

CONTENTS

食品科技

(月刊) 2014.07 总273 (7月20日出版)

SHIPIN KEJI

目次



微信搜索shipinkj或扫描二维码

生物工程篇 BIOENGINEERING

- 乳糖酶纳米粒的制备及水解牛乳中乳糖的研究 2
Preparation of lactase-loaded nanoparticles and investigation of hydrolysis of lactose in milk 盛燕 贾静霞 SHENG Yan et al.
- 对口腔变异链球菌具有抑制作用的乳杆菌的筛选 6
Screening of Lactobacillus strains for inhibiting the oral Streptococcus mutant 彭悦 孟祥晨 朱德全 杨杰 郑慧琪 PENG Yue et al.
- 嗜热链球菌产乙醛关键功能基因在发酵乳后熟期动态表达分析 11
Dynamic expression analysis of key functional gene of acetaldehyde production of Streptococcus thermophilus in after-ripening period of yogurt 乌仁图雅 于洁 王宏梅 秦艳婷 德亮亮 刘文俊 张和平 孟和毕力格 WUREN Tu-ya et al.
- 酥油中增香型乳球菌的分离鉴定及其产香特性的初探 16
Isolation and identification of flavoring Lactococcus from butter and preliminary study on aroma characteristics 李瑶 李宝坤 卢士玲 李开雄 杨艳斌 郑晓吉 裴龙英 LI Yao et al.
- 发酵乳杆菌和戊糖乳杆菌降解亚硝酸盐的效果比较研究 22
Different degradation effect to nitrite between Lactobacillus fermentum and Lactobacillus pentosus 朱英莲 郭丽萍 ZHU Ying-lian et al.
- 不同传代次数酿酒酵母细胞内蛋白质组学分析 26
Proteomics analysis of Saccharomyces cerevisiae with differential generations 季杨杨 朴永哲 袁方 黄玮 王世全 杨洪泽 赵长新 JI Yang-yang et al.
- 益生菌的微胶囊研究进展 31
The use of encapsulation technologies in protecting probiotics 潘秋月 高红岩 南天月 袁芳 高彦祥 PAN Qiu-yue et al.
- 高产醋酸的醋酸菌筛选及菌种鉴定 36
Screen and identification of high-yield acetic acid bacteria 谭才邓 廖延智 司徒满泉 朱美娟 TAN Cai-deng et al.
- 基于ITS基因文库法研究中高温大曲和超高温大曲真菌群落结构 41
The fungal community structure in medium-high temperature Daqu and ultrahigh temperature Daqu based on ITS gene clone libraries 王彩虹 罗惠波 卓毓崇 沈才萍 王小军 叶光斌 WANG Cai-hong et al.
- 根癌农杆菌介导载体pBI121转化少根根霉条件的研究 46
Conditions of Agrobacterium tumefaciens mediated transformation of Rhizopus arrhizus with pBI121 plasmid 赵有玺 冀颐之 欧阳艳华 龚平 ZHAO You-xi et al.
- 1-MCP和硅窗袋气调包装对青椒贮藏品质的影响 52
Effect of 1-MCP and silicon gum film modified atmosphere packaging on quality retention during storage of green pepper 魏雯雯 冯建华 杨相政 徐新明 吕平 WEI Wen-wen et al.
- 茉莉酸甲酯处理对杏果实冷害及贮藏品质的影响 56
Effects of methyl jasmonate on chilling injury and storage qualities in postharvest apricot 朱璇 王英 李学文 张欣茜 李美君 ZHU Xuan et al.
- 不同催熟剂对香蕉品质及生理的影响 61
Effects of different ripening agents to banana quality and physiology 牛锐 王愈 郝利平 NIU Rui et al.
- 板栗红枣饮料的研制 65
The blending beverage with Chinese chestnuts and red dates 李瑶瑶 李喜宏 李琪 马宏原 张路 赵鹏宇 陈欢欢 陈兰 LI Yao-yao et al.
- 红薯叶醋饮料的研究 69
Preparation on the vinegar drink of the sweet potato leaf 黄达伟 岳春 李继红 HUANG Da-wei et al.

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: 刘西雯

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 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

花生乳生产工艺比较研究 <i>Comparison on the producing technology of peanut milk</i>	邢建华 张峰 信建豪 刘宽浩 XING Jian-hua et al.	73
酶解白肛海地瓜蛋白制备抗氧化肽的工艺研究 <i>Optimization of enzymatic hydrolysis parameters for antioxidant capacity of peptide from sea cucumber (Acaudina leucoprocta)</i>	袁坤山 孙国琼 郑艺 于跃芹 王雷 王宝杰 YUAN Kun-shan et al.	76
果汁降酸技术研究进展 <i>Research progress of deacidification methods for fruit juice</i>	刘爽 刘青茹 袁芳 高彦祥 LIU Shuang et al.	83
真空微波干燥蜂蜜粉配方的研究与优化 <i>Optimization of maltodextrin and tricalcium phosphate for producing honey powder</i>	刘立彬 崔政伟 LIU Li-bin et al.	88
光谱法与分子对接研究槲皮素与牛血清白蛋白的结合特性 <i>Interaction characteristics of quercetin and BSA using spectroscopic and molecular docking</i>	杨荣荣 朱靖博 寇自农 丁燕 王琳琳 YANG Rong-rong et al.	93
亚临界水中乙酯型鱼油水解工艺的响应面优化 <i>Optimization of reaction parameters for fish oil ethyl ester hydrolysis in subcritical water using response surface methodology</i>	庄黛娜 余辉 方旭波 陈小娥 ZHUANG Dai-na et al.	99

肉类研究篇
MEAT RESEARCH

超声波处理对生鲜鸡肉表面假单胞菌生物被膜的去污染作用 <i>Effects of ultrasonic treatment on decontamination of Pseudomonas biofilm on fresh chicken surface</i>	冯婷 孙京新 邢新涛 闫美伶 徐幸莲 FENG Ting et al.	106
草果对卤制鸡肉挥发性风味物质的影响 <i>Effect of Amomum tsao-ko on the formation of volatile flavor compounds of stewed chicken</i>	武苏苏 赵改名 柳艳霞 孙灵霞 李苗云 黄现青 高晓平 WU Su-su et al.	112
裸装卤制全鸭乳酸菌货架期模型构建 <i>Modelling the growth of lactic acid bacteria and shelf-life prediction model of unpacked red-stewed duck</i>	艾有伟 肖梦佳 林睿 AI You-wei et al.	118
热杀菌对凤爪品质的影响及其工艺参数的优化研究 <i>The effects of thermization on the quality of the chicken claws and the optimization of the process parameters</i>	倪蕾 崔政伟 NI Lei et al.	123
即食扇贝柱丝生产技术研究 <i>Instant scallops column silk production technology</i>	赵祥忠 张合亮 李国胜 卞大鹏 张翠翠 陈怡静 ZHAO Xiang-zhong et al.	129

粮食与油脂篇 GRAIN & OIL

双波长法测定糯米粉支链淀粉的含量 <i>Determination of amylopectin in the glutinous rice flour by dual-wavelength spectrophotometry</i>	黄岩 张燕萍 HAUNG Yan et al.	138
响应面优化高抗性淀粉速食粥加工工艺 <i>Optimization of high resistance instant porridge processing technology by using response surface method</i>	王龙平 程祖铨 修茹燕 郑金贵 WANG Long-ping et al.	141
超微粉碎麦麸及其不同组分基本成分和物化特性分析 <i>Analysis of proximate composition and physicochemical properties of micronized wheat bran and its different component</i>	张国真 何建军 姚晓玲 陈学玲 关键 施建斌 梅新 ZHANG Guo-zhen et al.	147
高GABA发芽糙米制备新方法 <i>A new method for preparation of high γ-aminobutyric acid germinated brown rice</i>	肖君荣 余以刚 柯于家 胡道斌 肖性龙 陈尧海 XIAO Jun-rong et al.	152
不同包装材料对大豆储藏品质的影响 <i>The influence of different packaging materials of soybean storage quality</i>	郝梅梅 陈兰 李娟娟 陈欢欢 黄新红 HAO Mei-mei et al.	158
面粉厂制粉工艺调整的效果 <i>The effect of the flour milling process adjustment</i>	白小芳 BAI Xiao-fang	161
酶在水代法生产芝麻香油中的应用研究 <i>Application of enzyme in aqueous extraction of sesame oil</i>	张朝阳 侯利霞 刘玉兰 纪俊敏 杨书平 ZHANG Zhao-yang et al.	168
响应面法优化 β -环糊精包埋核桃油工艺研究 <i>Optimization of process of β-cyclodextrin embedding walnut oil by response surface methodology</i>	陈龙 吴凤智 周鸿翔 邱树毅 CHEN Long et al.	172

提取物与应用篇 EXTRACT & APPLICATION

库拉索芦荟凝胶多糖超声提取工艺的响应面法优化 <i>Optimization of ultrasonic-assisted extraction technique for polysaccharide from gel of aloe vera by response surface methodology</i>	何沂飞 黄良果 刘平怀 陈巧灵 孙玉婉 HE Yi-fei et al.	178
低分子量岩藻聚糖制备工艺及其抗菌活性的研究 <i>Preparation technology of low-molecular-weight fucoidans and their antibacterial activity</i>	凌绍梅 吴永沛 刘翼翔 闫相勇 李斌 苏永裕 张志刚 LING Shao-mei et al.	184
白花蛇舌草多糖的抗疲劳抗氧化作用研究 <i>Anti-fatigue and antioxidation effects of Hedyotis diffusa polysaccharides</i>	李明 LI Ming	190
紫甘薯花色苷制备及其抑制3T3-L1前脂肪细胞生长增殖研究 <i>Proliferation inhibition effect of purple sweet potato anthocyanins extract on 3T3-L1 preadipocytes</i>	曾画艳 郎春辉 何方 陈小婕 马思思 王娟秀 阴文娅 ZENG Hua-yan et al.	194
大孔吸附树脂纯化“赤霞珠”葡萄皮渣中花色苷的研究 <i>The macroporous adsorption resins to purify the anthocyanins in the Cabernet Sauvignon grape skins</i>	赵炜钰 白羽嘉 郑万才 段继华 冯作山 ZHAO Wei-yu et al.	199
4种食用菌总黄酮生物功能的研究 <i>Research on total flavonoids bioactivity of edible fungus</i>	缪钱江 刘宇 许峰 王守现 赵爽 MIAO Qian-jiang et al.	206
小花鬼针草黄酮的提取及在草莓保鲜中的应用研究 <i>Extraction condition and preservation effect to strawberry of Bidens parviflora Willd. flavonoids</i>	葛水莲 陈建中 邢浩春 胡利莎 张丽丽 GE Shui-lian et al.	210
竹叶黄酮与金属离子配合物清除亚硝酸盐能力研究 <i>Activity of bamboo leaf flavonoids metal complexes</i>	董丽娟 田迪英 DONG Li-juan et al.	215
羊肚菌发酵菌丝体酚类物质的提取及抗氧化活性的研究 <i>The extraction and antioxidant activity of phenolics in Morchella mycelium fermentation</i>	康宗利 徐萍 杨玉红 KANG Zong-li et al.	219
不同提取方法对厚朴活性成分及抗氧化活性的影响 <i>Effect of different extraction methods on active composition and antioxidant activity from Magnolia officinalis</i>	王静霞 WANG Jing-xia	224
用响应面法优化亚麻籽碱水解条件研究 <i>Optimal alkaline hydrolysis conditions of flaxseed by using response surface method</i>	李欣 袁建平 王江海 LI Xin et al.	228
双溶剂冷冻结晶法分离橡胶籽油中 α -亚麻酸工艺研究 <i>Separation process of α-linolenic acid from rubber seed oil by double solvent freezing crystallization</i>	雍梁敏 王丽蓉 刘石生 YONG Liang-min et al.	233
非离子表面活性剂双水相萃取甘草酸的研究 <i>Nonionic surfactant aqueous two-phase extraction of glycyrrhizic acid</i>	孙晨 刘文举 张斌 SUN Chen et al.	237
复合酶法提取山葡萄渣中可溶性膳食纤维的工艺优化 <i>Optimizing extraction process of soluble dietary fiber from wild grape pomace using compound enzymatic method</i>	刘欢 何文兵 朱柏霖 LIU Huan et al.	242
灰树花子实体多糖和蛋白的同步提取工艺优化 <i>Extraction of polysaccharide and protein from Grifola frondosa</i>	陈贵堂 王丽敏 姚舒愉 綦国红 刘小苗 CHEN Gui-tang et al.	248
超声波破碎法提取羊肚菌发酵菌丝体生物活性肽条件的优化 <i>Optimization of ultrasonic disintegration extraction conditions of bioactive peptides from morel mycelium</i>	杨玉红 杨建 张光宇 杜秀娟 YANG Yu-hong et al.	252

超声波法优化提取双孢蘑菇废弃菇柄蛋白质
Optimize ultrasonic extraction of protein from Agaricus bisporus waste stipe

李顺峰 王安建 侯传伟 沈琪 258
彭玲 魏书信
LI Shun-feng et al.

添加剂与调味品篇

CONDIMENT & INGREDIENT

- 玉米、甘薯和马铃薯直链淀粉回生前后可见及红外吸收变化分析
Analysis of visible and IR absorbance of maize, sweet potato and potato amylose before and after retrogradation 孙海波 康海岐 吴洪斌 连喜军 264
王景余 邹美智 李艳萍
SUN Hai-bo et al.
- 甜菜果胶研究进展
Research progress of sugar beet pectin 魏桐 高彦祥 268
WEI Tong et al.
- 羧甲基淀粉钠-脂肪酸淀粉酯性质的研究
Property of carboxymethyl starch fatty acid esters 郭蕉兰 张燕萍 272
GUO Jiao-lan et al.
- 未吸附果胶及CMC对发酵型含乳饮料稳定性的影响
Effect of non-adsorbed pectin and carboxymethylcellulose on the acidified milk drinks 邵志鹏 李延华 陈杰 277
刘洋 孟岳成
SHAO Zhi-peng et al.
- 喷雾干燥法制备乳酸发酵芥菜调味粉研究
Production of lactic acid fermented mustard seasoning powder by spray drying method 刘青梅 董赞 高娟 杨性民 孙金才 282
LIU Qing-mei et al.

食品安全与检测篇

FOODSAFETY & DETECTION

- 酪蛋白沉淀测定方法在市售纯牛乳中的应用与验证
Precipitation determination of casein and its application and verification in pure milk from market 魏莉娟 孙雯 成霏 徐忠 李宏梁 290
WEI Li-juan et al.
- 电子鼻技术建立酵母菌发酵乳风味指纹图谱的研究
Establishing flavor fingerprints of fermented milk with yeast by electronic nose technology 何香婷 梁雅洁 牟光庆 293
陈历俊 姜铁民
HE Xiang-ting et al.
- 高效液相色谱法测定食醋中糖含量与差异性分析
Determination of sugars in vinegar by HPLC and difference analysis 王韦岗 唐双双 朱新生 300
WANG Wei-gang et al.
- 基于介电特性的枣果品种识别研究
Identification of jujube fruit species based on dielectric properties 王慧倩 张海红 周世平 304
章中 李海峰
WANG Hui-qian et al.
- 2种药桑椹多糖含量测定方法的比较
Comparison of two methods for determination of the polysaccharide from the black mulberry 武丹 聂文静 江岩 王华 309
都鹏程 王曦 路倩
WU Dan et al.
- 双氰胺分光光度法测定4种联二酮化合物
Determination of four vicinal diketones by spectrophotometry with dicyandiamide 赵牧秋 尹婷 史云峰 313
ZHAO Mu-qiu et al.
- UPLC-DAD法快速测定减肥类保健食品中违法添加的8种化学药物
Rapid inspection of 8 illegally adulterated chemical drugs in weight controlling health food by ultra-high performance liquid chromatography-photodiode array detector 林芳 李涛 郭建博 刘海静 318
朱小红 牟霄
LIN Fang et al.
- 鱼糕中金黄色葡萄球菌生长预测模型的构建
Establishment of predictive growth model of Staphylococcus aureus in fish cake 黄潇 蔡颖慧 324
HUANG Xiao et al.
- 关于我国食品安全标准指标体系的思考与建议
Thoughts and suggestions on index system of Chinese food safety standard 白凤翎 张满林 励建荣 329
BAI Feng-ling et al.
- 乳制品供应链的质量安全控制机制及可追溯系统研究
Research on quality and safety control mechanisms and traceability system of dairy supply chain 慕静 车东方 333
MU Jing et al.

- 聚焦名企 加拿大农业和农业食品部部长Gerry Ritz出席北京芥花油美食会 2 目次前4
- 圣琪生物亮相国际淀粉展 2 目次前5
- 食事传递 思宾格在亚太区最大的应用实验室正式投入使用 2 目次前6
- 包装100问APP全球首发 2 目次前6
- 如何做到降盐不降味? 新型YE技术受食品行业欢迎 2 目次前7
- 美国加州巴旦木是运动训练饮食中零食佳选 P.128
- 赛默飞发布在线固相萃取双三元液相色谱分析水中9种苯胺类化合物的解决方案 P.205
- 惬意工作, 悠然生活——岛津新品媒体见面会 P.241
- 本刊启事 P.30、49、50、87、98、104、132、157、167、189、198、218、232、276、288、312、340
- 数字点读 P.338
- 展会信息 P.339

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。