

中国食品科学技术学会会刊

中文核心期刊

中国科技核心期刊

《中国期刊网》全文收录期刊

《中国学术期刊(光盘版)》全文收录期刊

中国学术期刊综述评价数据库统计源期刊

中国核心期刊(遴选)数据库全文收录期刊

中文科技期刊数据库原文收录期刊

《中国知识资源总库·科技精品期刊库》收录期刊

台湾华艺CEPS中文电子期刊

主 管: 湖南省教育厅

主 办: 长沙理工大学

协 办: 湘潭市食品机械总厂

中国食品学会食品机械分会

中国食品学会果蔬加工技术分会

湖南省食品科学技术学会

上海远安流体设备有限公司

湖南省农产品加工研究所

武汉人天包装技术有限公司

编 辑 出 版:《食品与机械》杂志社

顾 问: 杜子瑞 泰含章

甘宗伦 尤新

汤天顺 肖莲利

张肇范 欧阳瑞文

胡小松 刘永乐

出 版 人: 孟素荷

社 长 / 主 编: 黄寿恩

执行主编: 程云辉

副 主 编: 赵 坚

责 任 编辑: 周 国

编 辑: 谢凤美

编: 于 郎

外 文 编 辑: 全 估

印 刷: 湖南华诚印务有限公司

国际标准刊号: ISSN1003-5788

国内统一刊号: CN43-1183/TS

广告许可证: 4300004000041

国 内 总 发 行: 湖南省报刊发行局

邮 发 代 号: 42-83

国 外 总 发 行: 中国出版对外贸易总公司

国 外 发 行 代 号: DK43003

订 阅 处: 全国各地邮局(所)

国 内 定 价: 15.00 元

国 外 定 价: 10.00 美元

## 基础研究 FUNDAMENTAL RESEARCH

酪蛋白抗菌肽的酶法制备

袁永俊等(11)

Preparation of antibacterial peptides from casein by enzymes

YUAN Yong-jun et al

粪鬼笔多糖脱蛋白方法的研究

解耸林等(5)

Study on deproteinization from Coprinus sterquilinus Fr. polysaccharide

XIE Song-lin et al

斩拌速度和时间对乳化肠质构的影响

崔艳飞等(8)

Optimization of chopping process on emulsion sausage texture

CUI Yan-fei et al

冻藏对鲢鱼、鲤鱼鱼肉质构影响的比较研究

刘铁玲等(13)

Effect comparison of frozen storage on texture properties between silver carp and carp fish muscles

LIU Tie-ling et al

预处理对哈密瓜变温压差膨化干燥产品品质的影响

毕金峰等(15)

Effect of different pretreatments on the product quality of explosion puffing drying for hami-melon

BI Jin-feng et al

三种不同陈酿工艺的杨梅干红酒香成分对比分析

刘健南等(19)

Comparison analysis of aromatic compositions for three red bayberry wines aged under different conditions

LIU Jian-nan et al

七个荔枝品种果实香气成分的提取与分析研究

徐禾礼等(23)

Study on extraction and analyzing of aroma compounds in seven cultivars of litchi fruits

XU He-li et al

三华李果渣食用色素提取及其稳定性研究

肖仔君等(27)

Study on extraction and stability of red pigment from *Prunus salicina* Lindl. cv. "sanhua" pomace

XIAO Zi-jun et al

## 安全与检测 SAFETY & INSPECTION

阿维菌素特异性半抗原合成及多克隆抗体的制备

王硕等(33)

Synthesis of the hapten for avermectin and preparation of polyclonal antibody

WANG Shuo et al

脱氧雪腐镰刀菌烯醇人工抗原和多克隆抗体的制备

张燕等(36)

Preparation of artificial antigen and polyclonal antibodies against deoxynivalenol

ZHANG Yan et al

酶抑制法检测蔬菜中有机磷农药残留

邱朝坤等(40)

Study on detection of organophosphorus pesticide residue in vegetables by enzyme inhibition method

QIU Chao-kun et al

超高压处理白切鸡在冷藏过程中微生物和品质的变化

王志江等(43)

Microorganisms and quality variety of pressurized boiled chicken during cold storage

WANG Zhi-jiang et al

冰鲜鱼和解冻鱼快速无损伤物理检测技术研究

邹佳等(47)

Research on rapid nondestructive physical detection technique for fresh and frozen-thawed fish detecting

ZOU Jia et al

动力学模型预测速冻饺子货架寿命

李子雨等(50)

Application of kinetic model to predict quick-frozen dumpling shelf life

LI Zi-yu et al

邮发代号：42-83

# 2010

## 《食品与机械》

双月刊 每期12页 全年30元

欢迎订阅  
征订在即



## 目次 CONTENTS

大连海域贝类麻痹性贝毒的污染状况调查与分析

夏远征等(54)

Pollution survey of paralytic shellfish poison(PSP) from aquaculture zones of Changhai Sea area in Dalian

XIA Yuan-zheng et al.

果胶酶微生物筛选和酶活测定方法研究

武莹洁等(57)

Research on screening for pectinase producing strain and its enzyme activity detection

WU Ying-xue et al.

### 营养与功能 NOURISHMENT & FUNCTION

辣椒碱对高脂血症大鼠抗氧化酶类活性影响研究

聂乾忠等(61)

Study on anti-oxidative enzymatic activities of capsaicinoids in induced hypercholesterolemic rats

NEI Qian-zhong et al.

复合维生素对D-半乳糖小鼠衰老模型的抗衰老作用

王 萍等(64)

Anti-aging functions of a multi-vitamin on the mouse models aged by D-galactose

WANG Ying et al.

海参多肽的抗氧化性能研究

王 静等(67)

Antioxidant properties of radical-scavenging peptides purified from sea cucumber *stichopus japonicus*

WANG Jing et al.

蛋白水解物

板栗多糖的分离纯化及抗氧化活性研究

何玲玲等(72)

Study on isolation, purification and antioxidant activities of polysaccharides from seeds of *Castanea mollissima* Bl.

HE Ling-ling et al.

洋葱的抗氧化能力及发酵对其的影响

邹 蕾等(76)

Antioxidant activity of onion and its effect by fermentation treatment

ZOU Lei et al.

多种食用菌中多酚氧化酶活性的初步比较

吴进菊等(79)

Preliminary comparison of polyphenol oxidase activity from edible fungi

WU Jin-ju et al.

野生毛葡萄常规营养成分和原花青素含量分析

涂 佳等(82)

Analysis on routine nutritive components contents and proanthocyanidins of *Vitis quinquangularis* Rend.

TU Jia et al.

### 包装与机械 PACKAGING & MACHINE

粉尘收集系统结构和主要参数的探讨

方一召等(86)

Discussion on structure and main parameters of dust collecting system

FANG Yizhao et al.

流态化蒸汽杀菌装置及其杀菌效果试验分析

XIE Kun et al.

Experimental analysis on fluidized steam sterilization equipment and its sterilization effect

XIE Kun et al.

### 开发应用 DEVELOPMENT & APPLICATION

响应面法优化水酶法提取核桃油的工艺条件

徐效圣等(92)

Optimization on aqueous enzymatic extraction conditions of walnut oil by response surface method

XU Xiao-sheng et al.

# 《食品与机械》杂志社

(按姓氏拼音排列)

## 首届特邀编委会名单

主任委员:

高应军 王硕

臧大存 赵丽芹

副主任委员:

李全华 王芳力

杨锡洪 张力

委员:

安红 毕金峰

蔡健 蔡金星

曹栋 陈晓明

崔波 杜传来

傅力 龚加顺

顾瑞霞 顾宗珠

何建国 侯振建

胡志超 黄光荣

黄峻榕 吉建邦

贾昌喜 赖卫华

李皓 李进军

李秀娟 林继元

刘红 刘东波

刘东红 刘仁荣

刘学军 刘昭明

陆宁 陆则坚

雒亚洲 马汉军

马永强 毛清黎

孟宪军 孟树平

牟德华 聂凌鸿

彭三河 彭珊珊

乔勇进 权苗荣

苏新国 唐伟强

王愈 王文侠

王玉田 王仲伟

吴海燕 吴克刚

武莹浣 项俊

熊强 徐斐

杨海燕 杨锡洪

姚茂君 于海涛

袁永俊 曾凡坤

张志健 赵改名

赵红霞 赵克勤

钟瑞敏 伸山民

朱蓓薇 朱加进

朱曼鹏

- 热风与微波联合干燥香蕉片的工艺研究 章斌等(97)  
Study on banana slice drying process by combining hot air and microwave ZHANG Bin et al
- 协同催化法制备乳糖的研究 熊娟等(100)  
Study on preparation of lactose by acid & base catalyzed method XIONG Juan et al
- 均匀设计优选玉米须中总黄酮和多糖的水提工艺 王元清等(104)  
Optimizing water extracting conditions of total flavones and polysaccharide from stigma maydis by uniform design WANG Yuan-qing et al
- 苦瓜多糖超声波辅助提取工艺优化 李宏睿等(107)  
Optimization on extraction technology of momordica charantia polysaccharides by ultrasound LI Hong-rui et al
- 酶法制备低甲氧基果胶的工艺优化研究 李川等(110)  
Optimization on enzymatic preparation of low-methoxy pectin LI Chuan et al
- 超滤浓缩制备南瓜果胶的工艺研究 杨曼等(115)  
Research on preparation of pumpkin pectin by ultrafiltration concentration YANG Yu et al
- 纤维素酶法制备高活性大豆膳食纤维工艺的研究 王文侠等(118)  
Study on soluble dietary fiber of soybean diets produced by enzymatic hydrolysis WANG Wen-xia et al
- 腐竹工业化加工工艺优化研究 欧阳平一等(123)  
Optimization on industrialized process of Yuba OUYANG Ping-yi et al
- 四棱豆蛋白质提取工艺研究 李白玉等(126)  
Study on extraction process of winged bean protein LI Bai-yu et al
- 速溶女贞子的制备工艺研究 李光锋等(129)  
Study on preparation technology of instant Ligustrum lucidum LI Guang-feng et al
- 碰撞加压软化法制备鱼鳞粉工艺的研究 冉然等(132)  
Research on major factors for making fish scale powder RAN Ran et al
- 油茶籽油的水代法提取工艺研究及品质分析 李依娜等(139)  
Aqueous extraction of camellia oleifera seed oil and its quality analysis LI Yi-na et al
- 绿茶微波真空干燥工艺的优化 张丽晶等(143)  
Process optimization on microwave vacuum green tea ZHANG Li-jing et al
- 花草美容茶饮料生产工艺研究 蔡霄英等(148)  
Study on the production technique of cosmetic herb tea CAI Xiao-ying et al
- 紫薯酸奶发酵工艺优化研究 曹亚丽等(151)  
Preparation of purple potato yogurt CAO Ya-ling et al