

食品科技

(月刊) 2014. 02 总268 (2月20日出版)

SHIPIN KEJI

目次



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>
官方微博: blog.sina.com.cn/shipinkj
认证微博: <http://weibo.com/shipinkj>
电子邮件: shipinkj@vip.163.com

地 址: 北京市西城区厂内大街
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

生物工程篇 BIOENGINEERING

栽培基质及碳源对蛹虫草子实体中主要有效成分的影响
The effect of culture medium and carbon on a variety of active ingredients in Cordyceps militaris

橡胶籽 β -葡萄糖苷酶固定化酶学性质的研究
Enzymology properties of immobilized β -glucosidase enzymes from rubber seed
中心组合设计优化两歧双歧杆菌BB01增殖培养基
Optimization of enrichment media for growth of Bifidobacterium Bifidum BB01 by central composite design

黑曲霉固态发酵制备花生蛋白肽及抗氧化活性研究
Preparation and antioxidant activities of peanut (Arachin conarachin L.) protein peptides by Aspergillus niger solid state fermentation method

小麦低聚肽的成分分析及其血管舒张活性
Composition analysis and vasorelaxation activity of wheat oligopeptides

食源性低聚肽抗过敏活性研究
Antiallergic activity of food-derived oligopeptide

高倍浓缩提取发酵生产乳酸链球菌素工艺
Fermentation coupled with high concentration extraction for Nisin production

大曲中酶蛋白提取条件研究
Extraction condition of zymoprotein in Daqu (distiller's yeast)

食品开发篇 FOOD DEVELOPMENT

库尔勒雪梨脂氧合酶活性测定及不同贮藏中活性变化研究
Determination of changes in lipoxygenase activity of Korla pear under different storage conditions

主成分分析法在冬枣果实贮藏特性分析中的应用
Application of principle component analysis on winter jujube storage characteristic

新型纳米涂膜用于赣南脐橙保鲜的研究
Fresh-keeping of Gannan navel orange with coating novel nanoscale

乳酸钙处理对猕猴桃鲜果切片品质和生理效应的影响
Effect of calcium lactate treatment on physiology and quality of fresh-cut kiwi fruit slices

双组分 SO_2 - ClO_2 对无核白葡萄采后品质和 SO_2 残留量的影响
Effects of bi-component SO_2 - ClO_2 treatment on quality and SO_2 residue of postharvest Thompson seedless grapes

竹汁联合壳聚糖对鸡蛋涂膜保鲜效果的影响
Effect of bamboo juice-incorporated chitosan coating on fresh preservation of eggs

宁都黄鸡蛋与常见市售鸡蛋品质比较分析
Comparative analysis of egg quality between Ning-du yellow chicken eggs and common commercially available eggs

3种蜜源蜂蜜香气成分差异化信息分析研究
The analysis research of three nectar source honey aroma ingredients differentiation information

不同枸杞品种氨基酸含量分析研究
Comparison of amino acid contents in different cultivars of Lycium barbarum L. fruit

乐昕 袁蜜 支月娥 周培 2
YUE Xin et al.

王丽蓉 雍梁敏 刘石生 8
WANG Li-rong et al.

秦涛 马齐 舒国伟 陈合 12
齐欢
QIN Tao et al.

明强强 于丽娜 杨庆利 杨伟强 17
孙杰 朱凤 毕洁 张初署
MING Qiang-qiang et al.

刘文颖 林峰 谷瑞增 鲁军 23
林单 蔡木易
LIU Wen-ying et al.

马涛 林峰 林单 张海欣 27
谷瑞增 蔡木易
MA Tao et al.

王强 罗艳丽 张国峰 关阳 31
尹亚辉
WANG Qiang et al.

张强 黄丹 35
ZHANG Qiang et al.

詹萍 徐将 田洪磊 颜海燕 40
ZHAN Ping et al.

胡波 李国元 谢志兵 姚国新 44
HU Bo et al.

赖特明 杨文侠 钟八莲 刘艳 47
LAI Te-ming et al.

宋永令 王若兰 王翠翠 51
SONG Yong-ling et al.

彭新媛 王刚霞 高晶 张玉丽 54
郭芹 吴忠红 彭秧 吴斌
PENG Xin-yuan et al.

邢淑婕 刘开华 60
XING Shu-jie et al.

万明辉 苏红卫 林春斌 毛辉荣 64
张乐红 徐建波 刘三凤
WAN Ming-hui et al.

裴高璞 史波林 赵锺 高海燕 68
顾建明 支瑞聪 屠振华 刘芳竹
PEI Gao-pu et al.

王益民 王玉 任晓卫 张宝琳 74
WANG Yi-min et al.

1975年创刊

国内外公开发行

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 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 Chen Zhao
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年北京科技期刊质量奖
- ◇ 荣获首届《CAJ-CD规范》执行优秀期刊奖

2种干燥方法对蓝莓生食理化和感官特性的影响 <i>Effect on the physicochemical and sensory characteristics of the uncooked food of Semen Trigonellae by two kinds of drying methods</i>	张玲 李影 韩立杰 吕佳宁 刘子菱 金铁岩 ZHANG Ling et al.	78
高压脉冲电场技术在南瓜浆杀菌中的应用研究 <i>Application of pulsed electric fields technology in the pumpkin pulp sterilization</i>	张晓辉 方婷 陈锦权 ZHANG Xiao-hui et al.	82
动态高压微射流处理对巴旦木-红枣粗多糖乳饮料稳定性的影响 <i>Effect of dynamic high pressure microfluidization on the stability of the almond-jujube polysaccharide milk drinks</i>	敬思群 赵文杰 JING Si-qun et al.	88
辅料对哈密瓜粉喷雾干燥效果的影响 <i>The effect of accessory on the spray powder of cantaloupe juice</i>	关鹏翔 傅玉颖 李芳刚 GUAN Peng-xiang et al.	92
不同干燥方式对杨梅中总多酚和花青素含量的影响 <i>Effect of drying methods on the content of polyphenols and anthocyanins in bayberries</i>	解红霞 陈相艳 王文亮 曲静然 程安玮 弓志青 XIE Hong-xia et al.	96
DHA在益生菌发酵乳中的应用 <i>Application of DHA in probiotics fermented milk</i>	陈世贤 张兴昌 孙婷 秦文林 安颖 CHEN Shi-xian et al.	99
再制干酪安全性与安全配方的发展 <i>Safety of processed cheese and development of safe processed cheese formulation</i>	莫蓓红 MO Bei-hong	104
玉米胚芽蛋白夸克干酪加工工艺的研究 <i>Corn germ protein quark cheese processing technology research</i>	朱美伶 皮钰珍 ZHU Mei-ling et al.	109
无糖葛汁饮料的研制 <i>Production of sugar-free Puerariae juice</i>	余紫苹 秦浩杰 董国雄 彭红 YU Zi-ping et al.	113
“四红”复合果酱的研制 <i>Development of red jujube and nuts compound jam</i>	陈细香 林倩茜 吴文杰 CHEN Xi-xiang et al.	117
发酵型糙米饮料生产工艺优化 <i>Optimization on the technology of fermented brown rice beverage</i>	高雅 韩艳秋 于淼 鲁明 张春红 李长义 崔超 GAO Ya et al.	121
积雪草速食营养汤粉生产工艺的研究 <i>Processing technology of nutrient instant soup powder from Centella asiatica(L.)</i>	杨洪元 YANG Hong-yuan	125

肉类研究篇 MEAT RESEARCH

牦牛配方肉粉的营养成分分析 <i>Analysis of nutrient components of yak meat formula powder</i>	孙俊梅 王卫 张峯 谢贞建 SUN Jun-mei et al.	130
--	-------------------------------------	-----

冷冻方式对海湾扇贝闭壳肌大分子物质及组织结构的影响 <i>Effects of different freezing processes on biomacromolecules and structure of Argopecten irradians muscle</i>	崔瑞颖 焦学芹 祖铁红 张志胜 崔波 张欣彩 CUI Rui-ying et al.	134
水流加热扇贝柱脱壳试验研究 <i>Experimental research on water heating scallop shelling</i>	弋景刚 张静 姜海勇 王家忠 刘江涛 YI Jing-gang et al.	139

粮食与油脂篇 GRAIN & OIL

鲜甘薯还原糖含量及多酚氧化酶活性对颗粒全粉色泽影响的比较研究 <i>Comparative study of influence of reducing sugar content and polyphenol oxidase activity of raw sweet potato on the color of sweet potato granules</i>	王成 木泰华 何伟忠 孙红男 WANG Cheng et al.	144
馒头生产中的面糊发酵工艺优化 <i>Optimization of liquid sourdough fermentation technology of steamed bread production</i>	刘长虹 张煌 涂晓雨 李志建 LIU Chang-hong et al.	148
“汤种”影响面包质构的研究 <i>Effect of Tangzhong on texture of bread</i>	杜昱蒙 张连驰 朱小天 梁建芬 DU Yu-meng et al.	152
鲜湿燕麦面条的品质改良研究 <i>The quality improvement of fresh wet oat noodles</i>	牛巧娟 陆启玉 章绍兵 罗红莉 陆学中 NIU Qiao-juan et al.	156
挤压红稗营养面条的加工工艺研究 <i>Quality improvement of nutrition noodle with Baccage sedge by twin-screw extrusion</i>	梁卓然 苏伟 母应春 LIANG Zhuo-ran et al.	162
响应面法优化荞麦酥性饼干配方 <i>Formula optimization of buckwheat biscuit with response surface</i>	程超 龙罗茜芝 陈业 田成 CHENG Chao et al.	166
发芽玉米酥性饼干的研制 <i>Development of germinated corn biscuit</i>	张钟 吴嘉明 ZHANG Zhong et al.	171
小米糠膳食纤维制备工艺及通便特性的研究 <i>Preparation of dietary fiber from millet bran and its catharsis function</i>	刘敬科 赵巍 刘莹莹 李少辉 张玉宗 LIU Jing-ke et al.	177
初榨橄榄油中酚醛抗菌、抗氧化和抗炎的研究进展 <i>Antimicrobial, antioxidant and anti-inflammatory phenolic activities in extra virgin olive oil</i>	成珍 CHENG Zhen	182

提取物与应用篇 EXTRACT & APPLICATION

淮山药多糖及其衍生物体外抗氧化活性研究 <i>In vitro antioxidant properties of polysaccharides and its derivates from Dioscorea Rhizoma</i>	周丽 邵继红 任香梅 王锋 史新敏 ZHOU Li et al.	188
亚临界-水萃取甘草抗氧化物质的研究 <i>Antioxidants substance from licorice by subcritical water extraction</i>	樊蕊 高彦祥 袁芳 FAN Rui et al.	192
益智油的微波提取及其抗氧化作用研究 <i>Extracting and the antioxidant effect of microwave extraction of Alpiniae oxyphyllae Miq oil</i>	马华林 李云飞 陈俊 王丹 陈文学 MA Hua-lin et al.	198
新疆紫草不同部位不同溶剂提取物体外抑菌效果的研究 <i>Antimicrobial activities of different solvent extracts from different parts of Arnebia euchroma (Royle) Johnst</i>	余风华 高婷婷 张之慧 谭禹 秦冬梅 YU Feng-hua et al.	202
响应面法优化狍茸中活性成分提取工艺 <i>Optimization of extraction condition of the activity ingredient from roe deer antler by response surface methodology</i>	王喜萍 李长生 WANG Xi-ping et al.	205
赤霞珠葡萄籽原花青素抗菌抗氧化活性研究 <i>Antibacterial and antioxidant activity of procyanidins from grape seeds of Cabernet Sauvignon</i>	陈茵茹 康健 赵芙蓉 CHEN Yin-ru et al.	209
葛根提取物对高尿酸血症大鼠血尿酸的影响 <i>Effect of puerarin on serum uric acid in hyperuricemic rats</i>	史坤 张荣涛 尚小玉 王娜 李森 张泽生 SHI Shen et al.	216
酶法水解蟹壳蛋白的工艺研究 <i>Extraction of protein from crab shell by enzyme hydrolysis</i>	刘鹏宇 胡建恩 卢航 朱瑶 LIU Peng-yu et al.	220
榛花粉水和乙醇提取物抗氧化性的比较 <i>Anti-oxidation and antimicrobial activity of water and ethanol extracts from Hazel pollen</i>	韩立杰 李影 刘子菱 吕佳宁 金铁岩 HAN Li-jie et al.	224
超微粉碎与微波辅助酶法提取玉米黄色素工艺优化 <i>Optimization of ultrafine comminution-assisted extraction of maize yellow pigment by microwave treatment and enzyme hydrolysis</i>	李晓玲 陈相艳 王文亮 徐同成 弓志青 王世清 LI Xiao-ling et al.	228

添加剂与调味品篇 CONDIMENT & INGREDIENT

响应面法优化冷鲜肉复合保鲜剂的研究 <i>Optimization composite antistaling agent on meat-freshness preservation by response surface method</i>	常超 王凌 伍金娥 张宏 CHANG Chao et al.	236
磷酸盐提高海湾扇贝闭壳肌保水性的初步研究 <i>Phosphate additives on improving water-holding capacity of scallop (Argopectens irradians) closed shell muscle</i>	祖铁红 焦学芹 张欣彩 冉丁 李娜 张志胜 ZU Tie-hong et al.	241