



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
 中国科技论文统计用刊来源
 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 史其祿
 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 5 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 ·

- 柠檬酸连续流加补料发酵的工业化研究 刘辰, 闵兆升, 蔡子金, 等 1
- 水溶性小麦醇溶蛋白纳米粒子的制备及表征 王丽娟, 胡二坤, 黎元抗, 等 6
- 纤维素酶 - 木聚糖酶对红枣渣膳食纤维的酶法改性 赵梅, 许学勤, 许艳顺, 等 11
- 凹凸棒等几种大表面基质对抗菌脂肽产量提增效果的比较及其机制初探 汪文静, 孙力军, 王雅玲, 等 16
- 乙醇中十二碳二元酸重结晶时酯化程度的研究 邵冲, 张建华, 唐蕾, 等 21
- 氧化葡萄糖杆菌静息细胞转化乙二醇制备乙醇酸 魏胜华, 王卫军, 孟娜, 等 27
- 瑞士乳杆菌 r 益生特性 张丹丹, 郭宇星, 周慧敏, 等 32
- CO₂ 对葡萄酒酸感知差异的影响 花爱娟, 马玥, 王栋, 等 37
- 天山一号冰川沉积层低脂脂肪酶产生菌的筛选及初步鉴定 董娟, 倪永清, 杨瑞金, 等 43
- 热稳定性磷脂酶生产菌的分离鉴定及酶学性质研究 杨艳艳, 陈吉祥, 杨智, 等 48
- 红曲霉种间产色能力比对与高产色素菌株的筛选 陈章娥, 杨成龙, 吴小平, 等 55
- 来源于热泉宏基因组的 β- 半乳糖苷酶及其特征 郑健, 张琦, 魏云林, 等 60
- 生姜蛋白酶的分离、纯化及酶学性质研究 范金波, 侯宇, 黄训文, 等 65
- 嗜糖假单胞菌麦芽四糖淀粉酶的枯草芽孢杆菌表达及酶学性质分析 韦云萍, 赵云, 张金龙, 等 70
- 桑葚果浆中花色苷及其色泽的热降解动力学 黄晓杰, 田雪琪, 郭彦玲, 等 77

· 生产与科研经验 ·

- 米曲霉产氨肽酶发酵条件优化 唐文竹, 董常慧, 侯英敏, 等 82
- 环氧树脂固定化青霉菌柚苷酶的工艺条件 崔培梧, 黎继烈, 肖作为, 等 87
- 美拉德反应修饰法制备珍珠蚌抗氧化肽 石燕, 秦晓辉, 涂宗财, 等 93
- V_c 在浓香型大曲发酵酒中的应用 马荣山, 曹贞 98
- 乳酸菌发酵剂对直接发酵法生产面包贮藏特性的影响 方靖, 陈中, 林伟锋, 等 101
- 西兰花茎泡菜的研制及发酵过程中理化指标变化规律 段小明, 陈萃, 曹玉梅, 等 106
- 茭白接种 - 真空浸渍快速发酵新工艺 黄玲, 欧昌荣, 凌建刚, 等 112
- 温度对苹果汁中扩展青霉生长和产毒的影响 董晓妍, 王丽婷, 姜维, 等 119
- 乳酸片球菌发酵液中主要有机酸及其抑菌性研究 李洁, 李晓然, 宫路路, 等 124
- 基于纳滤膜深度纯化普鲁兰多糖的预处理方法 郝华伟, 高学理, 王小娟, 等 130
- 大孔树脂纯化苹果多酚的工艺优化 贺金娜, 曹栋, 史苏佳 135



目次 CONTENTS

2014年40卷第5期(总第317期) 月刊 国内外公开发行

1970年创刊 1974年国内外公开发行

LSA-900C 型果汁脱色树脂中苹果多酚的回收及纯化	贺小华, 孟永宏, 王玉珠, 等 142
硫酸酯化胡萝卜多糖工艺及其抗氧化活性的研究	阙国仕, 韩璐, 陈红漫, 等 147
热处理对葵花 11S 球蛋白功能性质的影响	王萍, 任健 152
牛乳不同成分对枣多酚体外抗氧化活性的影响	范金波, 侯宇, 张昊, 等 156
3 种枣果中主要营养成分和元素比较	南海娟, 马汉军, 杨永慧 161
可食性南瓜纸的制备及其性能研究	王晓璇, 周婧, 隋思瑶, 等 166
辐照作用对羟丙基玉米淀粉取代度的影响	王刚人, 陆小雨, 王珊珊, 等 171

· 综述与专题评论 ·

仿制干酪功能特性的研究进展	郑远荣, 莫蓓红, 刘振民, 等 176
生肌调节因子及其对肉质的影响	张静, 郭月英, 任霆, 等 183
新型肉类冷冻保藏技术的应用进展	张铎, 王际辉, 肖珊 188

· 分析与检测 ·

3 种酿酒白葡萄果实的挥发性香气成分比较	孙莎莎, 范文来, 徐岩, 等 193
出血性大肠杆菌 O157:H7 单克隆抗体制备及免疫胶体金试纸条的研制	刘程, 刘芳, 刘箭, 等 199
顶空-固相微萃取-气质联用分析泡蒜中的挥发性成分	李婷婷, 郑炯 206

· 贮运与保鲜 ·

紫菜多酚提取物对冷藏中国对虾品质的影响	李颖畅, 王亚丽, 吕艳芳, 等 210
气调包装贮藏对鲜枣采收后贮藏生理和效果的影响	鲁奇林, 赵宏侠, 冯叙桥, 等 216

· 分离与提取 ·

甲醇-乙醇分步沉淀法提取 γ -聚谷氨酸	曾庆东, 李文杰, 王志伟, 等 222
香菇总生物碱提取工艺优化及其抗氧化研究	何晋浙, 冯婷婷, 孙培龙 229
芫菁多糖提取工艺及清除自由基活性的研究	李雅双, 连路宁, 刘杰, 等 235
超声波辅助提取余甘果实单宁工艺的优化	陈洪彬, 蔡英卿, 张妙霞, 等 241
不同方法萃取蜂胶的黄酮含量及地区化差异	曲文娟, 王然然, 刘书元, 等 246

· 饮料研究 ·

浑浊型蓝莓果汁饮料稳定性研究	陈祖满 252
枸杞、红枣、沙棘三果复合饮料的研制	夏冬燕, 唐华丽, 陈梦娟, 等 255
红枣麦芽汁发酵饮料的研制	李丽, 杨泽贤, 袁海艳, 等 259

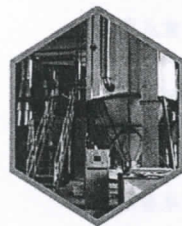


扬州日发干燥工程有限公司

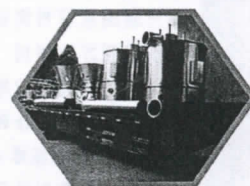
公司地址: 江苏省仪征市陈集镇工业园区 邮编: 211408
 技术部: 15861398181 销售部: 13852776186
 电话: 0514-83878286 传真: 0514-83878112
 Http: www.lhdrying.com E-mail: lhdry@163.com
 Http: www.lhdrying.cn

国际领先的喷雾流化床

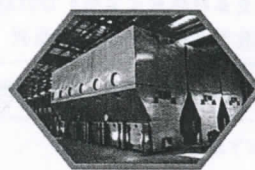
造粒包衣技术厂家



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 开创 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、尾液调配料的喷雾干燥造粒、喷雾干燥结晶。