

食品科技

(月刊) 2014. 06 总272 (6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

生物工程篇

BIOENGINEERING

蜂蜜曲霉产AMP脱氨酶菌株的选育及固态发酵培养基的优化
Mutation breeding strains and optimization of solid state fermentation medium for AMP deaminase production by Aspergillus melleus

刘春剑 王玉宇 雷华 2
龚大春 姚鹏
LIU Chun-jian et al.

天山冰川假单胞菌产低温脂肪酶发酵条件优化及酶学性质研究
The optimization conditions and characterization of crude cold-adapted lipase by Pseudomonas from glacier in the Tianshan mountains

梁秋艳 陈计峦 杨召霞 7
黄培 董娟
LIANG Qiu-yan et al.

一株鼠李糖脂产生菌的筛选及其产物特性分析
Screening of a rhamnolipid-producing strain and product characteristics

余奎 李静 邓毛程 王文文 12
林观莲 吴华昌
YU Kui et al.

米曲霉产3-苯氧基苯甲酸降解酶条件及酶性质的研究
Condition of 3-phenylboronic acid degradation enzyme produced by Aspergillus oryzae and character of the enzyme

喻志强 迟原龙 高涵 姚开 17
YU Zhi-qiang et al.

紫外诱变选育葡糖杆菌及高产醋酸发酵条件优化
The mutant breeding of Gluconobacter by ultraviolet radiation and the optimum fermentation conditions of high-yield of acetic acid

廖延智 黄丹莹 司徒满泉 21
朱美娟 谭才邓
LIAO Yan-zhi et al.

解淀粉盐杆菌PHBV提取工艺的优化
Optimization of extraction process of PHBV produced by halogranum amylolyticum

赵有望 龚平 刘仕勋 26
王科力 冀颐之
ZHAO You-xi et al.

产琥珀酸放线杆菌原生质体制备与再生研究
Conditions for protoplast preparation and regeneration by Actinobacillus succinogenes

姚曼 张子心 宋秋梅 孙廷 30
王玉华
YAO Man et al.

罗耳阿太菌的鉴定及生长曲线的测定
Determination of Athelia rolfsii growth curve by glucose consumption

李鸿梅 苗琇玉 魏明 赵慧 35
闵伟红 刘景圣
LI Hong-mei et al.

以香菇柄为主料固态发酵茯苓菌
Solid fermented Poria cocos with foot body of Lentinus Edodes as main ingredient

王谦 安雪 刘敏 40
WANG Qian et al.

水果对提高复合植物酵素中淀粉酶活性的作用研究
The effect of fruit on amylase activity of compound plant enzyme

高雪 李新华 43
GAO Xue et al.

板栗酶促褐变过程中多酚氧化酶和过氧化物酶活性的变化
Variation of activities of polyphenol oxidase and peroxidase in enzymatic browning of Chinese chestnut (Castanea Mollissima)

周丹 李颖佳 王建中 47
王丰俊 欧阳杰
ZHOU Dan et al.

食品开发篇

FOOD DEVELOPMENT

新型水果保鲜剂对葡萄冷藏保鲜的作用研究
Effects of the fresh-keeping agents on grape (Vitaceae Vitis L. cv. Tengyuan) during cold storage

庞博 杨志轩 任浩 梁生强 52
张利平 蓝蔚青
PANG Bo et al.

膨润土/PVA膜对芒果常温贮藏品质的影响
Effects of bentonite/PVA film on the quality of mango stored at room temperature

刘琨 黄焯荣 范方方 56
LIU Kun et al.

壳寡糖涂被纸包装对西兰花采后保鲜的影响
Effect of oligochitosan wrapping paper on the postharvest quality of Brassica oleracea

聂青玉 63

光照对番茄酱储藏中与褐变相关因素的影响
The effects of natural light on tomato sauce quality

陈龙 秦婕 谢晓霞 王陈强 66
刘娅 江英
CHEN Long et al.

枣酒发酵过程中成分变化规律研究
Composition variation during fermentation of jujube wine

杜庆爽 朱靖博 丁燕 寇自农 71
陈树俊 苗长斌
DU Qing-shuang et al.

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
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

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 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

红枣格瓦斯香气成分的研究 <i>Flavor components in red dates kbaC beverage</i>	艾乃吐拉·马合木提 尚德军 魏帅 Ainaitula.Mahemuti et al.	76
酶解法生产速溶菱角粉及其理化性能的研究 <i>Enzymatic production of instant water chestnut powder and research on its physical and chemical property</i>	魏海香 梁宝东 WEI Hai-xiang et al.	80
真姬菇与杏鲍菇、金针菇游离氨基酸含量比较 <i>Comparison among the content of free amino acids in Hypsizigus marmoreus Pleurotus eryngii and Flammulina velutipes</i>	王中华 孔浩 蔡孝华 周凤琴 郭庆梅 WANG Zhong-hua et al.	85
不同特性的海藻酸钠对仿生鱼翅结构的影响 <i>Effect of sodium alginate with different characteristics on imitative shark fin texture</i>	臧汝瑛 张宁 于功明 范素琴 ZANG Ru-ying et al.	89
电生功能水在芽苗菜生产中的应用研究进展 <i>Research progress of applying electrolyzed functional water on producing sprouts</i>	刘瑞 张冬晨 辰巴英三 韭泽悟 刘海杰 LIU Rui et al.	93
李胚凉果旋转动态渗糖工艺优化研究 <i>Technological optimization for tumbling on sugar permeability of sugar preserved plum</i>	李俊 卜智斌 唐道邦 吴继军 温靖 LI Jun et al.	97
怀山药片热泵-热风联合干燥研究 <i>Combined heat-pump and hot-air drying on Dioscorea oppositae Slices</i>	李晖 任广跃 时秋月 陈媛媛 李丹 刘晨 LI Hui et al.	101
腰果二元分级方法的初步探索 <i>Preliminary exploration of binary grading on cashew nut</i>	刘义军 朱德明 黄茂芳 LIU Yi-jun et al.	106
海带饮料加工工艺的研究 <i>Processing technology of Laminaria Japonica drink</i>	林国荣 杨杰坤 LIN Guo-rong et al.	111
银杏茶人工接种发酵工艺优化研究 <i>Process optimization of Ginkgo biloba tea artificial inoculation fermentation</i>	秦俊哲 任金玫 李银亮 殷红 QIN Jun-zhe et al.	114
野生龙葵果茶的生产工艺 <i>Preparation of fruit tea from sloanum nigrum</i>	王晓英 刘长姣 段连海 霍岩 WANG Xiao-ying et al.	118

肉类研究篇

MEAT RESEARCH

微生物发酵剂对四川腊肉理化及微生物特性的影响 <i>Effect of microbial fermentation agents on the physicochemical and microbiological of Sichuan bacon</i>	刘洋 王卫 王新惠 唐仁勇 LIU Yang et al.	124
--	----------------------------------	-----

宁夏羊肉中氨基酸含量的测定与分析 <i>Measurement and analysis of amino acids in Ningxia lamb</i>	周静 刘敦华 张同刚 刘威 韩瑞玲 ZHOU Jing et al.	129
酶解牦牛肉粉的营养评价 <i>Nutritional evaluation of enzymatic hydrolysis yak meat powder</i>	谢贞建 唐远谋 孙俊梅 张佳敏 温天伦 王卫 XIE Zhen-jian et al.	134
多指标优化酸肉发酵工艺 <i>Multi-index optimization of acid meat production</i>	姜亚 姚波 张胜男 夏宁 王士长 JIANG Ya et al.	138
裸装卤制全鸭物理保鲜方法研究 <i>Physical perserving techniques of unpacked red-stewed full duck</i>	艾有伟 夏天龙 林睿 AI You-wei et al.	141
猪皮蛋白粉的理化和功能特性研究 <i>Physicochemical and functional properties of pigskin protein powder</i>	黄正芬 夏宁 滕建文 王勤志 贾潇 HUANG Zheng-fen et al.	145

粮食与油脂篇 GRAIN & OIL

面筋蛋白游离氨基对面条品质的影响研究 <i>Effect of free amino in gluten protein on the quality of noodle</i>	王晶晶 陆启玉 李华 牛巧娟 张贞贞 WANG Jing-jing et al.	152
几类市售坚果产品油脂含量及其对膳食油脂摄入的影响分析 <i>Oil contents of several kinds of commercial nuts and their contribution on daily oil intake</i>	陈逸鹏 郑凯航 梁建芬 CHEN Yi-peng et al.	156
自热米饭传热过程的仿真研究 <i>Simulation study on heat transfer process of self-heating rice</i>	李国峰 孟春玲 梁韬 赵秀华 李杨 LI Guo-feng et al.	160
贵州香禾糯烹饪前和烹饪后的香味成分区别 <i>Distinguishing fragrance component of uncooked aromatic glutinous rice and cooked aromatic glutinous rice from Guizhou</i>	孔政 赵德刚 KONG Zheng et al.	164
双酶同步水解制备花生生活性肽的工艺优化 <i>Optimization of enzymatic production of oligopeptides from peanut meal with papain and protamex</i>	张春红 袁亚男 李晨 王春艳 ZHANG Chun-hong et al.	170
火麻仁粕蛋白酶解工艺的优化 <i>Optimization of enzymatic hydrolysis of hemp seed meal protein</i>	梁凯 雷灼贵 赖富饶 吴晖 LIANG Kai et al.	174
玉米胚芽油脱臭馏出物中植物甾醇和VE同时提取的研究 <i>Simultaneous extraction of phytosterol and VE from corn germ oil deodorizer distillate</i>	吕双双 任婷婷 李书国 LV Shuang-shuang et al.	182
玉米胚芽粕蛋白功能特性研究 <i>Functional properties of corn germ meal protein</i>	任秀艳 王孟云 曹戈 徐文秀 陈峰青 李旭灿 REN Xiu-yan et al.	187

提取物与应用篇 EXTRACT & APPLICATION

香菇多糖抗氧化增效剂的研究 <i>Effect of peptides, JDP and PNS on antioxidant activity of Lentinan</i>	王凤舞 沈心荷 任嘉玮 袁善超 李飞 王成荣 WANG Feng-wu et al.	194
云南野生紫红牛肝菌粗多糖提取方法及活性测定 <i>Crude polysaccharide extraction method and antioxidant capacity of Boletus purpureus on edible fungi in Yunnan</i>	谢美华 罗中泽 李霖 罗乾坤 李雪玲 杨海艳 王振吉 范树国 XIE Mei-hua et al.	199
灰兜巴多糖的提取分离纯化研究 <i>Extraction, isolation and purification of Huidouba polysaccharides</i>	邓晓婷 钟南京 李冰 高永清 DENG Xiao-ting et al.	203
中压液相色谱与大孔树脂联用纯化蓝莓果渣中花色苷 <i>Purification of anthocyanins from blueberry pomace ethanol extract by medium-pressure liquid chromatography and macroporous resin</i>	刘晓燕 李金星 刘志刚 马立志 胡志和 史光辉 LIU Xiao-yan et al.	207
花青素抑制肥胖作用机制研究进展 <i>Research progress on the mechanisms of anthocyanins to prevent obesity</i>	曾画艳 马思思 王娟秀 陈小婕 郎春辉 何方 阴文娅 ZENG Hua-yan et al.	214
响应面法优化超声波辅助提取甘蔗梢中抗氧化活性成分的研究 <i>Optimization for ultrasonic-assisted extraction conditions of flavonoids and anthocyanins from sugarcane tips with response surface methodology</i>	李新莹 马建武 姚舜 宋航 LI Xin-ying et al.	219
铁甲草提取物的体外抗氧化活性 <i>The anti-oxidant activities of Cassia mimosoides extracts</i>	刘志伟 况伟 张晨 张镜 车玉赞 LIU Zhi-wei	225
超微粉碎法提取椴树蜂花粉总黄酮 <i>Ultrafine grinding optimization of extraction of flavonoids from Linden bee pollen</i>	吴琼 张莉弘 于淑艳 卢敏 WU Qiong et al.	229

添加剂与调味品篇 CONDIMENT & INGREDIENT

Kunitz型大豆胰蛋白酶抑制剂(KTI)分离纯化方法的比较 <i>Comparison of separation and purification methods of soybean Kunitz-type trypsin inhibitor (KTI)</i>	谷春梅 宋鑫秀 赵琳琳 李淑君 秦贵信 GU Chun-mei et al.	234
复合面包添加剂优化试验研究 <i>Optimization of complex bread additives</i>	黄达伟 岳春 HUANG Da-wei et al.	239
木薯淀粉磁性微球的制备及表征 <i>Preparation and characterization of magnetic cassava starch microspheres</i>	蓝平 封余贤 乔磊磊 何日梅 蓝丽红 廖安平 LAN Ping et al.	242

FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

新疆家蚕抗菌肽对鲜榨果汁防腐效果的影响 <i>Preservation effects of CecropinXJ proteins in fresh squeezed juice</i>	康苏 夏丽洁 马纪 张富春 KANG Su et al.	247
转谷氨酰胺酶交联对罗非鱼下脚料酶解蛋白功能特性的影响 <i>Effect of transglutamiase on functional properties of hydrolyzed protein from Tilapia by-products</i>	任增超 周春霞 REN Zeng-chao et al.	252
卡拉胶与花生球蛋白稳定性机制的研究 <i>The mechanism of carrageenan and the peanut globulin's stability</i>	张军 彭徽 裴家伟 张柏林 ZHANG Jun et al.	256

食品安全与检测篇 FOODSAFETY & DETECTION

深度剖析国家安全视角下的食品安全问题 <i>Analysis on the problem of food safety from the view of national security</i>	胡晔 陈廷益 HU Ye et al.	264
应用近红外光谱结合偏最小二乘法快速测定乳粉中多不饱和脂肪酸的含量 <i>Rapid determination of polyunsaturated fatty acid in infant powdered milk using near-infrared spectroscopy combined with partial least squares regression</i>	庄胜利 孙继红 穆同娜 吴燕涛 范明辉 ZHANG Sheng-li et al.	267
UPLC法测定牛乳脂肪中脂肪酸的构成 <i>Determination of fatty acid composition and distribution in cream by UPLC</i>	柴溢 张毅 姜铁民 范维 陈历俊 CHAI Yi et al.	272
近红外光谱技术结合联合区间间隔偏最小二乘法对新疆红枣糖度的测定 <i>Determination of the sugar content of jujube in south Xinjiang by near infrared spectroscopy combined with siPLS methods</i>	彭海根 彭云发 詹映 罗华平 PENG Hai-gen et al.	276
蛇皮果中多元素的光谱研究 <i>The determination of multi-elements in snake fruit by inductively coupled plasma optical emission spectrometry</i>	朱乾华 ZHU Qian-hua	280
HPLC校正分光光度法测定葛根中异黄酮含量 <i>HPLC corrected spectrophotometric method determine isoflavone content in Radix Puerariae</i>	付莹娟 国海东 上官新晨 张清峰 FU Ying-juan et al.	284
超高效液相色谱-串联质谱法检测乳制品中18种邻苯二甲酸酯含量 <i>Determination of 18 phthalic acid esters (PAEs) in dairy by ultra performance liquid chromatography-tandem quadrupole mass spectrometry (UPLC-MS/MS)</i>	赵志红 朱慧 刘明 李言郡 张逢秋 朱峰 ZHAO Zhi-hong et al.	288
近红外光谱与表面增强拉曼光谱对红酒中非法添加剂苋菜红的分析研究 <i>The research for illegal food additive-amaranth in red wine by near infrared spectrum and surface-enhanced Raman spectroscopy</i>	杨昌彪 宋光林 包娜 罗明 孙海达 杨鸿波 YANG Chang-biao et al.	294
EMA/PMA-qPCR技术检测活肠炎沙门氏菌方法的对比研究 <i>Comparison of propidium monoazide-qPCR with ethidium monoazide-qPCR for differentiation of live vs. dead Salmonella enteritidis</i>	庞妮妮 顾文佳 徐琼 冯琦 曲勤凤 段文锋 PANG Bei-ni et al.	298
常见海鲜干制品类即食食品中砷形态的测定 <i>Determination of arsenic speciation in common instant dry seafood</i>	李祎 陈苗苗 谭婷婷 王水亮 滕久委 王瑛 LI Yi et al.	303
UPLC-MS-MS测定玉米制品中4种黄曲霉毒素的检测方法研究 <i>Determination method of 4 aflatoxins in corns products by UPLC-MS-MS</i>	马彦杰 曾凡刚 董彬 MA Yan-jie et al.	307
基于电子鼻技术的地沟油鉴别研究 <i>Identification of trench oils based on electronic nose</i>	杨冬燕 李浩 杨永存 魏晓恒 梁裕 邓平建 YANG Dong-Yan et al.	311

聚焦名企 “朴实+科学”的管理 圣琪志做烘焙业幕后英雄	目次前	4-5
探索《舌尖上的中国2》美食背后的科学奥秘	目次前	6
食事传递 CFE携手众企业、合作方共贺十年庆典	目次前	7
增长长智, 答疑解惑——Labthink兰光肉制品包装安全网络研讨会引关注	目次前	7
《粮食安全检测数据快速采集分析系统》在京粮集团落户		P.25
法国葡萄酒多样呈现2014北京TopWine		P.34
低糖、无糖烘焙优质原料供应商		P.105
营造自然美畅享好心情 美国加州巴旦木打响VE保卫战		P.122
本刊启事	P.6、50、88、137、163、169、192、206、271、275、287、302、310、315	
数字点读	P.316	

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期刊酬一并支付。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。