

食品科学

目次

2014年

第35卷 第10期

总第 479期



主管：中国商业联合会
 主办：北京食品科学研究院
 出版：中国食品杂志社
 编辑：《食品科学》编辑部
 社长：王守伟
 执行社长：赵燕
 副社长兼主编：孙勇
 副主编：马永征、张秀敏、王晓云
 责编：蒋丽娜
 编辑成员：傅利军、任瑶、程玥
 英文校译：陈宁、陈锦强
 编辑部：(010)83155446/47/48/49/50
 (010)83155436(兼传真)
 副社长兼广告部主任：陶震
 (010)83155435/38 (010)83152138(传真)
 发行部：(010)83155446-8010
 网址：www.chnfood.cn
 电子信箱：chnfood@chnfood.cn
 通信地址：北京市西城区禄长街头条4号
 邮政编码：100050
 国内发行：北京报刊发行局
 邮发代号：2-439
 国外总发行：中国国际图书贸易总公司
 (北京399信箱)
 国外代号：M686

国内统一连续出版物号：ISSN 1002-6630
 CN 11-2206/TS

出版日期：每月15日、25日

排版：百林印刷厂

印刷：中国石油报社印刷厂

国内定价：40元/册

订阅方法：各地邮政局或本刊编辑部

广告经营许可证号：京西工商广字第8133号(1-1)

法律顾问：张国印 律师 电话：13901354197

知识产权顾问：李桂玲 电话：13801335416

工艺技术

- 不同解冻方式对猪肉品质特性的影响 常海军等(1)
- 富含岩藻糖苹果皮果胶的提取与理化性质 程洋等(6)
- 响应面法优化微波辅助酶解合浦珠母贝蛋白工艺 ... 王晶等(11)
- 响应面法优化莲藕中结合态阿魏酸的提取工艺 谢玮等(18)
- 响应面法优化酶-超声波辅助同步提取
 紫薯花青素工艺 张慢等(23)
- 响应面法优化超临界CO₂条件下溶剂油的氢化 王玥等(29)
- 超声波辅助提取人参淀粉工艺优化及其性质 刘婷婷等(34)
- 加工工艺对蜂蜜挥发性成分的影响 任佳淼等(41)
- 响应面法优化提高发酵桑叶茶中
 1-脱氧野尻霉素含量工艺 肖洪等(46)
- 不同取胶方式对蜂胶品质影响的比较研究 王勇等(52)
- 山梨酸纳米防腐颗粒的制备、表征及其缓释性能 ... 武陶等(57)
- 花青素缓释材料—氨基壳聚糖的制备及
 缓释性能研究 袁博等(62)
- 龙眼皮原花青素提取工艺优化及其抗氧化活性测定 ... 黄尚荣等(68)
- 白鲢鱼骨胶原多肽螯合钙的工艺优化 刘闪等(76)
- 真空干燥对野生软枣猕猴桃果脯感官品质的影响 ... 孙海涛等(82)
- 微波法辅助反胶束技术前萃取大豆蛋白工艺 赵晓燕等(88)
- 响应面法优化酶辅助闪式提取二氢槲皮素工艺 柴婧等(93)
- Box-Behnken法优化提取荔枝渣中果胶工艺 姜翠翠等(98)
- 不同预处理方式对碱法提取米渣蛋白得率的影响 ... 刘爱民等(103)
- 厚壳贻贝多糖的提取工艺优化及体外
 生物活性研究 钟城城等(107)
- 超声波场中酶法合成L-抗坏血酸豆蔻酸酯
 及其抗氧化性 罗慧文等(115)
- 黄秋葵黄酮的提取工艺和体外抗氧化活性研究 ... 李加兴等(121)



目次

食品

2014年 第35卷

《食品科学》第六届编委会

顾问: Daryl Bert Lund 蔡同一 曹小红 陈坚 管华诗
贾敬敏 金宗濂 李宁 李玉 刘瑞海 潘迎捷 庞国芳 饶平凡
孙宝国 孙大文 张改平 照日格图 周光宏 朱蓓薇

编委会委员

(按姓氏汉语拼音为序)

- | | |
|--------------------------|-----------------------------------|
| 阿不都拉·阿巴斯(新疆大学) | 陆兆新(南京农业大学) |
| 毕阳(甘肃农业大学) | 罗亚光(USDA-ARS) |
| 蔡慧农(集美大学) | 罗云波(中国农业大学) |
| 陈峰(北京大学) | 马海乐(江苏大学) |
| 陈峰(Clemson University) | 孟宪军(沈阳农业大学) |
| 陈建设(University of Leeds) | 欧屹宇(上海交通大学) |
| 陈宁(美国新泽西癌症研究所) | 潘丽军(合肥工业大学) |
| 陈庆森(天津商业大学) | 潘思轶(华中农业大学) |
| 陈卫(江南大学) | 庞广昌(天津商业大学) |
| 陈振宇(香港中文大学) | 裴世春(齐齐哈尔大学) |
| 储晓刚(中国检验检疫科学研究院) | 蒲彪(四川农业大学) |
| 邓放明(湖南农业大学) | 齐斌(常熟理工学院) |
| 邓泽元(南昌大学) | 单杨(湖南省农业科学院) |
| 董海洲(山东农业大学) | 石彦国(哈尔滨商业大学) |
| 堵国成(江南大学) | 孙庆杰(青岛农业大学) |
| 杜平惠(台湾嘉南药理科技大学) | 孙远明(华南农业大学) |
| 杜先锋(安徽农业大学) | 王大为(吉林农业大学) |
| 方铨(国立中兴大学(台湾)) | 王强(中国农业科学院) |
| 扶雄(华南理工大学) | 王颖(河北农业大学) |
| 高丽萍(北京联合大学) | 王硕(天津科技大学) |
| 葛长荣(云南农业大学) | 汪兴平(湖北民族学院) |
| 郭宏(北京市食品研究所) | 王锡昌(上海海洋大学) |
| 郝利民(总后勤部军需装备研究所) | 魏益民(中国农业科学院) |
| 何东平(武汉轻工大学) | 吴永宁(国家食品安全风险评估中心) |
| 何强(四川大学) | 夏立秋(湖南师范大学) |
| 侯冬岩(鞍山师范学院) | 夏延斌(湖南农业大学) |
| 胡秋辉(南京财经大学) | 谢明勇(南昌大学) |
| 贾英民(河北科技大学) | 邢新会(清华大学) |
| 江昌俊(安徽农业大学) | 熊幼翎(University of Kentucky) |
| 江连洲(东北农业大学) | 徐虹(南京工业大学) |
| 姜绍通(合肥工业大学) | 徐明生(江西农业大学) |
| 金昌海(扬州大学) | 薛长湖(中国海洋大学) |
| 靳焯(内蒙古农业大学) | 杨公明(华南农业大学) |
| 金征宇(江南大学) | 杨铭铎(黑龙江省科学技术协会) |
| 鞠兴荣(南京财经大学) | 杨海燕(新疆农业大学) |
| 康文艺(河南大学) | 叶兴乾(浙江大学) |
| 李冬生(湖北工业大学) | 余龙江(华中科技大学) |
| 李洪军(西南大学) | 俞伟祖(中粮营养健康研究院) |
| 李华(西北农林科技大学) | 郁建平(贵州大学) |
| 李建科(陕西师范大学) | 岳田利(西北农林科技大学) |
| 李琳(东莞理工学院) | 章超桦(广东海洋大学) |
| 李树君(中国农业部微生物学研究所) | 张灏(江南大学) |
| 李勇(北京大学) | 张和平(内蒙古农业大学) |
| 李元昆(新加坡国立大学) | 张坤生(天津商业大学) |
| 李忠海(中南林业科技大学) | 张兰威(哈尔滨工业大学) |
| 励建荣(渤海大学) | 张名位(广东省农业科学院) |
| 连宾(南京师范大学) | 张岩(河北省食品质量监督检验研究院) |
| 林洪(中国海洋大学) | 张征(江苏省产品质量监督检验研究院) |
| 林亲录(中南林业科技大学) | 张志强(香港中文大学) |
| 刘宝林(上海理工大学) | 郑宝东(福建农林大学) |
| 刘成梅(南昌大学) | 周坚(武汉轻工大学) |
| 刘景圣(吉林农业大学) | 朱明(农业部规划设计研究院) |
| 刘静波(吉林大学) | 赵国华(西南大学) |
| 刘敬泽(河北师范大学) | 朱文学(河南科技大学) |
| 刘菁(上海理工大学) | Okkyung Kim Chung |
| 刘文(中国标准化研究院) | (Kansas State University) |
| 刘新祺(中粮营养健康研究院) | Patricia Rayas Duarte |
| 陆启玉(河南工业大学) | (Oklahoma State University) |
| 卢向阳(湖南农业大学) | Michael Tilley(USDA-GMPRC) |
| 卢晓黎(四川大学) | IL KIM(Pusan National University) |

分析检测

- 应用液-液萃取结合GC-MS与GC-NPD技术对
国井芝麻香型白酒中含氮化合物的分析 王柏文等(126)
- 水分含量对L-抗坏血酸-L-半胱氨酸Maillard
反应体系中挥发性产物的影响 谭志伟等(132)
- 流式细胞术快速检测直投式发酵剂菌体活力 叶雷等(139)
- 实时荧光聚合酶链式反应技术快速鉴定仿刺参 ... 曹际娟等(144)
- 降血糖类保健食品中非法添加的
8种药物检测及实例分析 黄湘鹭等(149)
- 顶空固相微萃取-气相色谱-质谱联用法分析
仔姜与老姜的挥发性成分 汪莉莎等(151)
- 亲水液相色谱-串联质谱法测定羊肌肉组织中
安乃近代谢物的残留量 张崇等(151)
- 聚合酶链式反应快速检测畜肉食品中鸭源性成分 ... 史艳宇等(16)
- 离子交换固相萃取结合超高效液相色谱-串联
质谱法测定豆制品中乌洛托品残留量 马雪涛等(16)
- 氢化物发生-原子荧光光谱法测定富硒
杂粮中的有机硒和无机硒 刘恒等(17)
- 分散固相萃取-气相色谱法快速测定茶叶中
27种常见含卤素农药残留 鲍治帆等(17)
- 超高效液相色谱-串联质谱法检测鱼中
孔雀石绿、结晶紫及其代谢物 张艺蓓等(17)
- 二维多通道色谱法分离松多酚的条件优化 曾祥宏等(17)
- 在线双毛细管火焰原子吸收法测定海带中的微量镉 ... 王娟等(17)
- 固相萃取-超高效液相色谱法快速检测
辣椒面中刚果红 钟慈平等(17)
- 红酒中添加红色素的快速检测 杜建中等(2)
- 桦褐孔菌多糖脱色方法及其成分分析 玄光善等(2)

科 学 目 次

第10期 总第479期



包装贮运

- 壳聚糖-壳聚糖复合处理对柑橘果实
 防御酶及防御物质的影响 彭 茹等(212)
- 丙酸钙处理对汉堡保鲜效果的影响 王海蓝等(218)
- 浸渍冻结对凡纳滨对虾冻藏过程中品质的影响 ... 林婉玲等(223)
- 贮藏温度和时间对哈尔滨红肠微生物
 菌相变化及理化性质的影响 姚来斌等(230)
- 1-MCP处理结合冰温贮藏对磨盘柿果实
 软化衰老的影响 魏宝东等(236)
- 基于质构变化的罗非鱼片冻藏保质期预测 何 其等(241)
- 蓝莓贮后货架期间生理品质与挥发性物质的变化 ... 李江阔等(246)
- 1-MCP处理复合薄膜包装对青皮
 鲜核桃采后品质的影响 郭园园等(252)
- 澳洲青苹果实叶绿素荧光参数与虎皮病相关性 ... 周虹燕等(258)
- 银杏叶提取液复合涂膜对鲜切苹果品质的影响 ... 张美芳等(263)
- 鸡毛菜的品质动力学分析及货架期预测模型 谢 晶等(268)
- 冰温结合生物保鲜剂对扇贝的保鲜效果 吴雪丽等(273)
- 鲟鱼中荧光假单胞菌生长预测模型
 构建及货架期预测 章志超等(278)
- 壳聚糖-乳清分离蛋白复合膜对鲜切雷竹笋
 木质化和品质的影响 舒 静等(284)
- 采收期对青皮核桃抗氧化特性及耐贮性的影响 ... 孙 雯等(290)
- 不同温度下邻苯二甲酸酯从塑料包装向
 鲜肉和食用油中的迁移 柴 超等(297)
- 软冷冻和臭氧处理对猪肉的保鲜效果比较 张婷玉等(304)
- 酵子面包在贮藏过程中理化及微生物指标的变化 ... 陈宇飞等(309)

技术应用

- 超声辅助室温冲泡绿茶的条件筛选和品质分析 ... 曾 敏等(315)

南京丰禾生物科技有限公司
 全谷物胚芽食品领导品牌

· 江苏省民营科技企业
 · 南京321领军型科技人才引进计划资助项目
 · 南京农业大学食品科技学院教学科研基地

**全谷物胚芽食品，
 吃出健康活力!**

精神充沛 富含GABA
 肠道轻盈

六种口味 可供选择

小包装更易携带

全谷物胚芽食品是本公司在美、英、德等国家流行的全谷物食品基础上，选用高品质糙米、血糯米、黄豆、黑豆、绿豆、红小豆等原料，采用生物活化技术使其发芽，富含γ-氨基丁酸(GABA)、多肽、磷酸肌醇、维生素和膳食纤维等活性物质，再经瞬时熟化、打磨粉碎后，按照膳食平衡原则，合理搭配营养素，生产符合国民消费的健康食品。
 GABA是国家卫生部于2009年批准的新资源食品。

C&R 程儒机械科技
 引领芽类食品产业化发展

南京农业大学食品科技学院教学科研基地

- 丰禾生物下属全资控股企业
- 胚芽全谷物健康食品整体方案解决商
- 智能化发芽成套设备供应商

电话 025-85568900
 网址 www.fayame.com

服务热线 | 400 025 3100
 南京丰禾生物科技有限公司
 网址: www.400 025 3100.com