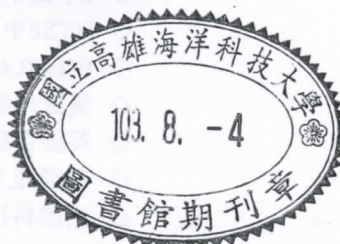


# 食品科技

(月刊) 2014. 05 总271 (5月20日出版)

SHIPIN KEJI

## 目次



### 生物工程篇 BIOENGINEERING

- 产壳聚糖酶菌株选育及产酶条件研究  
*Screening of chitosanase-producing mutant and optimizing of fermentation conditions*
- 高产乳糖酶酵母菌的筛选  
*High yield of yeast lactase screening*
- 豆豉生产中高产蛋白酶的米曲霉诱变及产酶条件优化  
*Mutagenesis of Aspergillus oryzae of producing protease from fermented soybeans and optimization of its protease-producing conditions*
- 复合诱变选育酸性蛋白酶缺陷菌株  
*Screening of deficient acid protease producing strains with compound mutagenesis*
- 产抗桃软腐菌抗菌肽菌株Y-6的分离和鉴定  
*Isolation and identification of strain Y-6 producing antimicrobial peptide against Rhizopus stolonifer*

### 食品开发篇 FOOD DEVELOPMENT

- 鸡蛋新鲜度随储藏条件变化规律的研究  
*The laws of the egg freshness change with storage conditions*
- 贮藏温度对鲜切胡萝卜品质的影响  
*Effect of storage temperature on quality of fresh-cut carrots*
- 不同包装处理对苹果桃贮藏效果的影响  
*Effect of different packaging processing on apple peach during storage*
- 脉冲紫外线对鲜切火龙果抗氧化活性影响  
*Effects of pulsed light on antioxidant activity of fresh-cut pitaya*
- 气调包装技术用于鱼香肉丝保鲜的初步研究  
*Fresh-keeping effect of modified atmosphere packaging on Fish-flavored shredded pork*
- 均匀设计法优化西藏光核桃原果浆保鲜配方  
*Optimum ingredient of compound artistingagent for Prunus mira koehne pulps by uniform design method*
- 西兰花速冻过程温度分布的数值模拟研究  
*The numerical simulation of temperature distribution of quick-freezing broccoli*
- 西沙诺尼果实的营养成分分析  
*Analysis of nutritional components of Mofinda citifolia(Noni) fruit juice*
- 青斑蝶幼虫和蛹的营养成分分析  
*Analysis of nutritional components of Tirumala limniace larva and pupa*
- 香蕉皮对活性艳蓝X-BR的吸附平衡及动力学研究  
*Adsorption kinetics and equilibrium of reactive brilliant blue X-BR onto banana peel*
- 微胶囊物化性质对其与载体混合行为的影响  
*The effect of the physicochemical properties of the microcapsules to carrier mixed behaviour*
- 牛初乳多肽的制备及其功能研究  
*Preparation and functional research of bioactive peptides derived from bovine colostrum*
- 苦荞茶对D-半乳糖所致衰老小鼠T-AOC和MAO影响的实验研究  
*Effects of tartary buckwheat tea on T-AOC and MAO in aging mice induced by D-galactose*

- 赵有玺 龚平 王科力 2  
刘仕勋 冀颐之  
ZHAO You-xi et al.
- 赵春萍 田建军 贺银凤 6  
ZHAO Chun-ping et al.
- 吴满刚 吴雪燕 管泳宇 10  
葛庆丰 于海 汪志君  
WU Man-gang et al.
- 张玉梅 李军 国石磊 王娜 15  
ZHANG Yu-mei et al.
- 袁勇军 陈乐乐 戚向阳 20  
YUAN Yong-jun et al.
- 牡丹萌 王凤诺 王世平 26  
DU Dan-meng et al.
- 任丽芳 李军 30  
REN Li-fang et al.
- 陈美林 徐俐 陈梦佳 耿阳阳 34  
CHEN Mei-lin et al.
- 何心宇 郭煜民 袁勇军 38  
HE Xin-yu et al.
- 项丰娟 宋琳琳 赵良 43  
XIANG Feng-juan et al.
- 钟政昌 王腾飞 方江平 47  
ZHONG Zheng-chang et al.
- 申志远 刘斌 杨瑞丽 蔡碧昊 52  
SHEN Zhi-yuan et al.
- 李金霞, 刘文慧, 程池 56  
LI Jin-xia et al.
- 蒲正宇 史军义 姚俊 60  
周德群 杨志  
PU Zheng-yu et al.
- 王丽敏 李英华 李霞 64  
WANG Li-min et al.
- 邹建军 谢岩黎 毕宇宁 69  
ZOU Jun-jun et al.
- 朱婷 季军捷 姚刚 72  
ZHU Ting et al.
- 邓洋 王艳茹 林艳伟 76  
DENG Yang 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: 赵晓文  
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](http://blog.sina.com.cn/shipinkj)  
认证微博: <http://weibo.com/shipinkj>  
电子邮件: [shipinkj@vip.163.com](mailto: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](http://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

骆承岸 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 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

不同干燥方式和除蜡剂对枸杞总黄酮的影响 <i>Effect of different drying methods and wax removers on total flavonoid from Lycium barbarum L</i>	李朋亮 廖若宇 王旭 龚媛 刘敦华 LI Peng-liang et al.	79
Ag <sup>+</sup> 改性乙二胺基偶联接枝硅胶柱色谱分离EPA和DHA <i>Separation of EPA and DHA by Ag<sup>+</sup> modified ethylenediamine-grafted silica gel column</i>	邢飞 朱靖博 丁燕 寇自农 XING Fei et al.	84
速溶风味油莎豆粉的制备工艺研究 <i>Preparation of instant flavour cyperus flour</i>	刘雷 邹险峰 陈星 LIU Lei et al.	88
啤酒废酵母泥提取物生产饮料的研究 <i>The production of beverage with beer's yeast extraction</i>	李彦 俞健 李亦翎 LI Yan et al.	92
速冻红姑娘浓浆工艺参数的研究 <i>Processing parameters of frozen Fructus physalis thick pulp</i>	郎秀杰 郭成宇 张广翌 LANG Xiu-jie et al.	96
罗非鱼皮明胶硬壳胶囊的制备 <i>Preparation of hard-shell gelatin capsules derived from Tilapia skin</i>	邹文婷 刘均洪 李莉莉 秦松 ZOU Wen-ting et al.	101

### 肉类研究篇 MEAT RESEARCH

响应面法优化马肉的烟熏工艺 <i>Optimization of process on smoked horsemeat by response surface analysis</i>	苏静 杨海燕 徐洁洁 任雯雯 蒋晓峰 逢焕明 郑玉洁 孔令明 SU Jing et al.	106
静置、滚揉和超声波对生鲜鸡肉腌制效果的比较 <i>Comparisons of standing, tumbling and ultrasound treatment on curing of fresh chicken</i>	冯婷 孙京新 邢新涛 闫美伶 徐幸莲 FENG Ting et al.	111
反复冻融对巴美羊肉品质的影响 <i>Effect of freeze-thaw cycle on meat quality of Bamei mutton</i>	张宏博 刘树军 靳焱 袁倩 靳志敏 ZHANG Hong-bo et al.	116
戊糖乳杆菌替代亚硝酸盐发色效果的研究 <i>The effect of curing agent of Lactobacillus pentoseus</i>	朱英莲 李沛瑶 ZHU Ying-lian et al.	120
大孔吸附树脂对猪血红蛋白肽脱盐的研究 <i>Desalination of porcine hemoglobin peptides with macroporous adsorption resin</i>	蔡红燕 刘英 陈石良 姜无边 CAI Hong-yan et al.	125
超高压与转谷氨酰胺酶协同诱导猪肉盐溶蛋白凝胶 <i>Simultaneous of high hydrostatic pressure and transglutaminase induced gelation of salt-soluble protein of pork</i>	赵电波 吴晓丽 白艳红 ZHAO Dian-bo et al.	129



不同品种淡水鱼加工鱼糜的适应性 <i>Processing adaptability of surimi from different varieties of freshwater fish</i>	袁美兰 赵利 卢琴韵 苏伟 刘华 YUAN Mei-lan et al.	135
复合防黑变保鲜剂在南美白对虾保鲜中的应用 <i>Application of complex anti-melanosis preservative on Penaeus vannamei preservation</i>	刘金昉 刘红英 李丽娜 LIU Jin-fang et al.	139

## 粮食与油脂篇 GRAIN & OIL

米粉裹粉理化性质及油炸马铃薯块质结构特性的研究 <i>The physicochemical property of rice flour batter and the texture properties of deep-fried potato pieces</i>	王毅敏 张轶腾 张智恒 安红周 WANG Yi-min et al.	146
湿热处理对不同水分含量小米粉性质的影响 <i>The effects of heat-moisture treatment on the properties of millet flour with different water content</i>	巩敏 郭丽萍 李颖 GONG Min et al.	151
谷朊粉在板栗面包的应用 <i>Application of gluten powder in chestnut bread</i>	魏宗烽 邵颖 魏明奎 WEI Zong-feng et al.	155
几种市售人造奶油对主食面包感官品质的影响 <i>Effects of commercial margarine on sensory quality of bread</i>	高茜 梁建芬 GAO Qian et al.	159
小麦粉品质影响春卷皮加工性能的研究 <i>Effect of wheat flour quality on the processing characteristics of spring roll wrappers</i>	王璇 梁建芬 WANG Xuan et al.	164
苦荞糕自发粉的研制 <i>Preparation of the self-fermentable tartary buckwheat flour for cake</i>	张文彦 孙婧涵 张志坚 ZHANG Wen-yan et al.	169
混料设计在即食杂粮早餐粉配方研究的应用 <i>Application of mixture design in the recipe of instant coarse cereal breakfast powder</i>	李莹 周剑忠 王维权 LI Ying et al.	172
黏红酵母发酵稻壳糖化液生产微生物油脂初步研究 <i>Preliminary study on microbial oil production from rice husk saccharification liquid by Rhodotorula glutinis</i>	陈文娜 陈慧 刘高强 曹静 周广乙 CHEN Wen-na et al.	176

## 提取物与应用篇 EXTRACT & APPLICATION

凉粉草多糖的碱液提取及其粉剂的喷雾干燥制备 <i>Alkali extraction of polysaccharides and optimization of spray drying technology from Mesona Blumes</i>	梁焕秋 苏德华 吴勇辉 李远志 LIANG Huan-qi et al.	182
内部沸腾法提取绞股蓝多糖的新工艺研究 <i>The new method on extraction of polysaccharides from Gynostemma pentaphyllum by inner ebullition</i>	翁艳英 韦艳 WENG Yan-ying et al.	186
水溶性仙草提取物制备及其挥发性香气成分的GC-MS分析 <i>Preparation of water-soluble extracts from Mesona Benth and analysis of the volatile aroma components by GC-MS</i>	韦杰 郑二丽 蔡贤坤 及晓东 许彩虹 WEI Jie et al.	190
海滨锦葵提取物体外抗氧化作用研究 <i>In vitro antioxidant activities of extracts from Kosteletzkya virginica (L.) Presl</i>	吴双 印敏 单宇 陈雨 邱萍 赵友谊 王鸣 冯煦 WU Shuang et al.	193
博落回挥发油成分分析及抗氧化活性的研究 <i>Composition analysis and antioxidant activity of the essential oil from Macleaya cordata</i>	李春梅 郁建平 赖茂林 吴峰 朱梦琪 LI Chun-mei et al.	198
山杏仁蛋白诱导Caco-2人结肠癌细胞死亡 <i>Caco-2 human colon carcinoma cell death induced by apricot kernel protein</i>	回乔 赖莹 张雨婷 贺新丽 许美玉 HUI Qiao et al.	203
落叶松多酚提取工艺及其抗氧化活性研究 <i>The extraction technology and antioxidant activity of polyphenol from larch</i>	于震 张智 王振宇 王冠哲 王鑫磊 刘振宇 YU Zhen et al.	207
紫甘薯提取物对更年期大鼠神经递质及氧化应激的影响 <i>Effect of purple sweet potato extracts on neurotransmitter and oxidative stress of climacteric rats</i>	王婷婷 吕晓玲 张婷婷 李凯 魏曼 WANG Ting-ting et al.	213
林蛙油抗氧化组分筛选及水溶性蛋白抗氧化肽的制备 <i>Oviductus Ranae antioxidant activities component screening and preparation of antioxidant peptides from water-miscible proteins</i>	张馨月 陈光 刘仁杰 王刚 ZHANG Xin-yue et al.	217

## 添加剂与调味品篇 CONDIMENT & INGREDIENT

固定化橡胶籽β-葡萄糖苷酶的制球工艺研究 <i>Microsphere making process for immobilization of β-glucosidase enzymes from rubber seed</i>	王丽蓉 雍梁敏 刘石生 WANG Li-rong et al.	222
泡沫分离法纯化亚麻胶中的酸性多糖 <i>Purification of acidic polysaccharides from flaxseed gum by foam separation</i>	李轩领 张炜 陈元涛 陈亮 徐江波 LI Xuan-ling et al.	226
微波辅助提取甘草甜素的工艺优化 <i>Extraction process optimization of glycyrrhizin with microwave</i>	游新勇 李琼 王国泽 张湘菲 YOU Xin-yong et al.	230
超声场对木薯淀粉颗粒形貌与谱学性质的影响 <i>Effects of ultrasonic field on the granular morphology and spectroscopic properties of cassava starch</i>	石海信 周文红 陆来仙 梁兴唐 罗婷 SHI Hai-xin et al.	234



正交试验优选薏苡茎中色素超声提取工艺 <i>Optimizing ultrasonic extraction of Coix stems pigment by orthogonal experiment</i>	张德威 黄雨晴 卢小雪 黄锁义 ZHANG De-wei et al.	239
双包被番茄红素微胶囊制备工艺研究 <i>Preparation of double coating lycopene microcapsule</i>	时慧 敬思群 纵伟 魏富强 SHI Hui et al.	242
酶促红油腐乳后酵过程中化学组分动态变化的研究 <i>The biochemical dynamic variation during the maturation of enzymatic sufu filled with chilli oil</i>	滕钰 周鸿翔 邱树毅 郭艳 TENG Yu et al.	247
微生物发酵缢蛭酶解液工艺研究 <i>Fermentation of enzymatic hydrolysate from <i>Sinonovacula constricta</i> by some microorganisms</i>	俞卓科 陈瑶瑶 陈婷婷 杨海龙 YU Zhuo-ke et al.	251

## 食品安全与检测篇

### FOODSAFETY & DETECTION

柱前衍生HPLC法分析网地藻多糖的单糖组成 <i>Analysis of monosaccharide compositions in <i>Dictyota dichotoma</i> polysaccharides by precolumn derivatization HPLC</i>	冯学珍 伍善广 陆苑 FENG Xue-zhen et al.	256
利用电子鼻区分多种贵州香禾糯的香味 <i>Electronic nose monitoring for distinguishing fragrance of aromatic glutinous rice from Guizhou</i>	孔政 赵德刚 KONG Zheng et al.	260
原子吸收光谱法测定红枣汁中10种微量金属含量 <i>The determination of ten metallic elements in jujube juice by atomic absorption spectrometry</i>	闫新焕 宋焯 刘雪梅 孟晓萌 潘少香 郑晓冬 YAN Xin-huan et al.	265
固相萃取-气相色谱串联质谱法测定葡萄酒中75种农药残留量 <i>Multiresidue analysis of seventy-five pesticides in grape wine by GC-MS/MS with SPE pretreatment</i>	吴凤琪 沈金灿 吴卫东 蓝芳 WU Feng-qi et al.	268
凝胶净化色谱-快速液相串联质谱法测定豆制品中乌洛托品的含量 <i>Determination of Urotropine residue in bean products by GPC-RRLC/MS/MS</i>	乔玲 胡文彦 凌睿 宋佳 QIAO Ling et al.	275
复合材料修饰电极快速检测丙烯酰胺 <i>Rapid detection of acrylamide based on composite material modified electrode</i>	魏芳 何保山 陆启玉 陈文博 WEI Fang et al.	278
微波萃取-HPLC-ICPMS联用技术在面粉制品及膨化食品溴形态分析中的确证研究 <i>Analysis of bromine speciation in flour and rice products and puffed food by HPLC-ICP-MS combined with microwave extraction</i>	戴骐 林晓娜 邹学权 楼士铭 李栋 宋磊 方丞 俞梦翔 DAI Qi et al.	282

行业资讯	展示企业风采 推动行业发展 中国小麦和面粉产业年会召开	目次前8
食事传递	美国加州巴旦木或可改善肠道菌群	目次前9
	非洲12国在华粮食储藏技术培训班学员访问西安油脂科学研究设计院	目次前9
	谁是消费者心中食品品牌NO.1 工信部2014中国品牌力指数第一品牌榜发布	目次前10
	首届制粉工职业技能竞赛圆满结束北京古船食品有限公司获得团体二等奖	目次前10
	中华老字号调味品2014调味品展寻新机	目次前11
	华南著名八宝粥企业泰奇食品选用IFS应用系统应对市场挑战	目次前11
	我集团将参展第十七届中国国际焙烤展	P.23
	5种零食解馋又减肥	P.23
	巧吃食物让耳鸣不再烦你	P.163
	节食会让人变“傻”	P.185
	Labthink兰光肉制品包装安全网络研讨会6月即将启幕 免费报名正式启动	P.202
	人一天吃多少盐合适	P.202
	7种食物居然能治病	P.238
	食药监总局:对生产食品加工小作坊全面登记	P.287
本刊启事	P.9、19、24、42、55、71、83、144、168、180、197、216、250、281	
数字点读	P.288	

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。