

食品科学

目次

2014年

第35卷 第03期



总第 472 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、王晓云、张秀敏

责编：刘莉

编辑成员：王连芬、李瑾、赵金杨、石渭淮

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：中国石化报社印刷

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

基础研究

高粱原花青素四聚体干预*Streptococcus mutans* Ingbritt (c)

体外黏附途径及机理 黄曼等(1)

微波条件下纸包装油墨中增塑剂向食品

(模拟物)的迁移 高松等(6)

光照对鲜青椒干燥过程中叶绿素降解的影响 汪洋等(10)

Drying Characteristics and Quality of Yacon

(*Smallanthus sonchifolius*)

during Heat Pump Drying Shi Qilong et al. (16)

超声渗透脱水-热风干燥梨的研究 刘云宏等(23)

山楂果胶的抗氧化活性 董银萍等(29)

燕麦 β -葡聚糖-表没食子儿茶素没食子酸酯

复合物的体外稳定性 马雅钦等(33)

调温和油脂组成对巧克力原料油及其

应用性能的影响 沈海燕等(37)

提取方法对米谷蛋白分子理化性质的影响 李娜等(43)

槲皮素与葛根素对食品体系中非酶糖基化的

抑制作用 孙涛等(47)

(E)-2-辛烯醛对美拉德模型体系挥发性产物的影响 徐永霞等(50)

夏季运输和休息时间对肉鸡应激及

肌肉品质的影响 王晓明等(55)

果仁糖果用高质量分数糖浆的流变特性 张永丝等(61)

超高压处理对甜橙果肉品质的影响 魏炜等(66)

复合防腐剂对百合青霉病抑制效果的研究 李渐鹏等(71)

18种玉米组分对其饮料产品颜色和稳定性的影响 唐明霞等(76)

糯小麦粉添加量对配粉流变学特性及

馒头品质的影响 张焕新等(80)

芦丁抑制牛血清白蛋白糖基化 李晓明等(85)

KCl部分替代NaCl腌制对风干鲈鱼中

生物胺的抑制作用 魏延玲等(90)



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 日照格图 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) |
| 靳 焱(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) | 郁建平(贵州大学) |
| 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) |
| 李绍平(澳门大学) | 张 灏(江南大学) |
| 李树君(中国农业机械化科学研究院) | 张和平(内蒙古农业大学) |
| 李 勇(北京大学) | 张坤生(天津商业大学) |
| 李元昆(新加坡国立大学) | 张兰成(哈尔滨工业大学) |
| 李志海(中南林业科技大学) | 张名位(广东省农业科学院) |
| 励建荣(渤海大学) | 张 征(江苏省产品质量监督检验研究院) |
| 连 宾(中国科学院) | 张志强(香港中文大学) |
| 林 洪(中国海洋大学) | 郑宝东(福建农林大学) |
| 林亲录(中南林业科技大学) | 周 坚(武汉轻工大学) |
| 刘宝林(上海理工大学) | 朱 明(农业部规划设计研究院) |
| 刘成梅(南昌大学) | 赵国华(西南大学) |
| 刘景圣(吉林农业大学) | 朱文学(河南科技大学) |
| 刘静波(吉林大学) | Okkyung Kim Chung |
| 刘敬泽(河北师范大学) | (Kansas State University) |
| 刘 文(中国标准化研究院) | Patricia Rayas Duarte |
| 刘新祺(中粮营养健康研究院) | (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) | |

- 煮制用水pH值及金属离子对绿豆清汤的影响 陈 然等(96)
- 蒸煮模式和大米品种对米饭蛋白质
消化特性的影响 苏钰亭等(100)
- 红莲外皮原花青素的纯化与分析 李绮丽等(106)

生物工程

- 柿果黑腐病发病情况调查及病原菌的分离鉴定 肖 欢等(11)
- 响应面法优化金银花多酚氧化酶提取工艺 罗 磊等(11)
- 拟穴青蟹新型过敏原肌质钙结合蛋白的
纯化、鉴定及分子克隆 毛海燕等(12)
- 苦荞10 kD过敏原的重组表达及部分性质分析 陈 鹏等(12)
- 微波处理对葡萄糖异构酶性质的影响 胡国洲等(13)
- 响应面法优化链霉菌A0901产几丁质酶
抑制剂的发酵条件 陈志斌等(13)
- 亚甲基蓝对单增李斯特菌菌膜的光动力杀伤作用 ... 李红爱等(14)
- 酿酒条件对两株商业酿酒酵母
 β -葡萄糖苷酶的影响 张方方等(14)
- 1株素食者产雌马酚肠道菌的分离与鉴定 李笑梅等(15)
- 适于解淀粉芽孢杆菌BGP20菌体生长的
培养基响应面优化 赵延存等(15)
- 23株酿酒酵母ISSR指纹图谱分析及
SCAR标记的建立 栾春艳等(16)
- 渥堆发酵过程中木糖添加量对普洱茶品质的影响 ... 高 力等(16)
- 青岛啤酒酵母和高浓酵母原生质体融合
选育高浓酿造菌株 李居宁等(17)

营养卫生

- 西藏芫菁及其加工制品增强人体低氧
耐受性的实验研究 张 英等(17)
- 原花青素对营养肥胖模型大鼠氧化应激的影响 ... 肖俊松等(17)
- 人参茎叶总皂苷对幼年雄性大鼠生殖系统的
影响及作用机制 胡华刚等(17)



苦荞异槲皮苷对人胃癌细胞SGC-7901
增殖及凋亡的影响 李玉英等(193)

壬基酚致NCTC1469细胞的损伤作用及活性氧
水平、谷胱甘肽含量变化 陈泱杰等(198)

辣椒素剂量对去势雌性大鼠血脂、肝脂及
盲肠内环境的影响 陆红佳等(203)

鸭骨架的营养成分分析及评价 王淑慧等(209)

葡萄籽原花青素对顺铂导致H9c2
细胞毒性的保护作用 郭培培等(213)

马齿苋多糖对高脂饮食联合链脲佐菌素诱导的
糖尿病小鼠的作用及机制 梁彦等(217)

团头鲂不同生长阶段肌肉营养成分分析及评价 ... 何琳等(221)

专题论述

菊粉的酶法生物转化在食品中应用的研究进展 ... 战荣荣等(226)

*noxS*基因: 病原菌菌膜形成及毒力
调控的潜在靶点 陈国薇等(234)

L-苹果酸生物合成研究进展 吴军林等(238)

咖啡中功能性成分分离检测技术及安全性评价 ... 杨剡舟等(243)

菊粉在面制品中的应用现状及展望 罗登林等(253)

生物信息学技术在食物过敏原表位预测中的应用 ... 龙伟等(259)

番茄红素分析方法的研究进展 摆玉芬等(264)

滋味物质间相互作用的研究进展 付娜等(269)

非水相酶法催化长链脂肪酸淀粉酯反应研究进展 ... 林凯等(276)

食物过敏动物模型的研究进展 黄建芳等(280)

纳米纤维素的改性及其在复合材料中的应用进展 ... 郭婷等(285)

牛乳酪蛋白检测方法研究进展 倪小琴等(290)

国内外食用色素标准的比较及检测方法的
研究进展 宋丹萍等(295)

植物籽粒中植酸及其降解方法与产物研究进展 ... 王新坤等(301)

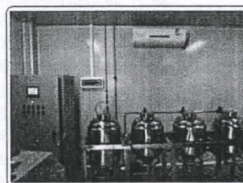
广告

C&R 理儒机械科技

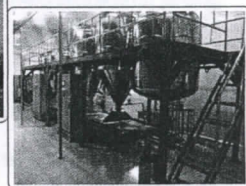
南京农业大学食品科技学院教学科研基地

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



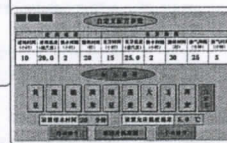
全谷物芽类食品生产线
专利号: ZL201220215370.3

- 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号 (玄武区卫岗44号)
电话: 025-85568900/83659700 13951712116
网站: www.fayame.com 邮箱: fayame@163.com