, Beijing China

Postcode 100053

Price 15US\$/issue

(Overseas)

- ◇ 《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

三联法制备猕猴桃皮中果胶的工艺优化
Optimization of triple technology for extracting pectin from Actinidia peel

顾晓俊 金邦荃 赵莎莎 韩燕妮 88
沈丽叶 冯璇 刘春泉 李大婧

GU Xiao-jun et al.

番茄乳稳定性的研究
Stability of tomato milk beverage

郭宏雨 郭成宇 92
GUO Hong-yu et al.

真空和微波干燥技术在速溶阿胶颗粒制备中的应用研究
Preparation of instant Colla Corii Asini granule by vacuuty and microwave drying

毛瑞娟 毛跟年 邵静可 98
MAO Rui-juan et al.

活化轻质碳酸钙对赤砂糖回溶糖浆澄清脱色的研究
Brown granulated sugar clarify decoloring based on light calcium carbonate

李利军 李伟 李果 孔红星 刘柳 102
LI Li-jun et al.

高水分龙眼干杀菌工艺的优化研究
Optimization of sterilization technique of high-moisture dried longan

林菱 邓彩玲 唐道邦 吴继军 106
余元善
LIN Xian et al.

基于酶回用的蔗渣酶解糖化工艺研究
Research of enzymatic hydrolysis and saccharification of sugarcane bagasse based on cellulase recirculation

杨海燕 赵晶晶 李波 陈福明 110
YANG Hai-yan et al.

V_A微胶囊喷雾造粒产量波动及控制研究
Production fluctuation and control of V_A microcapsule spray granulation

石立芳 李建东 张炳 王耀 114
徐炜 丁锡明 吕佳勇 卢倩倩
SHI Li-fang et al.

六龙浅酵豆干传统白坯制备的工艺剖析及优化
Research of Liulong shallow fermentable dried tofu

张治勇 刘芳 曾海英 秦礼康 118
ZHANG Zhi-yong et al.

富硒无花果茶的研究
Preparation on selenium enriched fig tea

陆进 蒋龙 124
LU Jin et al.

影响大麻仁浆液制备因素的研究
Influence factors to preparation of fructus cannabis fluid

钟华锋 杨春城 邹文海 黄国宏 128
黄燕梅
ZHONG Hua-feng et al.

威风豆浆蛋糕生产工艺研究及配方研制
Preparation of manufacturing techniques and recipes of soya milk chiffon cake

苏扬 黄益前 132
SU Yang et al.

薏苡仁无铅沙琪玛的研究
Processing technology of adlay seed SaQiMa without aluminum

陆雅丽 王明力 吴映梅 闫岩 137
LU Ya-li et al.

枇杷果冻生产工艺研究
Production process of loquat jelly

刘晓莉 黄维 140
LIU Xiao-li et al.

刺梨果渣软糖配方工艺优化研究
Optimization of preparation processing of soft sweet with Roxburgh pomace

李小鑫 郑文宇 王晓芸 丁筑红 145
LI Xiao-xin et al.

肉类研究篇

MEAT RESEARCH

应用三甲胺/氧化三甲胺摩尔比值评价鲈鱼的新鲜程度
Freshness of Lateolabrax japonicus based on mole ratio of TMA and TMAO

胡金鑫 李军生 阎柳娟 黄国霞 152
HU Jin-xin et al.

发酵香肠发酵过程中羟脯氨酸含量的变化检测
The spectrophotometric determination of hydroxyproline in fermented sausage during the fermentation
 变性淀粉对乳化香肠质地剖面分析(TPA)的影响
Effects of the modified starch on the texture profile analysis (TPA) of emulsified sausage
 贵州传统与现代工艺腊肉风味物质对比
Comparison of traditional and modern technology bacon flavor substances in Guizhou

马元婧 李少英 李嘉 贺文英 靳焯
 MA Yuan-jing et al.
 杨志华 李丽杰 王越楠 王茵丽
 YANG Zhi-hua et al.
 朱建军 王晓宇 胡萍 林莉
 ZHU Jian-jun et al.

粮食与油脂篇 GRAIN & OIL

动力学模型预测燕麦糊的货架寿命
Forecast the shelf life of oat paste by dynamic model
 谷物棒糖油混合体系的黏度及温度稳定性研究
Cereals bar viscosity and temperature stability of mixture on sugar and oil
 玉米饮料的稳定性研究
Stability of corn beverage
 玉米淀粉凝胶冻融特性影响因素及其变化机制研究进展
Research progress of the effect factors of freeze-thawing behavior and modification mechanisms of corn starch gel
 玉米低聚肽对HepG2细胞脂肪堆积和抗氧化活性的影响
Effect of corn oligopeptide on oleic acid-induced fat accumulation in HepG2 cells model and antioxidant activity
 α-亚麻酸乙酯纯化工艺研究
Purification technology of α-ethyl linolenate
 马铃薯加工淀粉废水回收蛋白酸水解制备复合氨基酸
Acid hydrolysis of potato protein from potato starch processing wastewater to synthesis composite amino acid
 回收马铃薯淀粉废水中蛋白质的工艺优化
Optimization of protein extraction process from potato starch wastewater

洪丹 董伟杰 舒在习 刘英
 HONG Dan et al.
 胡馨瑜 兰晓芳 梁建芬
 HU Xin-yu et al.
 韩晓娜 黄国清 肖军霞
 HAN Xiao-na et al.
 余世锋 郑喜群
 YU Shi-feng et al.
 魏颖 鲁军 刘艳 刘文颖 陈亮 蔡木易
 WEI Ying et al.
 王振 胡淑珍 闫雪峰 任嘉嘉 潘盈伟 曹永政
 WANG Zhen et al.
 周添红 史永勤 耿庆芬 刘刚
 ZHOU Tian-hong et al.
 刘婷婷 姚佳 张飞俊 王大为
 LIU Ting-ting et al.

提取物与应用篇 EXTRACT & APPLICATION

复合酶法提取蛹虫草活性多糖的工艺优化研究
Extraction processing optimization of polysaccharides from Cordyceps militaris L.Link by compound enzyme
 太白贝母粗多糖的提取及体外抗氧化研究
Antioxidant activity of water-soluble polysaccharide isolated from TaiBai Fritillariae
 响应面法优化双水相提取葡萄皮多酚工艺
Optimization of two-phase extraction of polyphenols from grape skins using response surface methodology
 杭白菊多酚的提取工艺优化研究
Optimization extraction of polyphenols from Hangzhou white chrysanthemum
 微波协同双水相提取榴莲皮中总黄酮的工艺
Extraction on flavonoid in durian peel by microwave-assisted aqueous two-phase system
 淮山药蛋白质的提取及抗氧化作用研究
Extraction and antioxidant activity in vitro of yam protein
 胰蛋白酶解法制备蛤蟆油蛋白工艺的研究
Preparation technology of proteins from Oviductus Ranae by trypsin hydrolysis
 脑蛋白酶解产物除盐方法的比较
Comparison of brain protease solution product desalination method
 鲫鱼肽胰脂肪酶抑制活性稳定性的研究
Stability of pancreatic lipase inhibitory activity of peptide derived from crucian
 马鹿血蛋白的酶解及多肽的分离纯化
The enzyme hydrolysis of Cervus elaphus Linnaeus blood protein and separation & purification of polypeptides

钟旭美 陈铭中 陈丽琼
 ZHONG Xu-mei et al.
 陈林 沈力 吴应梅 周浓 欧阳文武
 CHEN Lin et al.
 卢晓霆 王田田
 LU Xiao-ting et al.
 龚金炎 葛青 陈丽春 张蕾 毛建卫 黄俊 刘士旺 陈峰
 GONG Jin-yan et al.
 阮尚全 黄艺 刘艳玲 宋秋菊
 RUAN Shang-quan et al.
 孙芝杨 杨振东 焦宇知
 SUN Zhi-yang et al.
 周光新 张鹤 董颖 丛德毓 杨吉平 孙立霞 赵大庆
 ZHOU Guang-xin et al.
 张志阳 韩苗苗 孙一楠 高阳 徐多多 高其品
 ZHANG Zhi-yang et al.
 刘丽媛 彭晨 赵楠 王金菊 王艳萍
 LIU Li-yuan et al.
 刘毅 刘永峰 张振兴 裴栋 魏鉴腾 邱多隆
 LIU Yi et al.

添加剂与调味品篇 CONDIMENT & INGREDIENT

冻干番茄粉中番茄红素提取工艺优化
Optimization of the extraction of lycopene from freeze-dried tomato powder
 抗褐变剂对杨桃汁饮料品质的影响
Effects on carambola juice beverage quality of anti-browning agents
 3种提取方法的八角茴香油对冬枣的保鲜效果
Effects of star anise oils from different extraction methods on the preservation of winter jujube

朱俊向 吴昊 杨绍兰 王成荣
 ZHU Jun-xiang et al.
 邓瑞君 徐荣雄
 DENG Rui-jun et al.
 蔡铭 郭向阳 孙培龙
 CAI Ming et al.

大蒜泥均相反应中S-烯丙基-L-半胱氨酸生成的动力学分析
Kinetic analysis of S-allyl-L-cysteine production in the homogeneous reaction of garlic paste
 泡菜发酵过程中亚硝酸盐生成及降解机理研究
The formation and degradation mechanism of nitrite in pickle

许小辨 缪冶炼 陈介余 张琦梅 王骥宁
 XU Xiao-bian et al.
 马延岩
 MA Yan-yan

270

277

食品安全与检测篇

FOODSAFETY & DETECTION

柱前衍生高效液相色谱法分析油茶多糖的单糖组成
Analysis of monosaccharide compositions in Camellia polysaccharides by pre-column derivatization high performance liquid chromatography
 柱前衍生HPLC分析白玉菇多糖的单糖组成
Analysis on monosaccharide composition of white hypsizygus marmoreus polysaccharides by pre-column derivatization HPLC
 番茄米酒香气成分的GC-MS分析
Analysis of aroma components of tomato rice wine by gas chromatography/mass spectrometry
 普洱茶矿质元素溶出计量特征研究
Dissolution chemometrics characteristic of Pu-erh tea

新疆昆仑雪菊中微量元素的测定及溶出性研究
Determination of trace elements and dissolution rate in Coreopsis tinctoria Nuff. of Xinjiang
 高效液相色谱-二极管阵列检测同时测定苦荞中芦丁和槲皮素的含量
Simultaneous determination of rutin and quercetin in Tartary buckwheat by high performance liquid chromatography/photodiode array detection
 乳成分对水牛酒精阳性乳发生率影响的研究
The effects of buffalo milk components on alcohol positive milk occurring rate

HPGPC柱串联法测定肠膜明串珠菌发酵产物研究
Determination of Leuconostoc mesenteroides fermentation by HPGPC columns in series

葡萄皮渣中常量元素和微量元素的测定
Determination of macroelements and trace elements in grape pomace
 对氯苯氧乙酸钠在绿豆芽中的残留量分析
Analysis of sodium 4-chlorophenoxyacetate residue in mung bean sprouts
 方便面氯化钠含量的快速测定方法
Rapid detection method of sodium chloride in instant noodles
 不同前处理方法测定都匀毛尖茶中镉含量的比较
Comparison of different pretreatment methods on the content of cadmium in Duyun Maojian tea
 原料乳中苯甲酸和山梨酸钾质量分数的调查与分析
Investigation and analysis of benzoic acid and potassium sorbate in raw milk

黎国庆 覃江克 陆海南 万广朋 班彩锦
 LI Guo-qing et al.
282

韩苗苗 张志阳 孙一楠 高阳 徐多多
 HAN Miao-miao et al.
286

刘殿锋 郭培军 武模戈 陶令霞 朱学文
 LIU Dian-feng et al.
289

李娟 史云东 申太波 徐斌 刘健仙 李锦坤
 LI Juan et al.
292

符继红 史岷山
 FU Ji-hong et al.
297

齐宁利 龚霄 杨子明 邹兰 李普旺
 QI Ning-li et al.
301

李玲 林波 唐艳 农皓如 诸葛莹 曾庆坤
 LI Ling et al.
304

张义平 浦媛媛 邹青松 刘玫 黄磊 陈山
 ZHANG Yi-ping et al.
308

李淳 李双石 张虎成 章宇宁
 LI Bo et al.
313

王一茜 张广华 赵学志 何洪巨
 WANG Yi-qian et al.
316

胡桂芳 尹红娜
 HU Gui-fang et al.
320

杨艳 魏兴江 孙成斌 周健 杨清
 YANG Yan et al.
322

李晰晖 赵越 任国谱
 LI Xi-hui et al.
326

聚焦名企 中国对美国加州巴旦木需求量连续四年荣登榜首

目次前 P.9

食事传递 兰光为食品企业打造包装安全整体解决方案

目次前 P.10

CFE2013新品秀: 新产品, 新思路, 新方式, 新体验

目次前 P.10

致力提升食安 打造安全环境 富士康与赛默飞合作新世纪食品安全卓越中心

目次前 P.11

教你认识牛奶外包装上的名词

P.24

本刊启事 P.73、105、136、144、175、193、223、240、244、276、280、325

征订启事 P.170

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。