

CONTENTS

食品科技

(月刊) 2011. 12 总 242 (12月20日出版)

SHIPIN KEJI

目次

生物工程篇

BIOENGINEERING

- 促双歧杆菌生长培养基的优化 田建军 张开屏 刘静 2
Optimization of the medium for promoting bifidobacteria growth
TIAN Jian-jun et al.
- 低温生产高活性右旋糖苷蔗糖酶的明串珠菌的筛选 崔虎山 黄晓静 王山 李冬梅 6
Selection of psychrotrophic Leuconostocs producing highly active dextransucrase
金清
CUI Hu-shan et al.
- 肉桂腈抑制酪氨酸酶活性的动力学研究 龚盛昭 10
Inhibitory kinetics of cinnamitrile on tyrosinase activity
GONG Sheng-zhao
- 一株益生芽孢杆菌的分离及理化性质鉴定 陈丽仙 吴雅琨 王安如 14
Identification and characterization of the probiotic bacillus
CHEN Li-xian et al.

食品开发篇

FOOD DEVELOPMENT

- 冰温贮藏条件下短时高浓度 CO₂ 处理对巨峰葡萄的保鲜效果 李志文 张平 王罡 任朝晖 20
Effect of controlled freezing-point temperature storage combined with exogenous CO₂ on fresh-keeping of Kyoho grapes
LI Zhi-wen et al.
- 壳聚糖涂膜与 1-MCP 结合壳聚糖处理对采后甜瓜果实品质与内源激素变化的影响 马文平 倪志婧 任贤 任玉峰 27
Effect of 1-MCP, chitosan treatment on quality and endogenous hormones of 'Yujinxiang' melon fruit during cold storage
MA Wen-ping et al.
- 不同加工方式对牛奶过敏原免疫原性的影响 张强 赵郭存 刘志刚 34
Impact of different food processing on the allergenic immunoreactivity of milk allergens
ZHANG Qiang et al.
- 直接酸化法生产 Mozzarella 对产品功能性的影响 张萍 宗学醒 董成 生庆海 37
Effect of Mozzarella cheese made by direct acidification on the functionality
ZHANG Ping et al.
- 部分析因设计筛选混合乳开菲尔发酵的主要影响因素研究 刘兴玲 42
Application of fractional factorial design for determining the main factors affecting fermentation of kefir from mixed milk
LIU Xing-ling
- 汉方茶对小鼠免疫功能增强作用 陈东方 王海玉 李立 张焱 48
Effects of Hanfang tea on immune function in mice
张聪恪
CHEN Dong-fang et al.
- 东北野生榛蘑中的脂肪酸分析 王金秀 任兰正 51
Analysis of fatty acids from wild Armillaria mellea growing in northeast of China
WANG Jin-xiu et al.
- 不同处理葡萄皮膳食纤维调节高脂大鼠血清短链脂肪酸研究 吴宏 吴洪斌 胡娟 郑刚 53
Effects of different processing grape-peel dietary fibers on short-chain fatty acids in serum in rats with high fat diet
明建 令博
WU Hong et al.
- 纳米 SiO₂ 对大豆分离蛋白膜特性的影响研究 张民 刘丁玉 张斌 王皓 59
Influence of nano-SiO₂ on the property of soy protein isolate films
ZHANG Min et al.
- 芦荟清除亚硝酸盐的作用机理 樊琛 李倩 曾庆华 刘桂芹 63
Mechanism of aloe for cleaning nitrites
王会 王兆玉
FAN Chen et al.
- 海带不同生长时期营养成分和主要元素差异比较 盛晓凤 赵艳芳 尚德荣 66
Differences in the major nutrition constituents and major elements in the kelp of different growing stages
宁劲松 郭莹莹
SHENG Xiao-feng et al.
- 混浊型玉竹饮料配方及稳定性研究 谷春梅 顾岩 赵洪梅 王文利 69
Formula and stability of cloudy beverage from Rhizoma polygonati odorati
文连奎
GU Chun-mei et al.
- 不同处理措施对红枣酒澄清效果的影响 丁彦鹏 李安平 陈建华 72
Effects of different methods to clarify on clarification of fujube wine
曾建新 崔富贵
DING Yan-peng et al.
- 复合酶解紫菜工艺条件及优化 谢智芬 秦振中 汪秋宽 77
Process conditions and optimization of Porphyra yezoensis by enzymatic hydrolysis
任丹丹 何云海
XIE Zhi-fen et al.
- 不同烹饪方法对菠菜营养品质的影响 陈蔚辉 罗婉芝 80
Effects of different cooking methods on nutrition of spinach
CHEN Wei-hui 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所

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

市场部主任 叶光

责任编辑 赵锐文 张欣哲

编 辑 张 静 雷瑞超

美 编 刘 雪

读者服务部 赵晓文

读者热线 (010) 67913893

83557685

发行部 张欣哲

广告热线 (010) 51816355

83557685

图文传真 (010) 67913893

<http://www.e-foodtech.net>

blog.sina.com.cn/shipinkj

e-mail: shipinkj@vip.163.com

地 址: 北京市宣武区广内大街

316号京粮大厦

邮政编码 100053

印 刷: 北京柏力行彩印有限公司

开户银行: 农业银行北京南三环支行

(崇文支行南三环分理处)

账 号: 200601040010053

户 名: 北京市粮食科学研究所

中国标准连续出版物号:

ISSN 1005-9989

CN 11-3511/TS

发行范围 公开发行业

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

本刊网络订 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
骆承岸 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 李里特
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

王凤成

Publisher

Food Sci. & Tech. Service

Director ChenZhao

Year First Published 1975

Tel +86 10 67913893

Fax +86 10 67910343

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
- ◇ 美国剑桥科学文摘(CSA)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

南瓜护色工艺的研究 <i>Color-protecting technique of pumpkin</i>	石晓玲 周爱梅 王敏儿 李少华 刘欣 李启圣 SHI Xiao-ling et al.	83
香椿苹果复合酒的生产工艺及澄清技术研究 <i>The compound wine production technology and cleaning technology of Toona Sinensis Roem and apple</i>	李湘利 刘静 朱九滨 梁宝东 周峰 LI Xiang-li et al.	87
银杏板栗乳的研制 <i>Preparation of a compound beverage from ginkgo, chestnut and skim milk</i>	孟秀梅 张绵松 袁文鹏 刘新 王小军 唐聚德 刘昌衡 MENG Xiu-mei et al.	92
木瓜胡萝卜芸豆酸奶的研制 <i>The preparation of set yoghurt with papaya, carrots and kidney bean</i>	杨俊峰 曹志军 沈向华 YANG Jun-feng et al.	96
山楂-鸭梨酒发酵工艺的优化研究 <i>Optimization of fermentation technology of hawthorn-pear wine</i>	王艳辉 石海燕 王颖 张玉星 WANG Yan-hui et al.	100
紫菜精素饮料的研制 <i>Development of laver fine meal drink</i>	沈照麟 刘落 高笑 李清清 江晓路 SHEN Zhao-peng et al.	103
营养翡翠浒苔布丁的研制 <i>Development of nutritional and emerald Enteromopha prolifera pudding</i>	李春燕 迟翠翠 庄桂东 翟二林 迟玉森 LI Chun-yan et al.	108
新型高蛋白营养果冻的研制 <i>A new nutritional jelly with high protein</i>	朱旭君 黄徽 刘少伟 ZHU Xu-jun et al.	115
玉米固液两相法发酵金针菇菌丝体制作养生八宝粥的初探 <i>Healthy eight-treasures gruel making from the mycelium of Flammulina Velutipes cultured in solid-liquid corn medium</i>	阮春梅 孙慧慧 周希华 姜国华 RUAN Chun-mei et al.	119

肉类研究篇

MEAT RESEARCH

生鲜肉类复合生物防腐保鲜剂的开发研究 <i>Development & research for fresh meat complex biological preservation</i>	莫树平 林苑苑 张菊梅 吴清平 柏建玲 丘明泉 MO Shu-ping et al.	124
壳聚糖联合茶多酚对淮南麻鸭冷鲜肉肉的保鲜效果 <i>Effect of mixture of tea polyphenols and chitosan on Huainan partridge duck chilled meat</i>	刘开华 豆成林 LIU Kai-hua et al.	128

生鲜鸭组织中重金属污染分析与安全性评价 <i>Heavy metal pollution analysis and safety evaluation of fresh duck tissue</i>	张嫚 ZHANG Man	132
鲨鱼肉酶解物的抗氧化作用及其稳定性研究 <i>The anti-oxidant ability and its stability of hydrolysates obtained from shark meat</i>	陆焰 刘冰冰 杨文鸽 LU Yan et al.	135
脱脂猪皮中胶原蛋白的提取和表征 <i>Extraction and characterization the collagen from degreased pignskin</i>	张举成 陈瑞 张国伟 段珊珊 严和平 黄兆龙 刘卫 ZHANG Ju-cheng et al.	140

粮食与油脂篇 GRAIN & OIL

发酵荞麦面条制备工艺研究 <i>Preparation of fermented buckwheat noodles</i>	于小磊 YU Xiao-lei	144
苦荞挂面加工过程中苦荞黄酮含量的变化及其评价研究 <i>The change of flavonoids content of tartary buckwheat and its evaluation during buckwheat dried noodles processing</i>	刘艳香 刘明 田晓红 汪丽萍 谭斌 LIU Yan-xiang et al.	147
面包焙烤过程中茶褐素含量变化及其检测方法研究 <i>Theobrownin content variation during the baking process of bread and its test method</i>	付秀娟 宋文军 李长文 徐咏全 李丽维 FU Xiu-juan et al.	150
麦精在面包中的应用 <i>Application of malt extract in bread baking</i>	张菊芬 裴婉媛 陈小泉 ZHANG Ju-fen et al.	153
南瓜大豆保健面包的研制 <i>Process and formula of bread with pumpkin powder and soybean powder</i>	常雪妮 赵文 李新华 CHANG Xue-ni et al.	156
全苦荞曲奇品质提升研究与应用 <i>Application of quality improvement of pure buckwheat cookies</i>	王美 刘双双 WANG Mei et al.	163
小麦麸皮膳食纤维饼干的单因素研究 <i>Preparation of wheat fibre biscuit by single factor</i>	陈凤莲 贾冰心 CHEN Feng-lian et al.	167
鲜食糯玉米采后与食用品质相关的糖代谢变化 <i>Changes of carbohydrate metabolism related eating quality of postharvest fresh waxy corn</i>	龚魁杰 陈利容 朱立贵 孙军 GONG Kui-jie et al.	170
响应面法优化藜麦胚功能肽研究 <i>Optimization of functional peptide incubation from wheat germ by response surface method</i>	胡立明 宋瑞雪 陈玉霞 HU Li-ming et al.	174
除杂和酶法相结合提取米渣蛋白 <i>Extraction of protein from rice dreg using purifying and enzyme treating</i>	江漓 林洸 赵小虎 高梦祥 JIANG Li et al.	179
茶油储藏条件对过氧化值的影响 <i>Storage effect on the peroxide value of Camellia seed oil</i>	丁明 费学谦 DING Ming et al.	183
基于专利信息分析的我国玉米蛋白研发趋势研究 <i>Development in corn gluten protein based on patent data analysis</i>	任晓峰 朱文静 REN Xiao-feng et al.	187
HACCP体系在绍兴米面点类传统食品生产中的应用研究 <i>HACCP system in the production of traditional Shaoxing dessert</i>	杜超 钱和 汪何雅 毛健 王宝娟 DU Chao et al.	191

提取物与应用篇 EXTRACT & APPLICATION

孔石莖多糖对辐射诱发小鼠骨髓微核抑制作用研究 <i>Uva polysaccharides on inhibiting formation of mice bone marrow micronuclei induced by radiation</i>	张宸阁 卢卫红 ZHANG Chen-ge et al.	196
裙带菜多糖的分离纯化及抗肿瘤活性 <i>Separation, purification and the anti-tumor activity of Undaria pinnatifida polysaccharides</i>	王恩明 杨波 季宇彬 WANG En-ming et al.	199
新疆一枝蒿多糖的体外抗氧化性研究 <i>Antioxidant activity in vitro of polysaccharides from Artemisia rupestris L.</i>	徐鑫 晁群芳 方美珠 王旭辉 XU Xin et al.	202
不同灭菌方法对甜菊叶浸提液灭菌效果及糖甙成分影响 <i>Influence on sterilization effects and Stevioside ingredients of leaves extract of Stevia rebaudiana bertoni by using different sterilization methods</i>	廖鹏飞 龚育婷 王亚骏 陈祥龙 周忠位 LIAO Peng-fei et al.	207
微波协同酶法提取大豆多糖工艺的研究 <i>Microwave-assisted enzymatic hydrolysis of extruding bean dregs for extraction of polysaccharides</i>	陈红 刘秀奇 崔海月 樊红秀 王大为 CHEN Hong et al.	211
大蒜提取液对香菇保鲜效果的影响 <i>Effect of garlic extract on fresh keeping effect of Lentinus edodes</i>	赵梅 刘园园 ZHAO Mei et al.	216
不同处理的大蒜粗提物对杨梅的保鲜作用 <i>Preservation of different garlic extractions to Myrica rubra</i>	张卫民 张珊珊 孙争涛 ZHANG Wei-min et al.	219
高速逆流色谱分离纯化苦豆子生物碱 <i>Separation of alkaloids from sophora alopecuroides L. by high speed counter-current chromatography</i>	朱桂花 杨晋 ZHU Gui-hua et al.	222
滁菊水提液抗氧化活性研究 <i>Antioxidative activity of aqueous extract of Chuju Chrysanthemum monfolium</i>	孙艳辉 张晓峰 罗侠 贾小丽 SUN Yan-hui et al.	226
澳洲坚果蛋白酶解工艺及抗氧化性研究 <i>Investigations of enzymolysis technology and antioxidant activity of macadamia protein</i>	范方宇 阙欢 刘建琴 马鲤 刘云 FAN Fang-yu et al.	230
超临界二氧化碳萃取熊果酸工艺的可视化分析 <i>Visual analysis of extraction process of ursolic acid with supercritical carbon dioxide</i>	孙益民 汤宏 陶伟 卞国琛 孙若琼 江彪 SUN Yi-min et al.	234
花生壳中木犀草素的超临界 CO ₂ 萃取工艺研究 <i>Extraction technology of luteolin from peanut hull by supercritical CO₂</i>	熊清平 张强华 蒋长兴 石莹莹 夏飞 XIONG Qing-ping et al.	241

添加剂与调味品篇

CONDIMENT & INGREDIENT

- | | | |
|--|--|-----|
| 不同方法提取的燕麦 β -葡聚糖分子量及其透皮吸收研究
Molecular weight and penetration absorption of oat β -glucan by different method extracted | 李小鹏 苏宁 王昌涛 刘洁洁 董军茂
LI Xiao-peng et al. | 252 |
| 乳酸菌制剂发酵泡菜亚硝酸盐含量变化的研究
The pickles' nitrite content in Lactobacillus preparation fermentation | 李文婷 车振明 雷激 黄清霞
LI Wen-ting et al. | 257 |
| 反应温度和反应时间对抗坏血酸-半胱氨酸模式反应形成香味化合物的影响
Effect of reaction temperature and reaction time on aroma compounds generation from Maillard reaction of ascorbic acid and cysteine | 刘应燧 余爱农
LIU Ying-xuan et al. | 262 |
| 外源木聚糖酶对面包感官品质和质地的影响
Effect of exogenous xylanase on sensory quality and texture of fresh bread | 王军节 努力扎提 张怀予 李贞子
WANG Jun-jie et al. | 268 |
| 影响广西壮药薏苡叶色素稳定性因子的研究
The stability of pigment from Guangxi's zhuang medicine Coix lachryma-jobi L.leaves | 陈先凤 莫基贺 韦金颖 卢丽菊 李小琴 黄锁义
CHEN Xian-feng et al. | 272 |

食品安全与检测篇

FOODSAFETY & DETECTION

- | | | |
|---|--|-----|
| 高效液相色谱法对新型大豆苷元磺酸盐的大鼠药动力学研究
Pharmacokinetics studies of novel soybean isoflavone sulfonate in rats with HPLC | 彭涛 柏杨 邓泽元
PENG You et al. | 278 |
| 微波消解-电感耦合等离子体质谱(ICP-MS)法快速测定植物源性食品中稀土元素
Determination of rare earth elements in plant food by microwave digestion inductively coupled plasma-MS spectrometry | 戴骥 吴艳燕 林晓娜
DAI Qi et al. | 283 |
| 化学发光法测定浮渣油脂类物质抗氧化活性
Chemiluminescence assay antioxidant activity of the scum of mixed juice from sugarcane Mill | 浦媛媛 邹青松 卢安根 李素霞 陈山
PU Yuan-yuan et al. | 287 |
| 原料奶粉及乳饮料中L-羟脯氨酸的含量测定
Determination of L-hydroxyproline in raw milk powder and milk drink | 陈铭中 钟旭美 胡洪森
CHEN Ming-zhong et al. | 291 |
| 高效液相色谱法测定银杏茶中银杏酸的含量
Determination of ginkgolic acids in ginkgo tea by high performance liquid chromatography | 秦俊哲 郭云霞 高存秀
QIN Jun-zhe et al. | 295 |
| 超高效液相色谱-串联质谱法测定鳗鱼中醋酸甲羟孕酮含量
Determination of medroxyprogesterone acetate residues in eels by ultra performance liquid chromatography with tandem mass spectrometric detection | 张秀珍 田秀慧 徐美江 宫向红 邢红艳 张世娟 刘慧慧
ZHANG Xiu-zhen et al. | 298 |
| 鲢鱼体内恩诺沙星的伏安法测定
Determination of enrofloxacin in crucian samples by voltametry | 杨阿喜 胡效亚
YANG A-xi et al. | 302 |
| 电感耦合等离子体质谱法测定锑的含量
Inductively coupled plasma mass spectrometry determination of antimony content | 潘雷明 杨琳 周侃
PAN Lei-ming et al. | 306 |
| 高效液相色谱法测定糕点中的柠檬黄、日落黄和亮蓝
Determination of lemon yellow, sunset yellow and brilliant blue in pastry by high performance liquid chromatograph | 孙姝娜 朱蕾 崔芳
SUN Ya-na et al. | 310 |
| 深海明太鱼油中脂肪酸含量的测定 | 南京熙 王海丽 刘畅 郑昌吉 王妍 金炯国 卢秀花 李官浩
NAN Jing-xi et al. | 313 |

聚焦名企 科技创新只是一个新的开始

——记“广东广益科技实业有限公司”的科技创新之路

前插 P.6-7

行业资讯 中国冰淇淋冷食业年度盛会在津盛大召开

前插 P.8

搭建调味品平台 促进行业发展

——记第二届国际调味品新配料技术论坛

前插 P.9

产业升级 创新共识 (CFE 2011亮相广州)

前插 P.10

希斯曼中国科技中心正式成立, 凭借创新力量全面融入中国发展

前插 P.10

龙力生物荣获2011年度轻工企业管理现代化创新成果三等奖

前插 P.10

“安琪·家 倍爱全家”电子商务平台正式上线

前插 P.11

食品工业面临五大挑战

前插 P.11

天津泰达集团与荷兰帝斯曼集团建立战略合作关系

前插 P.11

本刊启事 P.18、139、178、206、240、261、275、276

联合征订 P.26

食事传递 P.26、47、312

全年总目次 P.316-329

展会信息 P.332

黑白广告 P.329-331