

食品科学

目次

2014年

第35卷 第04期



总第 473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：傅利军

编辑成员：蒋丽娜、徐增慧、任瑶

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

版：百林印刷厂

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 电话：13901354197

知识产权顾问：李桂玲 电话：13801335416

工艺技术

- 正交试验优化苹果片低氧热泵干燥工艺 罗磊等(1)
- 高压结合酶法消减南美白对虾虾仁致敏性 张悦等(6)
- 响应面分析法优化微生物溶菌酶微胶囊制备工艺 ... 费国琴等(11)
- 响应面法优化兰州百合干无硫护色剂配方 李霞等(16)
- 响应面优化超声波-微波协同提取
- 高粱醇溶蛋白工艺 刘振春等(21)
- 响应面法优化碱性蛋白酶酶解草鱼蛋白质 石岭等(26)
- 不同高温热泵干燥条件对龙眼干品质的影响 林羨等(30)
- 响应面优化葛根总黄酮的钙离子沉淀分离工艺 ... 欧阳玉祝等(35)
- 响应面法优化梅花鹿胎盘多肽超声波杀菌工艺 皮钰珍等(39)
- 响应面优化超声波提取猕猴桃根熊果酸工艺 杨艳等(44)
- 响应面法优化紫苏籽粕超声辅助
- 提取原花青素工艺 李钰等(50)



分析检测

- 高效液相色谱法定量分析固态发酵食醋中
- 有机酸的方法优化 余永建等(55)
- 扳倒井芝麻香型白酒香成分分析 郑杨等(60)
- 不同温度条件下草鱼肉挥发性成分的检测 施文正等(66)
- 利用反射和半透射高光谱图像检测
- 水蜜桃早期冷害 张嫻等(71)
- 同步荧光光谱法鉴别山西老陈醋 毛立新等(77)
- 固相萃取-高效液相色谱法检测肉鸭
- 表皮组织中的松香酸 张苏珍等(82)
- 定量结构-色谱保留相关联方法分析
- 食用植物油中脂肪酸组成 李焕等(86)



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) | 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 颖(天津科技大学) |
| 高丽萍(北京联合大学) | 汪兴平(湖北民族学院) |
| 高长荣(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 焯(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) | 郝建平(贵州大学) |
| 李 华(西北农林科技大学) | 岳田利(西北农林科技大学) |
| 李建科(陕西师范大学) | 章超桦(广东海洋大学) |
| 李 琳(东莞理工学院) | 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) | 张兰威(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(南京师范大学) | 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 |
| 刘新旗(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) | |

高分辨连续光源火焰原子吸收光谱法

测定白豆蔻中金属元素 陈尚龙等(9)

基于电子鼻检测‘霞晖5号’桃果实的冷害 朱 娜等(9)

架式对干白葡萄酒香气成分的影响 南立军等(10)

纳米免疫磁分离-实时荧光聚合酶链式反应

快速检测海产品中副溶血性弧菌 张 蕾等(10)

超高效液相色谱-串联质谱结合QuEChERS

方法快速检测柑橘中的残留苯丁锡 朱艳梅等(11)

超高压液相色谱-高分辨质谱快速筛查和确证

食用贝类中多种原多甲藻酸贝类毒素 韩 深等(11)

SPME-GC-MS法分析金华火腿风味

物质的条件优化 李 鑫等(11)

清酱肉中关键香气活性化合物的分析 张顺亮等(11)

液相色谱-质谱检测3种不同属新鲜黄芩中8种成分 ... 董 喆等(11)

不同部位伊拉兔肉脂肪酸组成的对比分析 王 毅等(11)

一种基于LF-NMR技术的不同含水量

猪肉检测方法研究 庞之列等(11)

加标浓度直读法测定茶叶中不同溶解特性的铜 ... 高向阳等(11)

湿法消解-原子荧光光谱法测定

湘葛一号中的砷、汞、铅 叶惠焯等(11)

婴儿配方乳粉中阪崎克罗诺杆菌解旋酶

恒温基因扩增检测方法的建立 周 巍等(11)

高效液相色谱-串联质谱法测定香菇中

23种有机磷农药 梁达清等(11)

超高效液相色谱-二极管阵列检测器法快速测定

保健食品中违法添加的14种性功能药物 林 芳等(11)

科 学 目 次

第04期 总第473期



固相萃取-高效液相色谱法同时测定

- 海米中10种合成色素 刘慧慧等(170)
- 高盐辣椒发酵过程中主要成分及风味的变化 欧阳晶等(174)
- 海藻酸钠-培养基-刃天青-硅藻土微球法
快速检测细菌总数 韦 伟等(179)
- 提高辐照食品热释光检测方法效率的技术分析 ... 刘运宏等(186)
- 黑、红花生衣中原花色素的分析 杜 蕾等(190)

包装贮运

- 水杨酸处理对杏果实冷害及活性氧代谢的影响 ... 侯媛媛等(195)
- 南极磷虾肉糜冷藏过程中蛋白水解酶的
稳定性及自溶特性 丁浩宸等(200)
- 自发气调包装对青皮核桃采后生理及品质的影响 ... 郭园园等(205)
- 保鲜剂对柑橘贮藏病菌的敏感性及其贮藏保鲜效果 ... 刘浩强等(210)
- 不同盐分贮藏条件下天然肠衣的微生物及
理化性质变化 王国栋等(215)
- 纳他霉素对银杏果的抑菌作用及保鲜效果 李 昱等(220)
- 麻竹笋罐头贮藏过程中质构、果胶和色泽的变化 ... 郑 炯等(226)
- 抗坏血酸、半胱氨酸与氯化钙复合处理对
鲜切芋艿褐变的影响 谭谊谈等(231)
- 护色保脆复配物对鲜切牛蒡品质及
酶促褐变的影响 张 婷等(236)
- 解冻方式对中国对虾物理性质和化学性质的影响 ... 侯晓荣等(243)

技术应用

- 柚子原产地溯源鉴定技术 颜 静等(248)

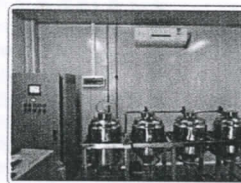
广告

C&R 理儒机械科技

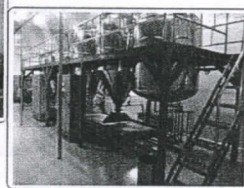
南京农业大学食品科技学院教学科研基地

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



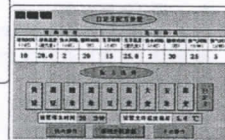
全谷物芽类食品生产线
专利号: ZL201220215370.3

- 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(玄武区童卫路4号)
电话: 025-85568900/83659700 13951712118
网站: www.fayame.com 邮箱: wylifeng@vip.163.com