



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、王晓云、张秀敏

责编：王连芬

编辑成员：刘莉、李瑾、赵金杨、石渭滩

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：25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

基础研究

牛血清白蛋白与花青素纳米颗粒的

特性及稳定性研究 姚惠芳等(1)

动态高压微射流协同糖基化对 β -乳球蛋白

乳化性和结构的影响 钟俊桢等(7)

EDC和NHS对玉米醇溶蛋白成膜性质的影响 张敏等(12)

纸包装油墨中增塑剂向奶粉的迁移 高松等(18)

鸭肉肌动球蛋白解离的影响因素研究 董晗等(23)

明胶与甜菜果胶的相互作用 李玉辉等(29)

不同品种枸杞子营养成分分析及评价 王益民等(34)

KCl部分替代NaCl腌制对干腌肉制品蛋白质

水解和感官品质的影响 吴海舟等(39)

蛋白质和淀粉对面团流变学特性和

淀粉糊化特性的影响 姜小苓等(44)

桃汁热处理过程中非酶褐变动力学研究 阮卫红等(50)

大叶麻竹笋腌制过程中质地变软原因探究 陈光静等(56)

匙吻鲟、杂交鲟和鳙肌肉品质的比较研究 王丽宏等(62)

普鲁兰多糖-明胶可食性膜的特性 高丹丹等(69)

流苏花黄酮类化学成分的分离鉴定 邓瑞雪等(74)

宁夏枸杞体外抗氧化机理研究 李洋等(79)

腌制加工对麻竹笋质构和微观结构及色泽的影响 郑炯等(85)

臭氧处理对糯米品质的影响及其机理 庄坤等(89)

壳聚糖添加量对大豆分离蛋白复合

包装材料性能的影响 郭晓飞等(93)

谷朊蛋白对蛇龙珠干红葡萄酒的

澄清效应因子分析 魏慧鸽等(97)

乳清蛋白肽美拉德反应产物的

抗氧化活性与稳定性 孙常雁等(104)

籽粒苋籽实中淀粉的理化性质 夏雪娟等(110)

类胡萝卜素在癸酸反胶束溶液中的

电子吸收光谱特征变化 黄金等(115)





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 金宗谦 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) | 潘丽军(合肥工业大学) |
| 陈 宁(美国新泽西癌症研究所) | 潘思轶(华中农业大学) |
| 陈庆森(天津商业大学) | 庞广昌(天津商业大学) |
| 陈 卫(江南大学) | 裴世春(齐齐哈尔大学) |
| 陈振宇(香港中文大学) | 蒲 彪(四川农业大学) |
| 储晓刚(中国检验检疫科学研究院) | 齐 斌(常熟理工学院) |
| 邓放明(湖南农业大学) | 单 杨(湖南省农业科学院) |
| 邓泽元(南昌大学) | 石彦国(哈尔滨商业大学) |
| 董海洲(山东农业大学) | 孙庆杰(青岛农业大学) |
| 堵国成(江南大学) | 孙远明(华南农业大学) |
| 杜平惠(台湾嘉南药理科技大学) | 王大为(吉林农业大学) |
| 杜先锋(安徽农业大学) | 王 强(中国农业科学院) |
| 方 继(国立中兴大学(台湾)) | 王 颖(河北农业大学) |
| 扶 雄(华南理工大学) | 王 硕(天津科技大学) |
| 高丽萍(北京联合大学) | 汪兴平(湖北民族学院) |
| 葛长荣(云南农业大学) | 王锡昌(上海海洋大学) |
| 郭 宏(北京市食品研究所) | 魏益民(中国农业科学院) |
| 郝利民(总后勤部军需装备研究所) | 夏立秋(湖南师范大学) |
| 何东平(武汉轻工大学) | 夏延斌(湖南农业大学) |
| 侯冬岩(鞍山师范学院) | 谢明勇(南昌大学) |
| 胡秋辉(南京财经大学) | 邢新会(清华大学) |
| 贾英民(河北科技大学) | 熊幼翎(University of Kentucky) |
| 江昌俊(安徽农业大学) | 徐 虹(南京工业大学) |
| 江连洲(东北农业大学) | 徐明生(江西农业大学) |
| 姜绍通(合肥工业大学) | 薛长湖(中国海洋大学) |
| 金昌海(扬州大学) | 杨公明(华南农业大学) |
| 新 烨(内蒙古农业大学) | 杨铭铎(黑龙江省科学技术协会) |
| 金征宇(江南大学) | 杨海燕(新疆农业大学) |
| 鞠兴荣(南京财经大学) | 叶兴乾(浙江大学) |
| 康文艺(河南大学) | 余龙江(华中科技大学) |
| 李冬生(湖北工业大学) | 俞伟祖(中粮营养健康研究院) |
| 李洪军(西南大学) | 郁建平(贵州大学) |
| 李 华(西北农林科技大学) | 岳超桦(广东海洋大学) |
| 李建科(陕西师范大学) | 张 灏(江南大学) |
| 李 琳(华南理工大学) | 张和平(内蒙古农业大学) |
| 李绍平(澳门大学) | 张坤生(天津商业大学) |
| 李树君(中国农业机械化科学研究院) | 张兰成(哈尔滨工业大学) |
| 李 勇(北京大学) | 张名位(广东省农业科学院) |
| 李忠海(中南林业科技大学) | 张 征(江苏省产品质量监督检验研究院) |
| 励建荣(渤海大学) | 张志强(香港中文大学) |
| 连 宾(中国科学院) | 郑宝东(福建农林大学) |
| 林 洪(中国海洋大学) | 周 坚(武汉轻工大学) |
| 林亲录(中南林业科技大学) | 朱 明(农业部规划设计研究院) |
| 刘宝林(上海理工大学) | 赵国华(西南大学) |
| 刘成梅(南昌大学) | 朱文学(河南科技大学) |
| 刘景圣(吉林农业大学) | Okkyung Kim Chung |
| 刘静波(吉林大学) | (Kansas State University) |
| 刘敬泽(河北师范大学) | Patricia Rayas Duarte |
| 刘 文(中国标准化研究院) | (Oklahoma State University) |
| 刘新祺(中粮营养健康研究院) | Michael Tilley(USDA-GMPRC) |
| 陆启玉(河南工业大学) | IL KIM(Pusan National University) |
| 卢向阳(湖南农业大学) | |
| 卢晓黎(四川大学) | |

生物工程

- 响应面法优化镰刀霉菌JN158产色素培养基…………王永威等(120)
- 等离子体诱变凝结芽孢杆菌提高木糖
利用能力高产L-乳酸…………蔡 聪等(125)
- 利用微卫星标记分析酿酒酵母的遗传多样性……张留燕等(130)
- 浓缩型冻干发酵剂在鸭肉发酵香肠中的应用……吴满刚等(134)
- 高活性谷氨酰胺酶基因*glsA₂*在枯草芽孢杆菌BJ3-2
染色体上的定点整合…………卢 彪等(141)
- 益生菌切达干酪成熟过程中细菌群落的
多样性分析…………贾宏信等(145)
- 大庆自然发酵酸菜中乳酸菌的分离鉴定及
耐酸菌株初步筛选…………李 欣等(150)
- 1株产酸性 α -淀粉酶黑曲霉原生质体制备和
再生条件优化…………王发祥等(155)
- 黑曲霉孢子粉真空冷冻干燥保护剂配方优化……王 华等(159)
- pH值及底物对副干酪乳杆菌发酵生产
苯乳酸的影响…………王立梅等(163)
- PCR-DGGE法分析西藏传统发酵乳制品中
乳酸菌的多样性…………蒋厚阳等(167)
- 粗壮脉纹胞菌复合多菌种发酵茶粕
产纤维素酶的研究…………刘沛毅等(174)
- 青菜腌制过程中腐败表层细菌的多样性
分析与群落演替…………李 可等(180)
- IPTG与乳糖联合诱导重组大肠杆菌
右旋糖酐蔗糖酶表达…………李攀峰等(185)
- 食品中常见微生物对氧化三甲胺代谢差异的研究…吴 翔等(189)
- 利用TAIL-PCR克隆*Gluconobacter suboxydans*葡萄糖
脱氢酶基因及其生物信息学分析…………戴宝新等(194)
- 一株产L-木酮糖菌株的分离筛选及鉴定…………张玉宝等(199)
- ## 营养卫生
- 黑灵芝多糖对S-180荷瘤小鼠腹腔巨噬细胞cAMP/PKA、
IP₃/Ca²⁺及DAG/PKC信号通路的影响…………黄建琴等(204)
- 百合多糖对I型糖尿病大鼠的降血糖作用…………肖 遐等(209)

科 学

目 次

第01期 总第470期



大豆异黄酮对四氯化碳致小鼠肝脏氧化应激和DNA损伤的干预作用 尹学哲等(214)

金针菇、香菇和蛹虫草对小鼠体内抗氧化酶活性的影响 陈慧婵等(219)

米糠甾醇对非酒精性脂肪性肝炎大鼠的治疗作用 ... 王一然等(224)

大麦在发芽过程中营养物质的变化及其营养评价 ... 张端莉等(229)

葡萄籽原花青素对顺铂诱导人胚肾细胞凋亡的拮抗作用 郭卓雨等(234)

RS4型抗性淀粉对高脂饮食C57BL/6J小鼠炎症因子的影响 王 欣等(239)

生姜油树脂对过氧化氢引起RAW264.7巨噬细胞损伤的保护作用 卞梦瑶等(244)

硒化乳酸菌胞外多糖对小鼠腹腔巨噬细胞及肿瘤细胞内游离Ca²⁺的影响 刘 鹭等(250)

13种植物源蜂花粉蛋白质的营养学评价 张金振等(254)

丰年虫油对高血脂症小鼠降血脂及抗氧化作用 ... 张建新等(258)

专题论述

欧盟食品中过敏原标识的管理及对我国的启示 ... 王梦娟等(261)

食用植物油中脂肪酸氯丙醇酯形成机制的研究进展 吴少明等(266)

微生物合成共轭亚油酸机理和方法的研究进展 ... 李 垚等(271)

不同国家和组织食品标签技术法规的比较 郑 浩等(277)

食品体系中丙烯酰胺的研究进展: 抑制剂及其抑制机理 郑宗平等(282)

农产品中大肠杆菌O157:H7的来源及分布研究进展 山 珊等(289)

内源性甲醛、甲醛毒性及甲醛抑制物的研究进展 杨 娟等(294)

论食品安全法律中的民事责任制度——兼论《食品安全法》(修订草案送审稿)中的相关规定 尹红强(298)

肠道微生物蛋白质的发酵与肠道健康的关系 周中凯等(303)

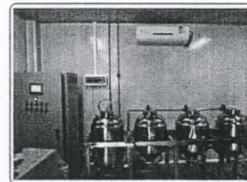
广告

C&R 理儒机械科技

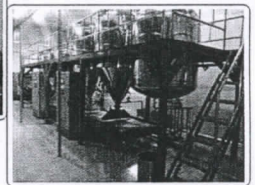
南京农业大学食品科技学院教学科研基地

智能化发芽成套设备供应商
全谷物芽类健康食品整体方案解决商

智能化发芽设备



智能化发芽实验室设备
专利号: ZL201120105879.8



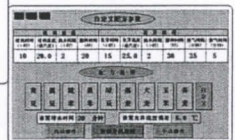
全谷物芽类食品生产线
专利号: ZL201220215370.3

- 自动形成发芽生物工艺的胁迫环境, 高效富集 γ -氨基丁酸 (GABA);
- 智能化全自动生产;
- 不仅适用于糙米, 同样也适用于豆类、粟谷、荞麦、燕麦等全谷物芽类健康食品的生产。

发芽设备控制软件



软件著作权:
软著登字第0455593号



地址: 南京农业生物高新技术创业中心308-309室(2号区)江北新区
电话: 025-85568900/33659706 13051712118
网站: www.fayame.com 邮箱: wylfengvip@163.com