

食品科学

目次

2014年

第35卷 第05期



总第 474 期

主管：中国商业联合会

主办：北京食品科学研究所

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

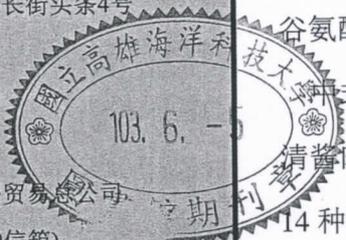
广告经营许可证号：京西工商广字第8133号(1-1)

法律顾问：张国印 律师 电话：13901354197

知识产权顾问：李桂玲 电话：13801335416

基础研究

- 金针菇锌多糖分离纯化及其结构特征 刘芳等(1)
- 纳米银-聚乙烯复合包装中助剂对银向
食品模拟物迁移的影响 田海娇等(8)
- 苹果片气调热泵干燥特性及数学模型 罗磊等(13)
- 加热速率对鸡胸肉匀浆物凝胶特性影响 代佳佳等(18)
- 干燥条件对青椒色泽的影响 张艺等(23)
- Cu²⁺对苦荞过敏蛋白TBt的结构和IgG
结合能力的影响 杨欢等(28)
- 大孔吸附树脂对草鱼肽的脱盐作用 林利美等(33)
- pH值对酪蛋白-葡聚糖共聚物胶束
结构和性质的影响 夏书芹等(37)
- 谷氨酰胺转氨酶和脂肪酶的使用量对
干式香肠品质的影响 刘婷等(43)
- 清酱肉加工过程中理化特性的变化 张顺亮等(48)
- 14种海棠果实多酚种类及体外抗氧化活性分析 李楠等(53)
- 我国不同地区特色品种小米淀粉性质 周文超等(59)
- 真空冷冻和热风干燥对蓝莓品质的影响 许晴晴等(64)
- Extraction, Analysis and Bioactivity of Dark Tea
Polymeric Polyphenols Prepared from
Camellia sinensis var. Baiye Dancong ... Ye Qiongxiang et al. (69)
- 几种抗氧化剂对亚麻油稳定性的影响 周正等(75)
- 分段热加工对薏米营养与功能成分的影响 商珊等(81)
- 豆渣粉对小麦面团、馒头质构特性及
馒头品质的影响 崔丽琴等(85)





目次

食品科学

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 颀(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) | 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) |
| 李绍平(澳门大学) | 张和平(内蒙古农业大学) |
| 李树君(中国农业机械化科学研究院) | 张坤生(天津商业大学) |
| 李 勇(北京大学) | 张兰威(哈尔滨工业大学) |
| 李元昆(新加坡国立大学) | 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
(Kansas State University) |
| 刘静波(吉林大学) | Patricia Rayas Duarte
(Oklahoma State University) |
| 刘敬泽(河北师范大学) | Michael Tilley(USDA-GMPRC) |
| 刘 文(中国标准化研究院) | IL KIM(Pusan National University) |
| 刘新祺(中粮营养健康研究院) | |
| 陆启玉(河南工业大学) | |
| 卢向阳(湖南农业大学) | |
| 卢晓黎(四川大学) | |

KCl和MgCl₂部分替代NaCl对猪肉肌原纤维蛋白

乳化凝胶特性的影响 魏朝贵等(8)

不同品种彩色马铃薯总花色苷含量与

总抗氧化活性 殷丽琴等(9)

食品包装污染物双酚类物质在食品模拟

体系中的迁移规律研究 冯 怡等(11)

卤豆干生产过程微生物检测及安全控制 卜宇芳等(14)

多黄酮混合物抗氧化活性的协同与拮抗作用 汤 晓等(17)

氧化电位法评价皂苷抗氧化活性 苏 伟等(19)

预处理对无核白葡萄热风干燥特性的影响 康 彦等(21)

鱼骨泥对鱼肉蛋黄酱罐头品质的影响 范三红等(23)

生物工程

植物乳杆菌NP_785232蛋白N端两个特定

结构域在大肠杆菌中的诱导表达 张 虹等(25)

微胶囊化蛋白酶在干酪制备中的应用及

干酪成熟过程中电泳分析 张 娜等(27)

CYS3基因的敲除及其对*Saccharomyces cerevisiae*

3-甲硫基丙醇合成代谢的影响 刘 丽等(29)

羊羔美酒大曲中酵母菌多样性及分子鉴定 李 艳等(31)

绿色木霉β-葡萄糖苷酶的分离纯化及

酶学性质 刘 颖等(33)

微生物发酵剂对兔肉脯游离氨基酸含量的影响 薛 菲等(35)

优良降酸酵母菌的筛选及发酵性能 仇小妹等(37)

嗜酸乳杆菌胆盐水解酶的分离纯化及酶学性质 赵瑞香等(39)

绿茶酒发酵工艺优化及主要成分变化分析 赵小月等(41)

科 学

目 次



第05期 总第474期

营养卫生

- 福建长乐海蚌保护区海蚌软体部的
营养成分分析与评价 李振华等(176)
- 鳙鱼不同部位的成分分析及营养评价 姜启兴等(183)
- 苦瓜提取物抑制3T3-L1脂肪细胞脂肪沉积研究 ... 屈 玮等(188)
- RS4型抗性淀粉对高脂诱导肥胖小鼠脂质
代谢相关基因表达的影响 王宏伟等(193)
- 罗非鱼肉蛋白酶解液的制备及体内外
抗氧化活性研究 王 强等(199)
- 白藜芦醇对D-半乳糖致衰老小鼠学习记忆
能力和脑组织抗氧化能力的影响 刘贵珊等(204)
- 蔬菜农药残留对人体健康急性风险概率评估研究 ... 白新明(208)
- 小米谷糠多肽对肝损伤及癌前病变的抑制作用 ... 于书佳等(213)
- 甘薯渣纤维素粒度对去势大鼠血脂
降低效果的影响 桂 余等(218)

专题论述

- 营养载体体系研究进展 李雯莹等(223)
- 鸡卵黄免疫球蛋白的糖基化及其
构效关系研究进展 佟晨瑶等(230)
- 食源性致病菌诱导细胞凋亡机理研究进展 张 超等(234)
- 真菌毒素人工抗原制备方法研究进展 吴春生等(239)
- 植物源性食品原产地溯源技术研究进展 马奕颜等(246)
- 动物体内麻醉剂残留检测技术研究进展 李晋成等(251)
- 胶体金免疫层析法检测食品中天然存在的
危害物质的研究进展 徐超莲等(257)

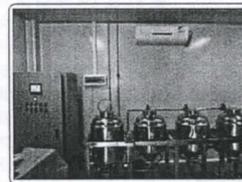
广告

C&R 理儒机械科技

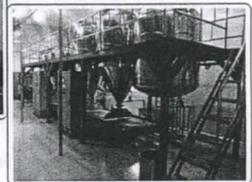
南京农业大学食品科技学院教学科研基地

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



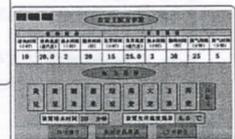
全谷物芽类食品生产线
专利号: ZL201220215370. 3

- 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) 邮编: 210014
电话: 025-85568900 / 83659700 13951742118
网站: www.feyame.com 邮箱: wuyfengvip@163.com