

CONTENTS

食品科技

014.04 总270 (4月20日出版)

SHIPIN KEJI

目次



工程篇

ENGINEERING

交换树脂DOEX®50WX8固定化K.fragilis β-D-半乳糖苷酶 <i>K.fragilis β-D-galactosidase immobilization by adsorption in ionic exchange resin</i>	孟宪昉 刘建福 白正晨 MENG Xian-fang et al.	2
DOEX®50WX8用于乳糖水解 <i>DOEX®50WX8 for milk lactose hydrolysis</i>	万丹 孙科琴 刘松 王焱 WAN Dan et al.	5
解脂耶氏酵母生产谷氨酰胺转氨酶原的发酵优化 <i>Production optimization of pro-transglutaminase produced by a recombinant Yarrowia lipolytica strain</i>	陈虹 张建芬 柯薇 CHEN Hong et al.	10
琼脂酶产生菌的分离及产酶培养基优化 <i>Isolation of an agarase-producing bacterium from the soil and optimization of its cultivation on agar medium</i>	王丽娟 张飞 何培新 WANG Li-juan et al.	15
红色素真菌的分离鉴定及其色素性质的研究 <i>Isolation, identification and red pigment properties of fungi in rhizosphere soil</i>	何宇 罗福文 姚子昂 李倩 王雪伟 吴海歌 HE Yu et al.	20
琼脂酶菌株的筛选及产酶条件的优化 <i>Selection of an agarase-producing strain and optimization of its cultivation for high enzyme activity</i>	马义丽 陶毅明 MA Yi-li et al.	26
蜜多酚氧化酶必需基因的研究 <i>Essential groups of polyphenol oxidase from jackfruit</i>		

产品开发篇

PRODUCT DEVELOPMENT

处理对番茄货架期品质变化的影响 <i>Effects of different treatments on quality of tomato during shelf-life</i>	余定浪 王玮琪 孙昊 谭书明 YU Ding-lang et al.	32
微波-热风联合干燥特性及数学模型研究 <i>Mathematical model of microwave combining with heated-air in Radix Puerariae</i>	梁焕秋 李远志 杜海珍 蔡凤雅 张书弦 赵冰 LIANG Huan-qiu et al.	36
乳制品接触时间对包装材料蒸发残渣值的影响 <i>Effect of contact time on evaporation residue of dairy products packaging materials</i>	张雅君 宋利君 王兴 ZHANG Ya-jun et al.	40
高密度二氧化碳杀菌对红枣澄清汁的影响 <i>Effect of dense phase carbon dioxide as a sterilization on jujube clarified juice</i>	赵光远 常杨 纵伟 ZHAO Guang-yuan et al.	43
煮处理对红枣白兰地中高级醇含量的影响 <i>Effects of steaming treatment on the higher alcohols content in the jujube brandy</i>	尹宝颖 王颖 孙剑锋 白凤歧 迟超逸 郭浩 YIN Bao-ying et al.	47
阴阳群体种多酚氧化酶特性研究 <i>Property of polyphenol oxidase from Xinyang population cultivar</i>	孙慕芳 陈义 SUN Mu-fang et al.	51
水解时间、分子量分布对于花生致敏蛋白含量的影响 <i>Effects of hydrolysis time and molecular weight distribution on the allergen level of peanut protein</i>	马涛 林峰 陈亮 金振涛 谷瑞增 蔡木易 MA Tao et al.	54
多酶协同水解核桃蛋白的研究 <i>Multi-enzyme hydrolysis of walnut protein</i>	贾靖霖 刘晓丽 唐璐璐 李虎 侯旭杰 JIA Jing-lin et al.	58
紫甘薯酒发酵工艺条件研究 <i>Fermentation conditions of purple sweetpotato wine</i>	王世清 田卫政 李静 于翠芳 姜文利 张岩 WANG Shi-qing et al.	64
罗汉果根淀粉湿磨酶法生产工艺研究 <i>Processing technology of Siraitia grosvenorii root's starch by wet milling and enzymic method</i>	杨洪元 YANG Hong-yuan	69
不同种类酵母对蓝莓果酒品质的影响 <i>Effect of different types of yeast on the quality of blueberry wine</i>	李影 韩立杰 刘子菱 吕佳宁 金铁岩 LI Ying et al.	73



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
美编: 刘蓉
新媒体: 刘西雯
发行部: 刘蓉
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 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
何锦风 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

何锦风

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年北京市科技期刊质量奖
- ◇ 荣获首届《CAJ-CD规范》执行优秀期刊奖

槟榔花茶饮料的研制及货架期分析 <i>Development and shelf-life of areca flower tea beverage</i>	李梁 吉建邦 康效宁 戴萍 符传贤 LI Liang et al.	78
超声波辅助浸提玫瑰花工艺探索及其口服液的制备 <i>The exploration of ultrasonic assisted extraction technology of roses and formulation of the oral liquid of roses</i>	方淑玲 孟岳成 陈杰 FANG Shu-ling et al.	84
燕麦乳酸菌饮料的研制 <i>Preparation on oats lactic acid bacteria beverage</i>	刘瑞山 韩甜甜 LIU Rui-shan et al.	88
软枣猕猴桃果汁乳酸菌发酵饮料的研制 <i>Development of on lactic acid fermented beverage of Actinidia arguta juice</i>	杨玉红 王晓新 杨建 张光宇 康宗利 YANG Yu-hong et al.	92
响应面优化天然固体奶茶饮料配方的研究 <i>Development and sensory evaluation of solid milk tea</i>	钟佳娜 陈杰 孟岳成 ZHONG Jia-na et al.	96
红薯大米牛乳复合饮料工艺研究 <i>Processing technology of sweet potato rice milk compound beverage</i>	马栋 董子焱 李逸鹤 王孟 MA Li et al.	101
梅花鹿胎盘多肽咀嚼片的制备 <i>Development of the deer placenta polypeptide chewable tablet</i>	皮钰珍 孙文华 关楚谕 岳喜庆 PI Yu-zhen et al.	105
臭氧在食品行业中的发展和应用 <i>Development and application of ozone in the food industry</i>	姜雪 于鹏 JIANG Xue et al.	110

肉类研究篇

MEAT RESEARCH

迷迭香对西式切片火腿色泽和氧化稳定效应研究 <i>Effect of rosemary on color protection and oxidative stability of sliced cooked cured hams</i>	孙卫青 SUN Wei-qing	116
鹅血添加量对鹅血香肠质构和感官特性的影响 <i>Effects of geese blood addition amounts on sensory evaluation and texture characteristics of blood sausage</i>	黎美莲 姚茹 黄妮子 刘清芬 李全阳 LI Mei-lian et al.	122
溢蝗超高压保鲜工艺的研究 <i>High hydrostatic pressure (HHP) preservation process of <i>Sinonovacula constricta</i></i>	杨华 张李玲 张慧恩 王叶青 YANG Hua et al.	129
冷冻调理龙虾的制备及冻结方式对其品质的影响 <i>Preparation of convenience frozen lobster and effect of freezing methods on its quality</i>	白青云 陈婷 BAI Qing-yun et al.	135

粮食与油脂篇

GRAIN & OIL

- 糯玉米粉对小麦面团流变特性及面包烘焙特性的影响
Effects of the waxy maize powder on the wheat flour and bread 宋莎莎 陈相艳 弓志青 142
王文亮 石贤权
SONG Sha-sha et al.
- 一种米粉面包的加工工艺研究
The manufacture technology of rice flour bread 张宏康 冯建坤 陈晓华 146
ZHANG Hong-kang et al.
- 薏米蛋糕的研制
Preparation of Coix lacryma-jobi cake 苏琳 赵雅娟 151
SU Lin et al.
- 糯小麦淀粉提取工艺和基本特性研究
Extraction process and fundamental characteristic of waxy wheat starch 张晓 黄家豪 陈佩 李远志 155
ZHANG Xiao et al.
- 抑制淀粉质食品回生的研究现状和进展
Methods of preventing starch food retrogradation 李宏梁 赵敏 159
LI Hong-liang et al.
- 加酶挤压碎米生产淀粉糖浆工艺优化
Optimization of starch syrup production process by enzymatic extrusion broken rice 母应春 解春芝 杨夫光 163
李泽秀 苏伟
MU Ying-chun et al.
- 响应面分析法优化酶法提取米糠蛋白工艺
Optimization of enzymatic extraction conditions for rice bran protein by response surface methodology 廖宇杰 万端极 吴正奇 马超 169
吴尧
LIAO Yu-jie et al.
- 响应面优化碱提棉籽蛋白的工艺条件
Extraction of cottonseed protein by sodium hydroxide and optimization by response surface method 吴尧 吴正奇 万端极 杨涛 173
廖宇杰 马超
WU Yao et al.
- 充氮储存食用植物油的罐体处理技术研究
Oil tank handling techniques about stored edible vegetable oil by nitrogen charge 程宏 李庆鹏 178
CHENG Hong et al.

提取物与应用篇

EXTRACT & APPLICATION

- 大蕉皮粗多糖提取工艺的研究
Extraction of raw polysaccharides from plantain peel 贾宝珠 鲍金勇 傅梦媚 白永亮 182
彭真福 杨公明
JIA Bao-zhu et al.
- 秋橄榄果实多酚提取工艺研究
Optimization of polyphenols extraction from the fruits of autumn olive 成建红 刘惠斌 徐芳 187
CHENG Jian-hong et al.
- 加压提取槐米黄酮的动力学研究
Dynamic on the pressurized extraction of flavonoids from Sophora japonica L 张娣 赵文英 戎晋华 朱庆书 191
ZHANG Di et al.
- 油茶蒴中没食子酸的酸提取工艺
Optimizing acid extraction technology of gallic acid from fruit hull of Camellia oleifera Abel 陈秋平 沈建福 赵一超 195
CHEN Qiu-ping et al.
- 西青果中抑制 α -葡萄糖苷酶活性成分研究
 α -Glucosidase inhibitors from the fruits of Terminalia Chebula Retz. 杨兰苹 朱靖博 丁燕 寇自农 199
王振中 肖伟
YANG Lan-ping et al.
- 硫酸铜盐析法从柠檬皮中提取果胶
Extraction on pectin from lemon peel by CuSO_4 salting out method 刘义武 李小花 孔昭华 王碧 202
LIU Yi-wu et al.
- 超声波提取灰树花挥发油及其GC-MS分析
*GC-MS analysis on volatile oil compounds extracted by ultrasonic method from *Grifola frondosa** 兰蓉 王晓杰 陈亮 206
LAN Rong et al.
- 响应曲面法优化鲁梅克斯叶蛋白提取条件
*Optimize extraction condition of leaf protein from *Rumex* by response surface methodology* 靳志明 冯大伟 刘胜一 杜鹃 209
衣悦涛
JIN Zhi-ming et al.
- 北美海蓬子提取物体外抗肿瘤作用及其初步的机制研究
*Antitumor effects and preliminary mechanism of crude extracts from *Salicornia bigelovii* Torr* 张丹玉 王奇志 印敏 孙浩 214
赵友谊 王鸣 冯煦 单宇
ZHANG Dan-yu et al.
- 平卧菊三七提取及抗菌作用的研究
*Extraction and antibacterial effects of *Gynura procumbens* leaves* 郑国栋 帅丽乔娃 黎冬明 218
朱玉婷
ZHENG Guo-dong et al.
- 红菜苔和白菜苔乙醇提取物抗氧化性能的比较研究
*Comparative study on antioxidant activities of the ethanolic extracts from *Brassica campestris* L. and *Brassica parachinensis* L.* 戴杰辉 李豪杰 黄师荣 222
DAI Jie-hui et al.
- 纤维素酶法提取双孢菇废弃菇柄核酸工艺优化
*Optimization of nucleic acid extraction from *Agaricus bisporus* waste stipe by cellulase enzyme* 沈琪 李顺峰 王安建 侯传伟 226
魏书信
SHEN Qi et al.
- 添加剂与调味品篇
- 固体碱催化合成高纯度单棕榈酸甘油酯
The synthesis of high purity glycerol monopalmitate catalyzed by solid alkali 尹红娜 钟南京 吕微 胡桂芳 234
YIN Hong-na et al.
- 超声波辅助法提取膨化玉米黄粉色素工艺研究
Ultrasonic wave-assisted extraction of yellow pigment from extruded corn gluten meal 焦岩 郑喜群 刘晓兰 任健 238
刘井权 常影
JIAO Yan et al.
- 大孔树脂纯化火龙果果皮色素工艺研究
The purification of macroporous resins to pigment from white pitaya peel 宋珊珊 吴天祥 朱威 侯格妮 242
邹雪 周靖
SONG Shan-shan et al.

食品安全与检测篇 FOODSAFETY & DETECTION

黄酒识别的电子鼻系统设计 <i>Design of electronic nose system for identification of yellow rice wine</i>	顾海锋 张世庆 孙力 蔡健荣 徐意梦 向赞 GU Hai-feng et al.	248
红枣白兰地香气成分固相微萃取条件的优化 <i>Optimization of headspace solid phase microextraction conditions for GC-MS analysis of aromatic constituents in jujube brandy</i>	夏亚男 李佳颖 陈建乔 王佳馨 王颖 XIA Ya-nan et al.	252
RSM法分析压缩程度与压缩速率对樱桃番茄TPA质构特性参数的影响 <i>Influence of deformation rate and degree of compression on textural characteristic parameters of cherry tomato in texture profile analysis</i>	肖璐 郭风军 范新光 张振富 周志才 王美兰 XIAO Lu et al.	257
高效液相色谱法测定卷柏中海藻糖 <i>Determination of trehalose in Selaginella by HPLC</i>	唐远谋 何钢 刘嵬 郭晓勇 颜军 TANG Yuan-mou et al.	264
卡尔费休容量法测定山梨糖醇中水分含量的不确定度评定 <i>Uncertainty evaluation of moisture in sorbitol by Karl Fischer volumetric method</i>	毛珺 王红 王利军 王娣 张兰天 MAO Lian et al.	267
基于4,5-二氯邻苯二胺席夫碱镍配合物-氧化石墨烯修饰玻碳电极循环伏安法测定L-酪氨酸 <i>Modified glassy carbon electrode for determination of L-tyrosine based on 4,5-dichloro-o-phenylenediamine Nickel complex-graphene oxide with voltammetric</i>	赖丽燕 刘峥 李巍 王熙军 韦敏飞 黄红霞 LAI Li-yan et al.	271
不同加工条件下薯条中香气活性物质及丙烯酰胺含量的测定 <i>Determination of aroma-active compounds and acrylamide in French fries processed by different processing methods</i>	杨政茂 鲁锐 王元方 刘笑生 杜闪 唐佳妮 周宁 宋焕禄 YANG Zheng-mao et al.	275
高效液相色谱法测定黄鱼中非法添加染料碱性嫩黄O含量 <i>Determination of basic flavine O content in yellow croaker by high performance liquid chromatography</i>	沙鸥 陈太卫 马卫兴 陈丽 SHA Ou et al.	281
乳品中毒素检测方法的研究进展 <i>Progress on detection methods of toxin in the dairy products</i>	穆小婷 董文宾 王玲玲 廖侦成 MU Xiao-ting et al.	284
调味粉中环氧乙烷残留量的气相色谱检测 <i>Determination of the residual ethylene oxide in spices seasoning powder by GC</i>	梁俪恩 李永南 王延平 LIANG Li-en et al.	288
食品中脱氢乙酸检测方法的研究 <i>Determination on dehydroacetic acid in food</i>	邵立君 王锡宁 王国玲 杨路平 SHAO Li-jun et al.	292

聚焦名企	泰莱(Tate&Lyle)携卓越的配方工艺与创新产品亮相FIC	目次前5
	FIC 2014三月落幕多面“阜丰”闪耀会场	目次前6-7
	上海FIC2014开展圣琪酵母全线产品展出	目次前9
行业资讯	打造食品产业链全球盛会引领原配料发展潮流	目次前8
	美国加州巴旦木健康益处研究分享会	目次前10
食事传递	复合调味料打开行业增长新空间	目次前11
	福田科技为公众营养健康保驾护航	目次前11
	GIFE推动产业升级, 扩大合作交流 2014首届中国贵州食品工业博览会召开	P.128
	倒春寒来袭, 促火锅底料旺销 CFE2014重推火锅专区	P.237
本刊启事	P.29、30、50、77、91、114、140、150、154、168、190、221、241、251、266、280	
展会信息	P.296	

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。