



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：蒋丽娜

编辑成员：傅利军、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



(北京100信箱)

国外代号：M86

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

- 响应面法优化超声提取葛根素工艺 邱远等(1)
- 流化床和薄层热风干燥对稻谷品质的影响 万忠民等(6)
- 罗丹明B分子印迹聚合物的合成及吸附性研究 纪淑娟等(12)
- 纤维素酶辅助提取芦笋黄酮及其抗氧化活性分析 董孝元等(17)
- 响应面法优化酶法提取芋头淀粉工艺参数 姜绍通等(24)
- AB-8大孔吸附树脂精制芦柑皮总黄酮及
黄酮类化合物的分离 骆党委等(30)
- 正交试验优化哈蟆油蛋白双酶法水解工艺 董颖等(36)
- 青梅汁酸凝豆腐质构优化及显微结构分析 王玉娇等(40)
- 益智仁总黄酮超声辅助提取工艺
优化及其抗氧化活性 郑义等(44)
- 猪股骨头胶原蛋白降血压肽的分离纯化 刘小红等(50)

分析检测

- 顶空固相微萃取-气相色谱-质谱联用法分析
酵母浸膏辐照挥发性成分 耿胜荣等(55)
- 大粒车前子多糖酸水解产物的分析 胡海涛等(60)
- 共振瑞利散射法测定果汁和糖果中的赤藓红 薛家兴等(65)
- 皮蛋加工过程中脂肪酸的变化规律 赵燕等(69)
- 长裙竹荪3部分石油醚提取物的对比 黎璐等(73)
- 远东疣柄牛肝菌化学成分分析 杨宁宁等(78)
- 不同地区黄酒挥发性物质差异性分析 王培璇等(83)
- 肠炎沙门氏菌EMA-PCR检测方法的建立 颜成英等(90)
- 气相色谱-质谱联用法测定香肠中3种单甘油酯 贾海涛等(94)
- 不同性别伊拉兔肉挥发性风味物质的
SPME-GC-MS分析 陈康等(98)



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) | 孙杰庆(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 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) | 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) |
| 李忠海(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
(Kansas State University) |
| 刘敬泽(河北师范大学) | Patricia Rayas Duarte
(Oklahoma State University) |
| 刘 文(中国标准化研究院) | Michael Tilley(USDA-GMPRC) |
| 刘新旗(中粮营养健康研究院) | IL KIM(Pusan National University) |
| 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) | |

顶空-气相色谱-四极杆质谱结合保留 指数法测定普洱茶香气成分	申明月等(103)
气相色谱-质谱法分析比较不同酵母发酵 红树莓果酒的香气成分	王家利等(107)
不同杂交牛心脏食用品质和营养成分分析	姚娟娟等(113)
微波消解-电感耦合等离子体发射光谱法测定 大米中铜、锰、铁、锌、钙、 镁、钾、钠8种元素	叶 润等(117)
基于傅里叶变换中红外光谱识别正常食用 植物油和精炼水油模型分析	李 红等(121)
固相微萃取-气相色谱-质谱法测定食品塑料 包装袋中6种酞酸酯类化合物	陈德文等(125)
穿刺法分析海参质构特征	曹 荣等(129)
4种不同品质猪肉香气的差异	潘 见等(133)
榶叶花椒叶精油化学成分分析及其 抗氧化活性测定	周江菊等(137)
高效液相色谱-二极管阵列检测器-荧光检测器法 测定植物油中的18种多环芳烃	王 峰等(141)
四川直条形乌龙茶加工过程中品质成分变化	杨 清等(145)
“郫县豆瓣”色价和辣度的分析	马 嫒等(149)
基于近红外光谱技术快速识别不同动物源肉品	孟 一等(153)
薄壳山核桃仁油甘油三酯成分分离鉴定	许培源等(157)
牦牛肝脏中脂肪含量与食用品质、 脂肪酸组成的相关性	王永祥等(161)
反相高效液相色谱法测定调味品中 7种合成工业染料	陈永艳等(165)

科 学 目 次

第06期 总第475期



高效液相色谱法快速测定乳粉中的

三聚氰胺与双氰胺 杨 嘉等(172)

天然姜油掺假的气相色谱-质谱定性鉴别 胡艳云等(176)

高效离子交换色谱法测定半乳糖、葡萄糖、

乳糖及低聚半乳糖含量 郑惠玲等(180)

包装贮运

1-MCP处理对杏鲍菇采后生理和结构变化的影响 ... 赵春燕等(185)

脱脂肉骨粉在不同贮藏条件下的稳定性 常 明等(189)

不同温度对无水保活条件下的中华鳖肌肉

营养成分及血液生化指标影响 何 蓉等(194)

叶面喷施秸秆源提取物对草莓果实

产量和品质的影响 葛 佳等(200)

动力学模型预测药膳型老鸭煲货架期 谢程炜等(204)

真空包装鸡肉早餐肠货架期预测模型的建立 陈 睿等(209)

蒲公英总黄酮提取物在冷鲜猪肉

涂膜保鲜中的应用 王晓英等(214)

冷冻非发酵面团冻藏过程中化学成分及

物理特性的变化 叶晓枫等(219)

采前3种杀菌剂喷施对樱桃番茄采后品质的

影响及啉菌噁唑残留检测 奉代力等(224)

冻干甜玉米粒贮藏过程中玉米黄质稳定性分析 ... 肖亚冬等(229)

技术应用

低氧胁迫下发芽玉米淀粉特性及高 γ -氨基丁酸

玉米饮料开发 尹永祺等(234)

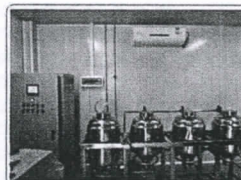
广告

C&R 理儒机械科技

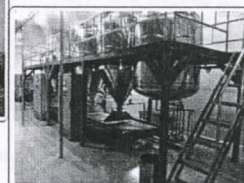
南京农业大学食品科技学院教学科研基地

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



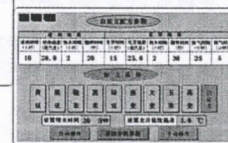
智能化发芽实验室设备
专利号: ZL201120105879.8



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(玄武区永忠路4号)
电话: 025-85563900/83659700 13951712118
网站: www.feyame.com 邮箱: wylfeng@vip.163.com