

CONTENTS

食品科技

(月刊) 2013. 4 总258 (4月20日出版)

SHIPIN KEJI

目次



生物工程篇 BIOENGINEERING

- 类球红细菌3757产辅酶Q10和SOD的提取与稳定性研究
Extraction and stability of coenzyme Q10 and SOD from Rhodobacter sphaeroides 3757 李祖明 冯斯雯 季越 果月媛 温妮 2
LI Zu-ming et al.
- 乳酸菌发酵黄浆水富集GABA的研究
Enrichment of GABA in wastewater of tofu by lactic acid bacteria 姚子鹏 吴非 7
YAO Zi-peng et al.
- 乳酸乳球菌直投式发酵剂乳清增菌发酵培养基的优化
Optimization of whey medium for cell growth of lactococcus lactis as DVS 陈雪 王伟 杨丽杰 11
CHEN Xue et al.

食品开发篇 FOOD DEVELOPMENT

- 机械伤对草莓果实理化品质的影响
Effect of mechanical stress on physical and chemical quality of strawberry 李莹 任艳青 闫化学 傅达奇 罗云波 18
LI Ying et al.
- 冰温气调贮藏对大桃氨基酸及其风味的影响
Influence of ice temperature combined with CA storage on the flavor and the content of amino acids of Pinggu peach 申江 李慧杰 宋烨 王素英 24
SHEN Jiang et al.
- 8种有机蔬菜和普通蔬菜抗氧化活性的比较
Comparison of antioxidant activities in 8 organic and conventional vegetables 王海凤 王红云 刘海学 王俊斌 28
WANG Hai-feng et al.
- 猪骨蛋白水解物与3种还原糖美拉德反应产物的理化特性及抗氧化活性的研究
Physicochemical properties and antioxidant activity of Maillard reaction products from pig bone protein hydrolysate and reducing sugar model system 马振龙 李菁 刘赛 李沛军 孔保华 31
MA Zhen-long et al.
- 牡蛎蛋白酶解物改善小鼠学习记忆能力及其体内抗氧化活性的研究
Improving effect of enzymatic hydrolysates from oyster protein on the ability of learning memory in mice and their antioxidant activities in vivo 林海生 曹文红 卢虹玉 章超桦 秦小明 谢敏 37
LIN Hai-sheng et al.
- 美拉德反应对大蒜营养成分和抗氧化性的影响
Effect of Maillard reaction on nutrients and antioxidant activities of garlic 王卫东 王滢 王超 孙月娥 高明侠 42
WANG Wei-dong et al.
- 拉伸对Mozzarella干酪功能性的影响
Effect of stretching process on functionality of Mozzarella cheese 闫清泉 宗学醒 萨如拉 张勇 李志国 生庆海 45
YAN Qing-quan et al.
- 大豆发芽过程理化特性和 γ -氨基丁酸关系的研究
Relationship of physiological activities and γ -aminobutyric acid in germinating soybean 谢菲 尹京苑 高海燕 曾轩 周晓慧 49
XIE Fei et al.
- 普洱茶发酵过程中茶褐素主要分子结构及其变化研究
The main molecular structure of theabrownin and changes during the fermentation of pu-erh tea 董文明 谭超 李凌飞 范崇 龚加顺 53
DONG Wen-ming et al.
- 盐析法脱除豆浆中嘌呤物质的探究
Exploration to the salting-out of purine exclusion from soybean milk 毛玉涛 王明力 张洪 和岳 58
MAO Yu-tao et al.
- 超高压射流灭菌对啤酒中挥发性酯类的影响
The impact of ultra-high pressure water jet sterilization on beer volatile esters 刘睿颖 沈骏 王盛民 张小荣 王懿萍 63
LIU Rui-ying et al.
- 高静压对于板栗淀粉糊化热特性和结构的影响
Effect of high hydrostatic pressure on thermal properties and structure of Chinese chestnut starch 张晶 Enkhtuya Oldokh 沈群 66
ZHANG Jing et al.
- 响应面法优化高浓度木薯粉浆液化工艺提高滤液总糖收率
Optimization liquefaction process of very high-gravity cassava mash for improving the yield of total sugar by response surface methodology 刘光鹏 伍时华 赵东玲 应玲云 易弋 黄翠姬 70
LIU Guang-peng et al.
- 大豆胰蛋白酶抑制剂酶法钝化及应用研究
Enzymatic deactivation of soybean trypsin inhibitor and the application in soybean protein bioprocessing 王小营 周晓宏 76
WANG Xiao-ying et al.

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: 北京市宣武区广内大街
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

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

鞠兴荣

Publisher

Food Sci. & Tech. Service

Director ChenZhao

Year First Published 1975

Tel +86 10 67913893

Fax +86 10 67910343

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

豆酱芽孢杆菌快速制作纳豆的工艺研究 <i>Fermentation of natto paste by soybean paste Bacillus</i>	高秀芝 樊星 孙波 王晓东 莫丽玲 张红星 刘慧 GAO Xiu-zhi et al.	82
强化抗氧化性番薯干中茶多酚和葛根黄酮的热降解动力学研究 <i>Thermal degradation kinetics of tea polyphenols and pueraria flavonoids in sweet potato slices of antioxidant-fortified during storage</i>	何凤林 刘晓娟 赵力超 刘欣 HE Feng-lin et al.	85
玫瑰花酸角汁复合饮料的制备 <i>Preparation of rose and tamarindus juice compound beverage</i>	张智宏 程春生 覃宇悦 赵天瑞 樊建 ZHANG Zhi-hong et al.	89
速冻西瓜汁饮料加工工艺及稳定性的研究 <i>Processing technology and stability of quick-freeze watermelon juice beverage</i>	安百慧 郭成宇 AN Bai-hui et al.	92
红枣粉、山楂粉的研制及品质评价 <i>Preparation and quality evaluation on jujube and hawthorn powder</i>	王英超 张平平 吴海清 袁亚娜 张小清 WANG Ying-chao et al.	100
发酵法制备低糖枣粉可行性研究 <i>Preparation on low-sugar jujube powder with fermentation</i>	樊秀花 袁亚娜 张小清 张平平 FAN Xiu-hua et al.	104
中式烹饪中复合味型配方的数据挖掘试验 <i>Experiment on data mining in composite flavor type formula in Chinese cuisine</i>	周晓燕 朱文政 马文涛 陈剑 ZHOU Xiao-yan et al.	107

肉类研究篇

MEAT RESEARCH

香辛料提取物对冷藏牛肉丸微生物变化和抗氧化效应的研究 <i>Effect of spice extracts on microbiological growth and antioxidative ability of beef balls during chilled storage</i>	刘骞 陈璐 孔保华 LIU Qian et al.	114
扣肉油炸加工工艺的优化 <i>Optimization on frying process of braised meat</i>	王勤志 滕建文 王海军 WANG Qin-zhi et al.	121
酶解文蛤制备低分子肽的研究 <i>Preparation of low molecular peptides from hard clam by enzymatic hydrolysis</i>	何小庆 曹文红 章超桦 赵子科 HE Xiao-qing et al.	124
青鳞鱼酶解工艺正交优化及其产物分子量分布的研究 <i>Orthogonal optimization of enzymatic hydrolysis technology of Harengula zunasi and molecular weight distribution of the result product</i>	曹文红 冯思涛 莫敏婷 许婉仪 CAO Wen-hong et al.	130
不同包装材料对气调包装鱼糜制品货架期的影响 <i>Effect of packaging materials on the shelf-life of modified atmosphere packaging surimi product</i>	刘永吉 励建荣 郭红辉 LIU Yong-ji et al.	135
脆肉鲩鱼片气调保鲜工艺的研究 <i>Preservation effect of modified atmosphere packaging on crisped grass carp fillets in cold chain</i>	李琳 邓标 孙莉娜 潘子强 沈志华 LI Lin et al.	139

粮食与油脂篇

GRAIN & OIL

磨谷方式对糙米发芽的影响 <i>Effect of different hulling methods on germination of brown rice</i>	程威威 林亲录 吴跃 吴伟 杨涛 肖华西 梁盈 CHENG Wei-wei et al.	144
甜菜碱及其盐酸盐对籼米蒸煮及 α -方便米饭的影响 <i>Effect of betaine and betaine hydrochloride on the property of stewing and α-instant rice of long-shaped rice</i>	王晓映 林亲录 吴跃 杨涛 吴伟 肖华西 丁玉琴 WANG Xiao-ying et al.	148
大米RS ₃ 型抗性淀粉的物化性质研究 <i>Physicochemical properties of RS₃ prepared from rice starch</i>	余世锋 于淼 孙天颖 张莹 葛印 张永春 焦岩 郑喜群 YU Shi-feng et al.	154
不同种类油脂对面粉品质的影响研究 <i>Effects of different kinds of oils on flour quality</i>	郭孝源 陆启玉 章绍兵 袁艳林 GUO Xiao-yuan et al.	160
小麦面筋多肽D-WG-0-I 的分离纯化与结构鉴定 <i>Purification and structure characterization of a novel wheat gluten peptide D-WG-0-I</i>	崔凤杰 孙文敬 张玲 黄达明 张志才 钱静亚 CUI Feng-jie et al.	164
膨化方式对苦荞粉品质的影响 <i>Effect of puffed way on tartary buckwheat powder quality</i>	巩发永 GONG Fa-yong	168
酸处理对橡胶贮藏效果的影响 <i>Effect on acon storage for three kinds of acid treatment</i>	沈伟 李安平 胡述 王静 SHEN Wei et al.	172
我国小麦主产区的小麦面粉粉质特性分析 <i>Farinograph parameters analysis of flour in wheat-growing areas of China</i>	李雪琴 张浩 刘利 吴莉莉 毛红霞 LI Xue-qin et al.	175
响应面法优化石榴籽油超声波提取工艺及成分分析 <i>Optimization of ultrasound-assisted extraction of pomegranate seed oil using response surface methodology and the composition analysis</i>	袁妍 李懋鸣 李成倍 陈青 YUAN Yan et al.	179

提取物与应用篇

EXTRACT & APPLICATION

超声波协同复合酶法提取花生粕多糖工艺优化 <i>Optimization of extraction for polysaccharide from peanut meal by ultrasonic-composite enzyme synergistic method</i>	阎欲晓 唐斌 YAN Yu-xiao et al.	186
油茶枯多糖的水提工艺及纯化研究 <i>Extraction and purification of polysaccharides from Camellia cake by water</i>	高石花 黎国庆 覃江克 明娜 陈珊 GAO Shi-hua et al.	191
黄伞多糖的提取、纯化及增强免疫力功能研究 <i>Extraction, purification and effect of enhancing immunity of polysaccharides from <i>Pholiota adiposa</i> (Fr.) Quel</i>	宫春宇 郑玉萍 胡清秀 刘彤 杨慧丰 GONG Chun-yu et al.	195
间歇法提取虾甲壳素和制备壳聚糖的工艺优化 <i>Process optimization of the extraction of chitin and preparation of chitosan from prawn shells</i>	季锦林 汤立新 钱清华 JI Jin-lin et al.	200
浒苔多糖的提取及结构活性对比研究 <i>Extraction and bioactivity of polysaccharides from <i>Enteromorpha prolifera</i></i>	田华 刘芳 尹学琼 郑育声 杨冬云 沈琦 黄瑶 TIAN Hua et al.	205
超声波法辅助提取黑豆种皮花青素的工艺优化 <i>Optimization of ultrasonic-assisted extraction technology of anthocyanin from black soybean (<i>Semen glycine</i>) seed coats</i>	于莉莉 李景文 王庆钰 王英 YU Li-li et al.	210
响应面法回流提取新疆昆仑雪菊原花青素工艺优化 <i>Optimization of the preparation of procyanidins from Kunlun <i>Chrysanthemum</i> in Xinjiang with reflux extraction by response surface method</i>	赵文杰 敬思群 ZHAO Wen-jie et al.	214
AB-8、NKA两种大孔树脂对药桑椹花青素分离纯化的比较 <i>Comparison on purification of anthocyanins from black mulberry by AB-8 and NKA macroporous resins</i>	赵丽萍 江岩 ZHAO Li-ping et al.	219
S-8大孔吸附树脂分离纯化银杏黄酮的工艺研究 <i>Separation and purification of flavonoids from <i>Ginkgo biloba</i> by S-8 macroporous adsorption resin</i>	吴昊 宗志敏 石金龙 WU Hao et al.	224
超声波辅助提取猕猴桃皮黄酮及其抑菌作用研究 <i>Ultrasonic wave-assisted extraction and antibacterial activity of flavonoids from kiwifruit peels</i>	焦岩 常影 余世锋 孙晓宏 宋春丽 JIAO Yan et al.	228
杜仲叶中绿原酸水提工艺的优化及其防腐效果研究 <i>Optimal water extraction and preservative effect for chlorogenic acid from leaves of <i>Eucommia ulmoides</i></i>	张吉波 孔丽 于海辉 ZHANG Ji-bo et al.	232
板栗花粉甾醇类组分分析 <i>Components of sterols in chestnut pollen</i>	郭丽梅 王盼盼 陈曦 GUO Li-mei et al.	237
层析法分离纯化纳豆激酶 <i>Separation and purification of nattokinase by chromatography</i>	徐慧 吴晖 尹志娜 赖富饶 XU Hui et al.	241
树脂静态吸附法分离纯化谷胱甘肽的研究 <i>Separation and purification of glutathione onto resins by static adsorption method</i>	王亮 曹永强 李英 朱林晓 张楠楠 常秀莲 WANG Liang et al.	245
北美海蓬子总皂苷提取工艺研究 <i>Extraction on total saponins from <i>Salicornia bigelovii</i> Torr.</i>	师琪 单宇 管福琴 陈雨 赵友谊 王鸣 冯煦 SHI Qi et al.	248
尿素包合纯化小米糠油中亚油酸方法的研究 <i>Purification of linoleic acid from millet bran oil with urea adduction fractionation</i>	孙瑞贞 马丽 赵振午 胡永钢 张生万 SUN Rui-zhen et al.	252

棉油皂脚中磷脂的提取工艺研究

Extraction of phospholipid from cottonseed oil soapstock

赵红涛 唐辉 应雪 刘艳芳 贾蔓菁
ZHAO Hong-tao et al.

256

添加剂与调味品篇

CONDIMENT & INGREDIENT

从甜茶叶中制备甜茶素的工艺研究

Preparation on rubusoside from sweet tea

司徒 吴正奇 万端极 王雄 海文英
刘玲 肖诗英
SI Jia et al.

262

胖大海胶流变学性质研究

Rheological properties of malve nut gum

皮鹤珍 芮汉明 张立彦
PI He-zhen et al.

266

构树叶抗氧化活性研究

Antioxidant activity of Papermulberry leaves

林梦 李梦琳 毕福广 王亚东 权春善
LIN Meng et al.

270

连翘苷对几种食用植物油脂的抗氧化作用研究

Antioxidant activity of Phillyrin for edible plant oil

齐建红

QI Jian-hong

274

软枣猕猴桃粗蛋白酶的提取研究

Extraction of crude protease extracted in Actinidia arguta

王海丽 金清 杨震 金海莉 李官浩
WANG Hai-li et al.

277

无溶剂体系超声协同脂肪酶催化合成阿魏酸酰基甘油的初步探讨

Ultrasound-assisted enzymatic synthesis of Feruloyl Glycerol in solvent-free system

陈小威 孙尚德 毕艳兰 周文雅 秦飞
CHEN Xiao-wei et al.

281

温度对传统虾酱发酵过程中安全性品质影响

Effect of fermentation processing on safety quality of traditional shrimp paste at different temperature

戴萍 李展锐 潘裕 刘媛红 林捷
DAI Ping et al.

286

米渣酱油生产工艺优化

Optimizing production process of soy sauce from rice protein

靳艳 袁江兰 李文竹 邓冲 林灿 康旭
JIN Yan et al.

290

食品安全与检测篇

FOODSAFETY & DETECTION

电子鼻PCA分析方法对鸡汤品质分析研究

Application of the electric nose principle component analysis on sensory evaluation of chicken soup

任东旭 刘辉 赵悦 张晶 武守娥
王一竹 曾彩云
REN Dong-xu et al.

296

保健梨膏质地特性的感官评价与仪器测试及其相关性研究

Sensory evaluation and instrumental analysis of texture characteristics of pear paste

董义 刘文虎 乔煦玮 曾凡骏
DONG Yi et al.

302

SDS-PAGE电泳法分析大葱葱白(假茎)几丁质酶特性

Characterization of chitinase isoenzymes of scallion L stalk by Sodium dodecyl sulfate-Chitin-Polyacrylamide gel electrophoresis

王肖 刘平 宁宇 奚宇 姜微波
WANG Xiao et al.

305

咪唑啉酮代谢物AOZ的抗体制备及初步应用

Preparation and application of monoclonal antibody against furazolidone metabolite residues AOZ

李子颖 郑婷 袁志刚 刘一兵
韩世泉
LI Zi-ying et al.

309

泥鳅不同部位脂肪酸的GC-MS分析

Determination of fatty acid in different parts of Misgurni anguillicaudati by GC-MS

张博 李书倩 辛广 李铁纯 李铁
ZHANG Bo et al.

313

新疆红枣中膨大剂吡效隆与赤霉酸提取条件的优化

Extraction condition optimization of forchlorfenuron and gibberellin acid of jujube in Xinjiang

王伟华 韩占江 孟庆艳 李述刚
郭燕
WANG Wei-hua et al.

317

基于数字锁定放大器的双通道地沟油检测法

The method of hogwash oil dual-channel detection based on digital lock-in amplifier

曾一凡 杨沛
ZENG Yi-fan et al.

321

超高效液相色谱-串联质谱法测定植物提取物中的4种黄曲霉毒素

Determination of four aflatoxins in plant extract by ultra-high performance liquid chromatography-tandem mass spectrometry

孔祥虹 高军刚 何强 何芳
KONG Xiang-hong et al.

325

聚焦名企 美国加州巴旦木有助身心健康

目次前P.6

“食品安全危机” 觅寻“食添企业新商机”

目次前P.7

2013 中国(国际)调味品及食品配料博览会在提升中发展

目次前P.8-9

行业资讯 FIC聚焦: 安琪酵母、安琪YE备受关注

目次前P.10

五年沉淀, 打造中国第二大食品添加剂配料展—中西部第一展

目次前P.10

“无所不能的甜菊糖”

目次前P.11

济南兰光“基于物联网的食品包装检测服务平台”项目顺利通过科技成果鉴定

目次前P.11

食事传递 香港研究称饼干中物质或致癌 建议远离零食

P.111

多吃三种笋有效预防肝癌

P.280

本刊启事 16、88、103、171、178、223、273、285、293、301、329-311

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。