



食品与发酵工业

FOOD AND FERMENTATION INDUSTRIES

全国中文重点核心期刊

第三届国家期刊奖百种重点期刊

中国期刊方阵期刊

中国科技论文统计源期刊

中国学术期刊综合评价数据库来源期刊

中国科学引文数据库(CSCD)核心库来源期刊

科技部万方期刊数据库来源期刊

RCCSE中国核心学术期刊(A)

《食品科学技术文摘》(FSTA)收录期刊

《化学文摘》(CA)收录期刊

《食品与发酵工业》编辑委员会

(以下按姓氏笔划为序)

顾问委员: 尹宗伦 尤新 王薇青

王延才 陈学忠 秦含章

编委会委员: 于新华 王家勤 史其禄

田栖静 朱庆裴 宋全厚

宋昆冈 杜绿君 张五九

张金泽 胡正芝 胡国栋

高寿清 莫湘筠 梁仲康

黄福南 程池 谢建春

蔡木易 熊正河

特邀编委: 李红旗 姚立虎

彭明 霍秀岩

主管单位: 中国轻工业联合会

主办单位: 中国食品发酵工业研究院

全国食品与发酵工业信息中心

出版者: 《食品与发酵工业》编辑部

地址: 北京酒仙桥中路24号院6号楼

邮编: 100015

电话: (010)53218338 53218339

传真: (010)53218336

E-mail: ffeo@vip.sina.com

采编平台: <http://www.spfx.cbpt.cnki.net>

主编: 朱庆裴

责任编辑: 柯群

出版日期: 2014年3月底

国际刊号: ISSN0253-990X

国内刊号: CN11-1802/TS

印刷装订: 北京百善印刷厂

订购处: 全国各地邮局

邮发代号: 2-331

国外代号: M350

国外总发行处: 中国国际图书贸易总公司

广告经营许可证号: 京朝工商广字第8006号

· 研究报告 ·

- ATR-FTIR 检测毕赤酵母发酵中甘油和乙醇浓度 吴胜, 杭海峰, 郭美锦, 等 1
- 底物浓度对糖化反应过程的影响 曲世洋, 李才明, 顾正彪, 等 8
- 不同生长阶段保加利亚乳杆菌关键蛋白酶基因表达变化规律 韩巍巍, 侯俊财, 曹秋阁, 等 13
- 乙醇溶液中酶解谷朊粉制备谷氨酰胺肽 陈思思, 张晖, 谷中华, 等 20
- 尿素吸收型工业黄酒酵母单倍体工程菌的构建 中超, 吴殿辉, 李晓敏, 等 25
- 单甲氧基聚乙二醇-醛对草酸脱羧酶的修饰 韦成昱, 林日辉, 黄文勤, 等 30
- 黑蒜中呈色物质 5-羟甲基糠醛的分离鉴定及其生成动力学 卜利伟, 邱瑞霞, 黄雪松 36
- 麦芽糖转葡萄糖基酶修饰对普通玉米淀粉分子结构与消化性能的影响 姜欢, 缪铭, 江波 41
- 动态高压微射流对马铃薯直链淀粉性质和结构的影响 涂宗财, 余莉, 尹月斌, 等 46
- 葡萄汁组成对葡萄酒发酵过程中氨基甲酸酯含量的影响 梁萌萌, 薛洁, 安荣, 等 52
- 冰葡萄酒中高含量挥发酸的影响因素分析 裴广仁, 李记明, 于英, 等 58
- 壳聚糖-PE 双层抑菌保鲜膜的结构和热稳定性 鲍慧娟, 姜燕 63
- 西沙野生诺尼果内生菌的分离与鉴定 李金霞, 曹艳花, 白飞荣, 等 68
- 适合豆乳发酵的乳酸菌筛选及其应用 陈涛, 马映昆, 陈福生 76
- 黑龙江传统发酵豆酱中乳酸菌的分离鉴定 武俊瑞, 张苗, 岳喜庆, 等 83
- 分离于自然发酵乳中高产双乙酰嗜热链球菌的筛选 秦艳婷, 于洁, 刘文俊, 等 87
- 嗜热链球菌抗噬菌体菌株的选育及其发酵特性 王慕华, 潘佩平, 赵玉明, 等 92
- 传统分离培养结合 PCR-DGGE 技术分析传统乳制品中的乳酸菌 董晓婉, 李宝坤, 卢士玲, 等 97
- 传统发酵霉豆渣中产酶优势菌的分离鉴定及性质研究 徐书泽, 黄丽, 滕建文, 等 102
- 灵芝杂菌菌株选育及其菌丝体液态深层发酵动力学 王天娇, 唐传红, 张劲松, 等 107

· 生产与科研经验 ·

- 真空油炸面包虾的货架期预测模型 潘广坤, 吉宏武, 刘书成, 等 113
- 近红外光谱技术在南美白对虾鲜度判别中的应用 任瑞娟, 柴春祥, 鲁晓翔, 等 120
- 不同温度下鲈鱼片鲜度评价 刘利格, 郝亚南, 黄健花 125
- 不同卤制次数的盐焗鸡卤汁中的营养成分变化规律 成亚斌, 黄凯信, 宋贤良, 等 129
- 采用乳杆菌发酵提高黄帝椒加工品质 刘世源, 宗红, 陆信曜, 等 134
- 小麦粒度对酱油制曲和酱油质量的影响 叶茂, 邓毛程, 张远平, 等 139
- 高静压加工对山竹汁微生物及品质的影响 潘玲, 陶丹丹, 亢晓, 等 142

目次 CONTENTS

2014年40卷第3期(总第315期) 月刊 国内外公开发行

1970年创刊 1974年国内外公开发行



- 花生浓缩蛋白超声改性工艺条件研究 赵雪林, 苗雅菲, 刘民 147
- 革木蜜的抗氧化活性 贾明, 李远, 丰凡, 等 153
- 罗非鱼鱼皮胶原肽-葡萄糖美拉德反应产物的制备及其抗氧化活性 刘军, 杨美智子, 孙云, 等 158
- 黄土高原地区酿酒葡萄果实多酚物质及抗氧化活性分析 蒋宝, 罗美娟, 张振文 163

· 综述与专题评论 ·

- 影响富油微藻高密度培养及产油因素研究进展 张森, 华美云, 杨渝杰, 等 169
- 微生物纤维二糖脂的活性及其应用研究进展 李宏吉, 范琳琳, 蔡瑾, 等 176
- 醋酸菌产膜机理及膜对食醋发酵品质的影响 魏冉, 张宝善, 李亚武, 等 182

· 分析与检测 ·

- 苏丹红I在活化玻碳电极上的电化行为研究及其应用 马心英, 陈美凤, 晁明永 187
- 采用ATD-GC/MS测定4个品种板栗花挥发性香气成分 魏实, 崔亚辉, 徐芳, 等 192
- 南极海茸多糖结构及其单糖组分的分析 何晋浙, 蔡如繁, 孙培龙 196
- 非线性电化学指纹图谱技术鉴别羊奶和牛奶及其产地 鲁利利, 董文实, 张泰铭, 等 201
- 微波消解-分子荧光猝灭法测定蜂胶中痕量硒 张修景 208

· 肉类研究 ·

- 发酵剂对肉鸡脂肪酶活力的影响 裴龙英, 卢士玲, 李开雄, 等 211
- 肉鸡屠宰加工过程中胴体微生物污染分析及不同冲淋条件对胴体灭菌的影响 彭珍, 刘书亮, 朱冬梅, 等 216

· 分离与提取 ·

- 中国被毛孢发酵虫草菌丝体多糖的提取、纯化及其理化性质 刘金花, 李富奎, 贾得儒, 等 222
- 采用木瓜蛋白酶提取柠檬皮果胶 刘义武, 刘莹, 王碧, 等 223

· 贮藏与保鲜 ·

- 1-OCp处理对番茄果实低温贮藏保鲜效果的影响 马蓉, 徐方旭, 冯叙桥, 等 231
- 不同薄膜包装对冷藏空心菜采后品质的影响 古荣鑫, 胡花丽, 曹宏, 等 237

· 饮料研究 ·

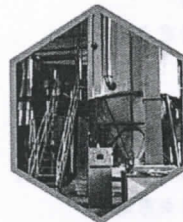
- 松针绿茶抗氧化复合茶饮料的加工 杨丽华, 麦啟彬, 杨小翠, 等 244
- 商业树脂对鲜榨柠檬汁的脱苦效果 贺红宇, 高佳, 朱永清, 等 248

扬州日发平燥工程有限公司

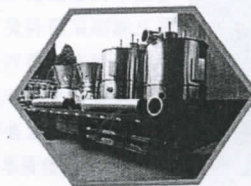
公司地址: 江苏省仪征市陈集镇工业园区 邮编: 211408
 技术部: 15861398181 销售部: 13852776186
 电话: 0514-83878286 传真: 0514-83878112
 Http: www.lhdrying.com E-mail: lhdry@163.com
 Http: www.lhdrying.cn

国际领先的喷雾流化床

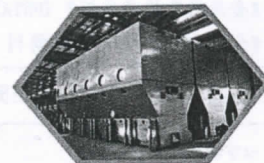
造粒包衣技术厂家



高糖喷雾干燥机



批次流化造粒包衣机



连续式流化床造粒包衣干燥生产线

日发是专业从事连续式喷雾流化床造粒包衣工艺、设备研究制造的创新型公司,一直占据国内技术领导地位,最新柔性技术通过科技成果鉴定,达到国际领先水平。

团队成员均长期从事本专业工作,已有连续流化床造粒包衣十余年的经验历史,具有生产和研发基地,提供从工艺到设备一条龙服务、系统工程解决方案。

公司注册资产目前为1000万元,实际资产约2000万元,具备大型非标工程的设计、制作、安装、调试、培训和售后服务支持能力。日发工程师经历了顶喷、侧喷、底喷三种技术1000余套共涉及300种以上物料的成功创新工程经验,知道具体情况下哪种技术更适合。

目前从一代已依次创新发展到第四代技术即柔性喷雾流化床造粒造丸包衣工艺,运行能耗比以前低30%,稳定性、产品品质性能比以前高30%,每吨产品仅能耗就节省80-150元。

第四代技术应用了经过十余项国内外查新的发明和实用专利技术,已有十三套万吨级大型工程和若干项中小型工程业绩,已发展到成熟阶段、并稳居国内技术领导地位。

品质 合作 开拓 服务

企业文化: 做有品味的人, 开创高品质产品, 服务有品位的客户, 成为品牌企业。

公司定位: 与各单位、专家互动合作, 建立国际领先的连续喷雾流化床技术创新型公司。

工作理念: 用心交流、用心设计、用心制作、用心调试、用心服务; 细节决定成功。



生产厂房



数控加工

流化床造粒特别适合食品及添加剂行业的发酵液、尾液和配料的喷雾干燥造粒、喷雾干燥结晶。