



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
主编助理：任瑶、赵金杨
责编：傅利军
编辑成员：蒋丽娜、程玥、林雪娇
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

- 大孔树脂分离纯化南极磷虾壳中的虾青素 姜启兴等(1)
基于大豆分离蛋白的脂肪模拟工艺条件优化 王建辉等(6)
香菇柄纤维挤出低聚化作用及工艺优化 刘婷婷等(11)
腰果蛋白的提取工艺条件优化 钟俊桢等(18)
响应面法优化松茸多糖酶法提取工艺及其
体外抗氧化性分析 陈炼红等(23)
酶解法提取罗非鱼血液中血红素的工艺条件优化 岑剑伟等(29)
正交试验优化喷雾干燥法制备玛咖精粉工艺 张雯雯等(34)
超声波辅助提取高粱全粉色素工艺及其
体外抗氧化性分析 吕曼曼等(39)
槟榔预处理及热风干燥工艺条件优化 娄正等(46)
超声波辅助水酶法提取蚕蛹油工艺优化及
脂肪酸组成分析 贾俊强等(52)
水酶法提取番木瓜籽油工艺及其氧化稳定性分析 叶丽红等(58)
响应面法优化苦荞皮中总黄酮超声波提取工艺 赵强等(64)
馍干中丙烯酰胺的抑制工艺及添加剂配方 豆康宁等(71)
离子沉淀法分离八月瓜果皮中的总多酚 欧阳玉祝等(76)
超高压协同温度处理武昌鱼茶香鱼肠的
制备方法及其风味测定 尚校兰等(80)
柞蚕雄蛾黄酮的提取及其体外抗氧化活性分析 田野等(85)
响应面优化脉冲强光对煎饼表面
大肠杆菌的杀菌效果 唐明礼等(91)

分析检测

- “玉金香”甜瓜常温贮藏期间香气构成变化分析 张娜等(96)
肉鸭表皮组织中脱氢枞酸残留的SPE-HPLC
检测方法 张苏珍等(101)



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
贾敬敦 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)	欧斌宇(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)	潘思秋(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 继(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 顿(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)
新 烨(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(中国农业机械化科学研究院)	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)	张经华(北京市理化分析测试中心)
李忠海(中南林业科技大学)	张坤生(天津商业大学)
励建荣(渤海大学)	张兰威(哈尔滨工业大学)
连 宾(南京师范大学)	张名位(广东省农业科学院)
林 洪(中国海洋大学)	张 岩(河北省产品质量监督检验研究院)
林亲录(中南林业科技大学)	张 征(江苏省产品质量监督检验研究院)
刘宝林(上海理工大学)	张志强(香港中文大学)
刘成梅(南昌大学)	郑宝东(福建农林大学)
刘景圣(吉林农业大学)	周 坚(武汉轻工大学)
刘静波(吉林大学)	朱 明(农业部规划设计研究院)
刘敬泽(河北师范大学)	赵国华(西南大学)
刘 菁(上海理工大学)	朱文学(河南科技大学)
刘 文(中国标准化研究院)	Okkyung Kim Chung (Kansas State University)
刘新祺(中粮营养健康研究院)	Patricia Rayas Duarte (Oklahoma State University)
陆启玉(河南工业大学)	Michael Tilley(USDA-GMPRC)
卢向阳(湖南农业大学)	IL KIM(Pusan National University)
卢晓黎(四川大学)	

紫外光谱结合欧氏距离和主成分分析法

快速鉴别牛肝菌 杨天伟等(10)

UPLC-MS-MS法测定饲料、原料乳及乳制品中3种

氯霉素类药物残留 胡 雪等(11)

陈皮挥发性成分的提取与分析 高婷婷等(11)

麻竹笋中多酚类化合物的提取及挥发性成分分析 任 旺等(12)

软枣猕猴桃根中蒽醌类化合物的分离

纯化和含量测定 杨玉红等(12)

顶空-固相微萃取方法分析4种发酵剂制作馒头中

挥发性风味物质 马 凯等(12)

菊黄东方鲀不同组织脂肪酸的组成及含量分析 徐嘉波等(13)

非衍生化-气相色谱法测定羊奶中短中

链游离脂肪酸 晏慧莉等(13)

RP-HPLC法分析萱草属植物花蕾中

游离氨基酸组成 杨 利等(13)

应用脂肪酸甲酯快速筛选植物油中掺假地沟油 赵海香等(13)

分散固相萃取净化-液相色谱-质谱联用测定

水产苗种中硝基喹啉类代谢物残留量 严忠雍等(13)

基于高效薄层色谱法的胡麻卵磷脂质量分析

..... 古再丽努尔·阿尔肯等(13)

微波辅助萃取-超高效液相色谱-质谱法测定

食品用纸容器中双酚A 马晓斐等(13)

汉中绿茶中6种矿物质元素含量及其溶出特性 党 娅等(13)

腐乳发酵过程挥发性风味成分的变化 卢 靖等(13)

不同后熟发酵时间郫县豆瓣酱挥发性成分分析 李治华等(13)

黔式腊肉加工过程中理化成分与风味物质分析 朱建军等(13)



QuEChERS-高效液相色谱-质谱法检测食品中

- 14种真菌毒素 史娜等(190)
- 辣椒汁发酵过程中挥发性成分的变化 唐鑫等(197)
- 不同酿酒酵母发酵的紫薯糯米酒香气成分分析 李纪涛等(202)
- 超高效合相色谱法直接检测VC方法 刘倩倩等(208)
- 利用核磁共振法定量分析植物油中
多种脂肪酸及水含量 李添宝等(212)
- 液相色谱-质谱同时测定水产品中78种兽药残留 李仲超(217)
- 与食品接触硅橡胶密封圈正己烷蒸发残渣
不确定度的分析评估 杜润峰等(222)

包装贮运

- 采收后热空气处理对枇杷果实抗病性的诱导 王华东等(227)
- 熏蒸NO处理对冷藏枇杷果实木质化劣变的影响 张美姿等(232)
- Establishment of a Mathematical Model for Treatment of
Gynura bicolor DC. by Nano-Packaging in
Combination with Controlled Atmosphere Jiang Li et al. (238)
- 超高压处理对养殖大黄鱼风味及品质的影响 杨华等(244)
- 乙醇熏蒸处理对鲜切西兰花活性成分和
抗氧化活性的影响 王慧倩等(250)
- CTA、NaCl和APP浸泡处理对鲜块菌
微生物数量及其货架期的影响 苗玉志等(255)

技术应用

- 电压力锅和紫砂锅烹饪排骨藕汤的品质比较研究 ... 张静妍等(261)
- 模糊评定与响应面分析结合在核桃营养
早餐糊研制中的应用 李榕等(267)

江苏股权交易中心
简称: 丰禾生物 代码: 690008

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!

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, 富集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理儒机械科技

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