



全署中文重直核心提刊 第三届国家期刊奖图种重点期刊 中国期刊力阵期刊 中国科技伦文统计用期刊源 中国学术期刊综合评价数据库来规期刊 科技部万方期刊数据库来源期刊 科技部万方期刊数据库来源期刊 《金品科学技术文期》(FSTA) 收录期刊 《金品科学技术文期》(FSTA) 收录期刊

《食品与发酵工业》编辑委员会

高级顾问: 浯蓓蕾

(以下接线氏笔划为序)

顾何委员: 尹宗伦 尤 新 王薇青 王延才 陈学忠 秦含章

编委会委员:于新华 王家勤 史其禄

田橋靜 朱庆裴 宋全厚 宋昆冈 杜線君 张五九 张金泽 胡正芝 胡圆栋

高寿涛 莫湘筠 梁仲康 黄福南 程 泡 谢建春

蔡木結 熊正河 特邀编委: 李红旗 姚立虎

彭 明 程秀岩

主管单位:中国轻工业联合会

主办单位:中国食品发酵工业研究院

全国食品与发酵工业信息中心

出版者《食品与发酵工业》编辑部

地 址:北京朝阳区置云路32号

邮 编: 100027

电 话: (010)64645559 64647)11

传 真: (010)64647111

E-mail: Ifao@vip.sinc.com 采编平台: www.spfx.cb.chki.net/

网 址: http://spfx.chinajournal.net.cn

主 编: 朱庆装 责任编辑: 林红华

出版日期: 2010年9月症 国际刊号: ISSN0253-990X 國內刊号: CN11-1802/TS

印刷装订:北京百兴印刷厂

订购处:全国各地邮局邮发代号: 2-331

国外代号: BM350

国外总发行处:中國國际關书赞易总公司 广告经营许可证号:京朝王前广学第8006号

食品与发酵工业

FOOD AND FERMENTATION INDUSTRIES

・研究报告・

食品制造方法对膳食淀粉消化性能的影响 (11) -- 热加工 移体,江波, 会证字, 平 1 颗粒态绿豆抗性淀粉的制备及性质研究 李素玲,高群玉 5 脂肪氧化诱导蛋白质变性的模拟体系研究 章银丸,安巧云 11 以糖蜜为颜料生产生防酵母Rhodosporidium paludigenum的培养 及发酵条件研究 王端, 郑税牛 15 不同溶剂萃取脱脂米糠中抗氧化因子的研究 王祚,未丽升,庞蓉, 年 20 高盐稀态酱油酿造过程中蛋白质降解规律的研究 李丹, 在春, 王挺琴, 等 24 表面展示南极假丝酵母脂肪酶 8 的重组毕赤酵母高密度 发酵条件优化 马棕、体彩、墨书利、茅 29 酶法合成要芽糖肉豆蔻酸单酯及其分离检测 孙平、陈被提、高洁、等 35 小麦面筋蛋白的米曲霉蛋白酶系酶解特性研究 黄锌级, 推春, 赵谋明 38 不同茶叶对胆酸盐的结合及其降血脂机理的研究 胡凯、黄惠华 42 紫贻贝酶解物中降血压肽的超滤分离 张艳萍, 戴志远, 张虹 46 山药中抑制a - 淀粉酶活性成分的分离与结构解析 周点干,徐德牛 52 利用原生质体融合菌株发酵生产1.3- 医二醇 在身去。邓千飞 56 超声场对天冬酰胺-果糖模式美拉德反应体系的影响 玛瑙华。支帅、徐杰、等 60 热刺激对酵母属酵母甘油产量的影响 庄惠婷,朱济义,郭琦萌,等 65

· 生产与科研经验 · 低温结晶法富集马尾松毛虫幼虫中的多不饱和脂肪酸 王晓玲、杨青、双高强、等 70 酶法改善蛋清粉起泡功能的工艺研究 李鸿俊,送玉杰,杨梅,等 75 利用罗非鱼内脏发酵乳酸菌的研究 罗科丽, 彭鲁春, 默位丛 80 固态发酵对葡萄皮渣中白藜芦醇含量的影响 刘芸。优化学、苏克活 85 番茄酱产气变质成因分析及控制要点 丁生林, 徐榕星 90 腐竹软罐头的研制 孔柱, 李州, 高给, 并 93 超声波辅助果胶复合酶酶解浸提红寒汁的工艺研究 杨芙莲、黄小伟 97 鸡骨的酶解及酶解液的电泳分析 张恒、加点支 102 大蒜油酶解蒸馏协同提取工艺及其抗氧化性的研究 杨敬、于立梅、方式龙 106 优化用FISH检测啤酒中乳酸菌流程研究 盖思, 刘晓宇, 王检良, 等 110 蔗汁乙醇酵母发酵性能及陶瓷固定化发酵条件初步研究 李升,于叔幼,对李梅 116

·综述与专题评论·

苹果脆片品质评价技术现状及展望

标准菌株 ATCC 16404 的分类学进展及影响

王师, 毕金峰, 才芳, 平 138

越来, 程池 134

· 分析与检测 ·

高效液相色谱法测定保健食品中虫草素、尿苷和腺苷含量 丁基菜, 从高三, 杨朴, 千 143

旦次 Contents

2010年36卷 第9期(总第273期) 月刊 国内外公开发行

1970 年创刊 1974 年国内外公开发行

鹵鸭肝中有害金属元素污染水平的风险评估 瀕定酱油中还原糖含量的一种新方法 汤存晓, 何青樹, 孙培龙 148

郑灵、杨俊慧、马撰宏、平 151

· 肉类研究 ·

外源酶调控火腿片成熟技术研究 金华火腿品质的特征蛋白及其变化研究 --会华火艇双向电泳样品制备研究 发酵剂及抗氧化剂对鲶鱼发酵香肠品质的影响

甘春生, 邻廷军, 你利君, 等 155

修雪, 韩剑众 161

杨华、张亚杰、马丽珍 166

· 分离与提取 · 📟

苦荞β - 半乳聚糖的提取分离与结构鉴定

徐德平、胡长腐、刘鹏、年 172

· 贮运与保鲜 ·

3 个品种荔枝果汁贮藏过程中的非酶褐变机理研究 冷害与油桃果实采后生理及贮藏品质的关系

3 种添加剂对翘嘴红鲌腌制品保鲜效果的比较

徐程, 余小林, 胡辛炙,等 175

高慧, 桡景洋, 王毕施, 等 181

周升进、陆坞、贵层层、等 186

· 饮料研究 ·

普洱奶茶的研制

程表生, 单字说, 刘晓菲, 等 190

桑椹澄清果汁饮料的工艺研究

雄組满 193

·政策 法规 标准·

卫生部出台的《营养改善工作管理办法》正式实施(19) 歐盟发布 7 种食品调味剂的评估科学意见(59) 美国发布食品添加剂甲酸铵的最终法规(142) 欧洲食品安全局调低食品着色剂苋菜红可接受日摄人量(154) 英国 FSA 对食品标签政策分工做出调整(160) 英国 FSA 就 taxifolin 作为食品添加剂征求意见(192)

· 行业动态 ·

浓缩果汁行业发展前最看好 (74) 2010 年全年饮料产量预计达到1亿十左右 (74) 密斯曼酶制剂助力酒精饮料行业发展 (84) 长春大成集团用非粮植物生产赖氨酸 (115) 清洁工艺实现木薯渣深度利用 (128) 丹尼斯克北京菌种工厂获得食品和保 健食品生产许可 (128) 我国第一家专利驼乳产品生产企业在新疆投产运行 (147) 有机奶粉走俏,显现要幼儿食品发展趋势 (196)

· 信 息 窗 ·

乳清蛋白有助消脂减肥(79)研究称补充维生素 D 或可降低患子宫内膜癌风险(89) 乳酸菌可以降低丙烯酰胺的形成(109)运动后喝牛奶可快速补充营养(185)

· 会 讯·

2010年中国国际食品安全与质量控制会议暨仪器设备展览会 (89) 第十届中国面制品大会在北京召开 (101) 第十四届国际食品、饮料、酒店设备、餐饮设备、烘烤及零售设备供应及服务展览会 (150) 2010'中国国际食品加工及物流博览会 (196)

shineso迅数®

杭州迅数科技有限公司



全自动菌落分析仪

领先推出1000万像素菌落分析仪 国内创新螺旋接种菌落分析系统



Colonfast™ 南落智能识别技术 自动轰荡计数 自动录质弱除 菌落形态分析



悬浮式暗视野縣明系统 全封闭。東光带的LED层明 1000万像素CCD 高保真光学镜头 智能自动对焦系统



抑菌關分析 自动抑菌测测量 抑菌期手动测量 抵片法药敏分析数据库

快速实现

营养琼脂上的细菌菌落自动计数 显色培养基致病菌菌落自动计数 螺旋接种法的螺旋平板自动计数 培养基质控格验的菌落形态分析 3M Petrifilm细菌总数测试片分析 微生物散度检查法滤膜平板计数 赞螺法/纸片法抑菌圈自动源量

广泛应用

- ★大型运动会食品安全微生物检测专用设备
- ◆国家抗震教灾 恢复重建的检测仪器
- ◆德国政府援助中国西部6省疾控中心建设中标产品
- ◆ 国家对外援助推荐产品
- ◆ 优先获得"全自动菌落分析仪"SFDA医疗器核注 图证书产品。注册2005第1220011号

shinesoil散

杭州迅数科技有限公司

公司地址,杭州市西湖区天月山路313号 邮编,310013 联系电话,0571-85124967 85125132 85020452 www.shineso.com