

食品科技

(月刊) 2014. 01 总267 (1月20日出版)

SHIPIN KEJI

目次



生物工程篇 BIOENGINEERING

- 高活性抗氧化肽的体外胃肠耐受性研究
Tolerance of highly active antioxidant peptides during in vitro gastrointestinal
乳酸菌和酵母菌对浆水发酵过程中亚硝酸盐的影响
Lactic acid bacteria and yeast on the effect of nitrite during Jiangshui (pickle juice)
fermentation
固定化纤维堆囊菌发酵条件优化
Optimization of fermentation condition for immobilized Sorangium cellulosum
山梨醇、甘露醇及甜菜碱对两歧双歧杆菌冻干的影响
Effects of sorbitol, mannitol and betaine on the freeze-drying of Bifidobacterium
bifidum

食品开发篇 FOOD DEVELOPMENT

- 汉逊德巴利酵母对采后柑橘保护酶活性的影响
Effects of Debaryomyces hansenii on protective enzymes of postharvest
orange fruits
1-MCP结合二氧化氯对桃果实质地的影响
Effects of 1-methylcyclopropene combined with chlorine dioxide on texture of
peach fruit
一氧化氮对新疆小白杏采后抗氧化相关酶活性的影响
Effects of nitric oxide treatment on antioxidant enzymes of 'Xiaobai' apricot
during storage
不同喷雾干燥温度对乳蛋白浓缩物加工性质的影响
Effect of spray drying temperature on the functionality of milk protein concentrate
蔬菜复合干酪的开发研究
Development of milk cheese with vegetable
超细粉碎技术在全枣制浆中的应用研究
Superfine grinding technology in the application of the whole jujube pulping
高剪切分散乳化技术对SPI溶解特性的影响机制初探
Effect mechanism of HSDE technology on solubility of SPI
乳矿物盐软胶囊的工艺研究
Preparation technology of milk minerals soft capsules
天麻酸枣仁复合胶囊改善睡眠功能的研究
Sleep improvement by gastrodiae rhizome-ziziphi spinosae semen compound
capsule
以黄原胶为改良剂的复配魔芋豆腐的制备
Preparation of konjac-xanthan mixed gum bean curd using xanthan gum modifier
胡萝卜内酯豆腐营养化学成分的测定分析及探讨
Analysis and determination of carrot lactone bean curd nutritional value
耐盐番茄营养成分的比较分析
Comparing the nutritional ingredients of salt tolerance tomato with others
藏灵菇酸乳的抗氧化性研究
Antioxidant activities of Tibetan mushroom yogurt
铁皮石斛超微粉体外抗氧化性研究
Antioxidant effect of Dendrobium candidum in Invitro experiments

- 刘珊珊 李博 2
LIU Shan-shan et al.
辛博 吕嘉桢 王笋 10
XIN Bo et al.
龚国利 刘丽丽 王娜 15
GONG Guo-li et al.
陈合 张建华 秦涛 马齐 19
舒国伟
CHEN He et al.
闫岩 王明力 李岑 陆雅丽 26
YAN Yan et al.
李江阔 郭兴月 张鹏 31
皮钰珍 陈绍慧
LI Jiang-kuo et al.
温昕晔 李洁 张辉 高晶 37
郭芹 张玉丽 吴忠红 吴斌
WEN Xin-ye et al.
孙颜君 吕昌平 刘振民 42
SUN Yan-jun et al.
刘敏 曹志军 郝忠 48
LIU Min et al.
王秀丽 张茂龙 高青令 51
张裕中
WANG Xiu-li et al.
刘俊梅 王丹 王玉华 朴春红 55
张岚 于寒松 胡耀辉
LIU Jun-mei et al.
邵胜荣 孙俊 余勤 59
SHAO Sheng-rong et al.
袁根良 蒋丽 殷光玲 黄远英 62
YUAN Gen-liang et al.
丁保森 徐焱春 熊洪录 65
徐振明 田志宏
DING Bao-miao et al.
陈湘霞 70
CHEN Xiang-xia
邓用川 邓博一 杨杰 江行玉 73
夏幽泉 莫泰岗 钟慧敏
DENG Yong-chuan et al.
米兰 赵小元 张炎 张卫兵 78
梁琪
MI Lan et al.
张娥珍 辛明 苏燕竹 黄振勇 84
黄茂康 何全光
ZHANG E-zhen et al.



微信搜索shipinkj或扫描二维码

主管单位: 北京粮食集团有限责任公司
主办单位: 北京市粮食科学研究院
编辑出版: 《食品科技》编辑部
创刊时间: 1975年
社长: 陈钊
主编: 王海清
副主编: 张建忠
市场总监: 叶光
责任编辑: 赵晓文 张欣哲
编辑: 张静 刘越
美编: 刘蓉
新媒体: 刘西雯
发行部: 刘越
读者服务部: 林雯雯

读者热线/传真: (010) 67913893
广告热线: (010) 83557685
63518564

采编平台: <http://www.e-foodtech.net>
官方博客: blog.sina.com.cn/shipinkj
认证微博: <http://weibo.com/shipinkj>
电子邮件: shipinkj@vip.163.com

地址: 北京市西城区广内大街
316号京粮古船大厦
邮政编码: 100053

开户银行: 农业银行北京南三环支行
账号: 11200601040010053
户名: 北京市粮食科学研究院
中国标准连续出版物号:

ISSN 1005-9989
CN 11-3511/TS

发行范围: 公开发行
国内发行: 北京报刊发行局
订阅: 各地邮政局(所)
邮发代号: 2-681
定价: 人民币25元/期

国外发行: 中国出版对外贸易总公司
定价: 15美元/期
发行代号: DK11029

印刷: 北京柏力行彩印有限公司

网络订阅: 蜘蛛网 www.spider.com.cn

北京市广告经营许可证号:
京宣工商广字0011号

1975年创刊

国内外公开发行人

国家轻工业类核心期刊

杂志社编委会
Editor Committee

主任委员

Director

刘兴信

副主任委员

Vice Director

王薇 齐庆中

顾问

Consultant

马林 王国丰

王瑞元 尤新

李世靖 欧阳瑞文

骆承庠 葛可佑

委员

Commissioner

丁文平 于小冬

于衍霞 卫祥云

马长伟 王凤成

王春立 王海清

卞科 朱念琳

孙颖 孙宝国

李同斌 李阳

李志伟 **李里特**

刘钟栋 刘成梅

张守文 张坤生

张雪 张燕玲

陈钊 陈正行

陆翔华 杜政

迟玉杰 何锦凤

周光俊 周惠民

周以秋 杨月欣

罗云波 罗欣

郑家丰 胡小松

赵谋明 贾健斌

黄圣明 曹小红

鞠兴荣 谢继志

本期执行编委

Executive Commissioner

何锦凤

Publisher

Food Sci. & Tech. Service

Director ChenZhao

Year First Published 1975

Tel +86 10 67913893

Address Jingliang Mansion,

No.316 Guang'anmen inner

Street, Beijing China

Postcode 100053

Price 15US\$/issue

(Overseas)

- ◇ 《中国知网》全文收录
- ◇ 《中国学术期刊(光盘版)》全文收录
- ◇ RCCSE中国核心学术期刊(A)
- ◇ 中国农业核心学术期刊
- ◇ 美国化学文摘(CA)收录期刊
- ◇ 英国食品科学技术文摘(FSTA)收录期刊
- ◇ 英国加工包装机械协会(PPMA)特约供稿
- ◇ 法国科技新闻处(FTPO)特约供稿

- ◇ 荣获中国北方优秀期刊奖
- ◇ 荣获第二届北方优秀期刊奖
- ◇ 荣获第二届北京市优秀出版物奖(优秀期刊奖)
- ◇ 荣获第三届北京市优秀科普作品奖最佳奖和优秀奖
- ◇ 荣获2008年度北京市新闻出版(版权)创意成果奖
- ◇ 荣获2004年北京市科技期刊质量奖
- ◇ 荣获首届《CAJ-CD规范》执行优秀期刊奖

漂烫对提味蔬菜营养成分的影响

Effect of blanching on nutrition of vegetables to enhance the flavor

陈蔚辉 邱苑

CHEN Wei-hui et al.

88

澄清剂对大米-莲子清酒的澄清研究

Clarifying agent clarify freshly fermented rice and lotus seed sake

王向阳 潘炎 黄美娟

WANG Xiang-yang et al.

91

无花果酒发酵条件的优化

Optimization of fermentation conditions of the fig fruit wine

左勇 刘利平 鞠帅

ZUO Yong et al.

95

紫薯果酱的工艺研究与配方设计

Optimization and formulation of purple sweet potato jam

嵇国华 杨洁汝 孟岳成 陈杰

Ji Guo-hua et al.

99

固定化醋酸杆菌发酵甘蔗果醋的研究

Sugarcane vinegar fermentation characteristic with immobilized Acetobacter spp.

邓毛程 陈维新 李静 王瑶

余奎

DENG Mao-cheng et al.

103

杏仁蛋奶布丁加工工艺及优化

Processing technology and optimization of the almond-egg-milk pudding

李通 郝嘉敏 刘贺 郭顺堂

LI Tong et al.

107

菱角-红豆-黑豆复合保健饮料的研制

Processing technology of healthy compound beverage of water chestnut, red bean and black bean

魏海香 梁宝东 王晓强

张国敬

WEI Hai-xiang et al.

111

甜杏仁蜂蜜酥性饼干的研制

Development of crisp biscuit with sweet almond and honey

张晓莉 朱诗萌 解玉梅 何余堂

ZHANG Xiao-li et al.

116

肉类研究篇

MEAT RESEARCH

小尾寒羊、巴寒杂交一代CAST基因多态性及其与肉质的相关性研究

Polymorphism of CAST gene and its correlation with meat quality traits in Small fat-tail sheep and Bameix-Small fat-tail sheep F1

郭月英 任霆 张静 李婧

程海星 王乐 袁倩 靳焯

GUO Yue-ying et al.

122

特种发酵肉制品加速货架寿命试验研究

Accelerated shelf life test on specialized fermented meat product

杜鹏 罗丽华 杨昌林 王若永

穆慧玲 李彤 徐宝才 张可

DU Peng et al.

127

羊肉加工中的连续卤煮工艺研究

Technology of pot-stewing during mutton further processing

邹强 刘琴 王文婷 刘达玉

王卫 龚华斌

ZOU Qiang et al.

131

新型肉牛饲养及冷鲜牛肉生产全程可追溯系统的建立

The establishment of the whole process of quality tracking system of cattle breeding and chilled fresh beef

李嘉 马元婧 靳焯

LI Jia et al.

135

反复冻融对不同卤制条件盐水鸡肉品质的影响

Effect of freeze-thaw cycle on meat quality of different marinating salted chicken

黄彬 徐玉娟 唐道邦

刘忠义 吴继军 余元善

HUANG Bin et al.

141

基于X射线成像的块冻虾净含量测定研究

Determination of block frozen shrimp content based on X-ray image

预处理对罗非鱼下脚料蛋白自溶水解作用的影响

Effect of pretreatments on protein autolysis of tilapia byproduct

超高压处理对骨骼肌肌蛋白质的影响

Effects of ultra high pressure treatment on skeletal muscle proteins

吕松 蔡健荣 袁雷明 叶创

LV Song et al.

147

孔美兰 刘谋泉

KONG Mei-lan et al.

152

斯琴其木格 苏和 李金桩

西海之理 格日勒图

Siqinqimuge et al.

156

粮食与油脂篇

GRAIN & OIL

大豆粉重组营养强化米的研制

Effect of adding soy flour on quality of nutrition strengthening quick cooking rice

贾晓昱 李喜宏 刘霞 马文

张轶斌 王伟 罗金山

JIA Xiao-yu et al.

164

玉米高品质膳食纤维对蛋糕物性的影响

Effect of corn high quality dietary fiber on cake texture

刘婷婷 徐玉娟 王大为

LIU Ting-ting et al.

169

高营养杂豆乳粉制备技术

Preparation of nutritious beans milk powder

唐静 高德泉 钱建亚

TANG Jing et al.

173

玉米胚的脱色技术研究进展

Progress on zein decolorization technology

肖香 薛丁萍 王瑶 徐斌

XIAO Xiang et al.

178

液压冷榨提取核桃油工艺研究

Hydraulic cold-pressed extraction technology of walnut oil

吴凤智 周鸿翔 柳荫 陈龙

邱树毅

WU Feng-zhi et al.

182

响应面优化超临界CO₂萃取油茶籽油工艺研究

Optimization by response surface methodology of extraction camellia seed oil with

supercritical carbon dioxide

水酶法提取棉籽油的研究

Aqueous enzymatic extraction of cottonseed oil

沈佳奇 徐俐 张彦雄 李兴明

王凯燕 蒋雁

SHEN Jia-qi et al.

187

邹华蓉 万端极 吴正奇

蔡君 杨涛 马超

ZOU Hua-rong et al.

193

提取物与应用篇

EXTRACT & APPLICATION

太空莲叶原花青素的提取及分离纯化

Isolation and purification of procyanidins from space lotus leaves

梁华正 刘成佐 唐伯辰

李媛 廖晓峰

LIANG Hua-zheng et al.

198

响应面法优化冬瓜子中植物甾醇的提取工艺

Optimization of reflux extraction of total sterol from waxgourd seeds by response surface

methodology

山药多糖脱蛋白方法的研究

Deproteinization from Chinese yam polysaccharide

陈易彬 王维

CHEN Yi-bin et al.

204

辣椒渣抗氧化成分闪式提取动力学研究

Kinetics of Blitzkrieg-assisted extraction of antioxidant from capsicum residual

荔枝核降糖活性部位化学成分的研究(I)

Chemical constituents in seed of litchi chinensis of hypoglycemic activity site(I)

苗慧琴 霍秀文 王阳 周翼虎

张灵超 刘向宇 李鑫 郁文慧

MIAO Hui-qin et al.

210

张怡 张煜 刘攀 卢俏 聂登攀

ZHANG Yi et al.

215

徐多多 姜翔之 高阳 郑炜

高其品

XU Duo-duo et al.

219

牛蒡子中牛蒡子苷元的微波辅助水解提取工艺

Extraction of arctigenin from Fructus Arctii by microwave-assisted hydrolysis

响应面法优化超声提取真空冷冻干燥中华苦苣菜总黄酮工艺研究

Optimization of ultrasonic-assisted extracting flavonoid content from Ixeris chinensis

by response surface methodology

菜籽饼多酚的纯化

Purification of rapeseed cake polyphenol

菠萝蜜果皮果胶提取工艺的优化

The optimum extraction process of pectin from jackfruit peel

孙兆云 董珊珊 单虎 吕海涛

SUN Zhao-yun et al.

222

石同同 陈莹莹 王颖 孙剑锋

张玉芬 郑乾魏

SHI Tong-tong et al.

226

熊俐 曹新志 谷良富 刘芳

XIONG Li et al.

231

台建祥 范鸿雁 薛慧 郝倩

付勤 尹道娟 吕飞杰

TAI Jian-xiang et al.

236

超声波作用对茯砖茶金花菌色素提取率的影响

The influence of ultrasonic wave on the yield of the pigments from Eurotium cristatum

of fuzhuan brick tea

双酶法制备梅花鹿鹿茸胶原多肽的工艺研究

Preparation of velvet antler collagen polypeptide of sika deer by double enzymatic method

韩蓉 吕嘉桢 王珊

HAN Rong et al.

240

杨吉平 张鹤 董颖 周光新

梅兵 赵雨 赵大庆

YANG Ji-ping et al.

244

添加剂与调味品篇

CONDIMENT & INGREDIENT

不同温度对木糖-甘氨酸美拉德反应特征性颜色的影响

Temperature effect on characteristic color formation and antioxidant activity in Xyl-Glycine

Maillard reaction model system

N-琥珀酰壳聚糖的制备及其溶解性研究

Preparation and solubility of N-succinyl-chitosan

张莎莎 景浩

ZHANG Sha-sha et al.

250

罗菊香 吴萍 俞小云 王仁章

LUO Ju-xiang et al.

255

不同离子和添加剂对海参体壁粗蛋白酶活性的影响 <i>Effects of different ions and additives on the activities of crude protease from the body wall of sea cucumber</i>	刘畅 农绍庄 何晓蒙 杨婷 李金慧 LIU Chang et al.	259
绿豆色素的降解和颜色损失的研究 <i>Chlorophyll degradation and color loss in mung bean</i>	花丹 张晖 钱海峰 王立 齐希光 杨凌霄 程李琳 HUA Dan et al.	263
黑蒜的简易制备及其抗氧化活性的测定 <i>The simple preparation and determination of antioxidant activity of black garlic</i>	王玉荣 曲田丽 高敏 金玉兰 WANG Yu-rong et al.	268
蓝莓果冻中明胶和果胶添加比例的确定 <i>Determination of gelatin and pectin added proportion of Semen trigonellae</i>	陈贺 李影 韩立杰 刘子菱 吕佳宁 张玲 金铁岩 CHEN He et al.	272
食品安全与检测篇		
FOODSAFETY & DETECTION		
冬青属苦丁茶叶总黄酮含量测定与资源评价 <i>Resources evaluation and content of total flavonoids of leaves from Ilex kuding and relatives species</i>	田建平 李娟玲 胡远艳 刘国民 TIAN Jian-ping et al.	278
丹磺酰氯柱前衍生发芽糙米中 γ -氨基丁酸的HPLC分析 <i>Determination of γ-amino butyric acid in the germinated brown rice by HPLC with dansyl chloride as derivation reagent</i>	周婷 程威威 林亲录 吴跃 丁玉琴 王晓映 ZHOU Ting et al.	282
炭梅叶精油的化学成分分析与抗氧化、抑菌活性研究 <i>Chemical composition, antioxidant and antimicrobial properties of the essential oils of Myric rubra charcoal variety leaves</i>	杨君 吴俊清 Lenka Langhansova 蒋健 尹洁 朱丽云 张拥军 YANG Jun et al.	286
火焰原子吸收光谱法测定红枣中的钠 <i>Determination of sodium in jujube by flame atomic absorption spectrometry</i>	刘雪梅 宋焯 闫新焕 潘少香 孟晓萌 郑晓冬 LIU Xue-mei et al.	291
温室与外塘养殖下中华鳖日本品系肌肉中挥发性成分的测定 <i>Analysis of volatile compounds in leg muscle from greenhouse and outdoor pond reared of P. sinensis, Japanese strain</i>	周凡 李春萍 何欣 薛辉利 杜建明 何丰 ZHOU Fan et al.	293
2012年欧盟RASFF通报各国输欧食品安全情况分析和对我进口食品安全监管的启示 <i>Food safety review and consideration based on the notifications of EU rapid alert system for food and feed in 2012</i>	杨洋 焦阳 聂雪梅 贝君 赵怡芳 YANG Yang et al.	299
生鲜蔬菜中阪崎克罗诺杆菌的分离与鉴定 <i>Isolation and identification of Cronobacter sakazakii from raw vegetables</i>	陈万义 任婧 吴正钧 杭锋 刘振民 郭本恒 CHEN Wan-yi et al.	304
2种膨松剂对小鼠遗传毒性的比较研究 <i>Comparative study of two swelling agents in genotoxicity of mice</i>	白彩慧 王文娟 李明 王振 王虹 BAI Cai-hui et al.	309
豆腐干优势腐败菌的分离鉴定及腐败特性分析 <i>Isolation, identification of dominant spoilage bacteria and measurement of spoilage characteristics in dried beancurd</i>	袁春红 张庆 向文良 钟小廷 贾碧洪 李可 林凯 林洪斌 YUAN Chun-hong et al.	312
三聚氰胺ELISA检测试剂盒评价研究 <i>Evaluation of melamine ELISA detection kit</i>	李霜 薛强 李莉 刘彩虹 邹明强 冯叙桥 何田田 杨金玲 LI Shuang et al.	317
含鱼辅食制品中总汞和甲基汞含量的测定方法 <i>The determination of total mercury and methyl mercury content in fish consisting of food</i>	李鑫 张越 章舒祺 蒋鑫 张东雷 陈小珍 LI Xin et al.	322
基质固相分散技术-气质联用法快速测定大米中的多环芳烃 <i>Rapid determination of polycyclic-aromatic-hydrocarbons in rice by gas chromatography-mass spectrometry using dispersive solid phase extraction</i>	张萌萌 陈剑伟 于天祥 王丹丽 王韩英 ZHANG Meng-meng et al.	327

聚焦名企 新经济形势下企业的转型与升级	目次前	3-5
行业资讯 第八届全国休闲食品产业峰会成功召开	目次前	6
食事传递 国务院食安办采取6项举措推进2014年食品安全工作	目次前	7
“粮食安全”被强调 概念股逆市飘红	目次前	7
饮用水生产安全隐患与消毒设备的选择		P.36
本刊启事	P.30、41、58、120、134、162、177、203、239、290、308、330、331	
展会信息	P.332	

本刊启事：本刊已许可中国学术期刊（光盘版）电子杂志社在中国知网及其系列数据库产品中以数字化方式复制、汇编、发行、信息网络传播本刊全文。该社著作权使用费与本刊稿酬一并支付。作者向本刊提交文章发表的行为即视为同意我社上述声明。