

CONTENTS

食品工业科技 2017年第7期, 总375期



微康生物
WECARE-BIO

前瞻 Propect

专家导航 Guideline

- 14 调味食品上市公司发展趋势分析
中国调味品协会常务副会长兼理事会总干事、
智石经济研究院副院长/卫祥云

- 16 从近期市场看我国大豆食品加工行业新趋势
中国豆制品专业委员会副会长兼秘书长/吴月芳

热点追踪 Focus Tracing

- 19 解读: 2017政府工作报告
——那些与食品相关的信息
- 22 两会好声音: 建言献策谋国是 为民议政定发展
- 26 矿物油入侵德芙老干妈?
陈君石院士发声: 根本不是问题!
- 28 第八届国际食品安全大会四月在京正式启幕

精英视点 Elite point of view

- 32 企业应该履行哪些社会责任?

实战 Application

法律案例 Legal Cases

- 36 盘点|各地食品安全案例

互动 Communication

展会风景 Exhibition View

- 40 30年行业积累, 经典品牌展会
——第十五届中国国际食品加工和包装机械展览会将在京举行

企业联办 Co-sponsored with Enterprise

- 42 海藻酸丙二醇酯在褐色乳饮料中的应用
(青岛明月专栏)

行业广角 Industry Wide-angle

- 43 低钠盐全民减盐, 刻不容缓
- 44 足不出作坊的年糕如何年年“高”?

信息 Information

资讯动态 News & Trends

- 杜邦研究证实益生菌对于健康老年人免疫功能的功效
- 安捷伦荣获陶氏化学公司在加拿大西部召开的
科学与技术会议 (WesTEC) 卓越奖
- 霍尼韦尔Solstice®制冷剂帮助美国大型连锁超市实现节能环保目标
- 利乐并购马苏里拉奶酪设备供应商继续巩固奶酪业务领导地位
- 银乐通专业版面向中国餐饮行业满足实际运营需求



益生菌专家

江苏微康生物科技有限公司是一家专注于益生菌及其衍生物的研究、开发、生产及应用的生物高科技公司, 旨在为食品(功能性食品、乳制品、饮料等)、保健品、医药、畜牧养殖等领域提供特殊有益微生物的菌种(菌粉)、衍生产品、配套配料等产品及ODM/OEM应用完整解决方案。

江苏微康生物科技有限公司

Tel: 0512-86856998

服务热线: 400-8515-553

E-mail: sales@wecare-bio.com

Http://www.wecare-bio.com



微康微信平台



微康手机网站

民族菌 中国梦

目次

2017年第7期, 总375期

研究与探讨

- 薛凡尼氏炭角菌发酵菌丝体提取物的抗氧化活性.....田强等(49)
- 毛霉型豆豉脂肪酸甲酯化条件研究.....谢艳华等(53)
- EGCG乙酰化衍生物清除自由基活性的构效分析.....王伟伟等(59)
- 小麦胚芽饼干烘烤过程中麦香味的形成及分析.....梁玲等(64)
- 莲房原花青素低聚体微乳液的稳定性及抗氧化活性分析.....陈娅等(70)
- 一种用于火腿加工的“橡子猪”后腿原料品质研究.....陈文彬等(75)
- 铁皮石斛多糖分子量测定及其影响因素分析.....黄俊彬等(81)
- 含水量对软烤虾制品品质变化的影响.....鲁淑彦等(86)
- 揉捻温度对工夫红茶滋味品质的影响.....蒋金星等(90)
- 不同加工条件对模拟体系中晚期糖基化终产物生成的影响.....刘慧琳等(96)
- 甲鱼抗氧化肽的超滤分离研究.....朱静静等(101)

生物工程

- 胁迫因素对玻璃表面蜡样芽孢杆菌菌膜形成的影响分析.....夏俊芳等(105)
- 草酸脱羧酶的修饰及其对草酸钙的吸附研究.....蔡杏华等(111)
- 海南发酵食品鱼茶中乳杆菌发酵特性的研究.....徐传标等(117)
- 声热复合对沙门氏菌的杀菌效果研究.....林祎等(121)
- 皮状丝孢酵母产油脂的研究.....柳梦等(126)
- 多菌种混合固态发酵秸秆的研究.....任颀珂等(130)
- 好食脉孢菌液体发酵产脂肪酶条件的优化.....邓永平等(135)
- 高产洛伐他汀红曲霉 (*Monascus* sp. UV-D-9) 的发酵条件优化.....游玟娟等(141)
- 传统乳制品来源乳酸菌的发酵特性及其在酸奶中的应用.....曹永强等(145)
- 浓香型白酒酿造大曲及糟醅中功能芽孢杆菌的筛选.....赵长青等(151)
- 普洱茶发酵产茶多糖菌株的筛选与鉴定.....王洪振等(156)

工艺技术

- 自制热泵烘房干燥绿头板鸭产品与传统工艺产品的初步比较研究.....郭森等(161)
- 萝藦果壳蛋白提取工艺的优化及其抗氧化活性研究.....李敏等(166)
- κ -卡拉胶寡糖酶解制备工艺优化.....张雪芳等(171)
- 响应面法优化白薇抑菌物质超声提取工艺.....彭旋等(176)
- 正交实验法优化发酵蜈蚣粉中总黄酮提取工艺.....王彦多等(183)
- 总评归一值法优选山豆根茎多糖的微波预处理-超声波提取工艺及生物活性研究.....徐建平(187)
- 基于流变学参数及混料回归设计的浑浊型南瓜汁饮料工艺及配方优化.....韩璐等(193)
- 板栗加工过程中褐变控制技术.....张乐等(199)
- 竹荪中多酚提取工艺优化及其抗氧化活性研究.....吴林秀等(203)
- 牛肉蜂蜜活力奶酪加工工艺及配方的研究.....王鹏等(207)
- 石斛汁糯米糍的制作及工艺条件优化.....董科等(211)
- 粉煤灰基陶瓷膜过滤苹果汁及其污染机理研究.....孙慧等(216)
- 山药催化式红外干燥特性及色泽评价.....白峻文等(221)
- 响应面优化酶法水解京尼平苷工艺.....苏龙等(226)
- 挤压膨化对大米粉糊化度及蛋白质体外消化率的影响.....王庆等(230)