

食品科学

目次

2012年



第33卷第10期 海洋科学总第431期

主管：中国商业联合会

主办：北京食品科学研究所

出版：中国食品杂志社

编辑：《食品科学》编辑部

社长：王守伟

执行社长：赵燕

副社长兼主编：孙勇

副主编：马永征

责编：贾磊

编辑成员：张秀敏、蒋丽娜、段恒

英文校译：陈宁、徐宝军

编辑部：(010)83155446/47/48/49/50

(010)83155436(兼传真)

副社长兼广告部主任：陶震

(010)83155435/38 (010)83152138(传真)

副社长兼发行部主任：张子平

(010)83153208 (010)83155441(传真)

网址：www.chnfood.cn

电子信箱：chnfood@chnfood.cn

通信地址：北京市西城区禄长街头条4号

邮政编码：100050

国内发行：北京报刊发行局

邮发代号：2-439

国外总发行：中国国际图书贸易总公司

(北京399信箱)

国外代号：M686

国内统一连续出版物号：ISSN 1002-6630

CN 11-2206/TS

出版日期：每月15日、25日

排版：百林印刷厂

印刷：中国石油报社印刷厂

国内定价：25元/册

订阅方法：各地邮政局或本刊编辑部

广告经营许可证号：京大工商广字第0007号

法律顾问：张国印 律师 电话：13901354197

知识产权顾问：李桂玲 电话：13801335416

工艺技术

- 盐胁迫富集发芽大豆 γ -氨基丁酸的工艺优化 郭元新等(1)
- 柠檬酸用于虾头、虾壳的脱钙处理 唐义宝等(6)
- 响应面分析法优化酶提取甜茶多酚工艺 程雅芳等(10)
- 干燥方法对白鲢鱼片质量的影响 孙月娥等(16)
- 新疆野苹果果实中总黄酮的提取工艺 克热木江·吐尔逊江等(20)
- 米糠蛋白提取中的关键影响因素及其优化 管骁等(24)
- 酶催化菜籽油酸解制备结构脂质工艺 寿佳菲等(29)
- 响应面法优化软枣猕猴桃蛋白水解及
多肽的抗氧化研究 刘长江等(33)
- 提高鸭蛋蛋清蛋白凝胶强度的酰化改性工艺优化 王玲等(39)
- 正交试验优化番茄红素微胶囊化工艺 邱伟芬等(45)
- 回流提取长白椴木嫩芽皂苷、黄酮工艺研究 孟宪军等(51)
- 从毕赤酵母中提取外源重组蛋白的
超声破碎条件及优化 戴佳锟等(57)
- 响应面法优化紫贻贝蛋白酶解工艺条件 吕振磊等(61)
- 不同生长阶段鹿茸中胶原含量比较及提取条件优化 赵玉红等(67)
- 响应曲面法优化大蒜中总酚提取工艺及其
抗氧化活性测定 杜俊娜等(72)
- HPD-700型大孔树脂对野生越橘花色苷分离的研究 吕春茂等(78)
- 有机溶剂沉淀法提取乳酸链球菌素的效果 鲁吉珂等(84)
- 盐藻油微波辅助提取工艺优化 孙协军等(87)
- 响应面法优化超临界 CO_2 萃取火龙果籽油工艺 王秋玲等(92)
- 响应面法优化水溶性大豆多糖-铁(II)
配合的合成工艺 何瑞雪等(98)
- 茄子果实中黄酮提取工艺优化及不同茄子品种
黄酮含量比较 周宝利等(103)
- 鸡血藤红色素的提取与基本性质分析 许润等(107)
- 乙醇提取辣味鸡油中辣椒素工艺 刘欣等(111)
- 软枣猕猴桃多聚半乳糖醛酸酶提取条件的优化 刘月等(115)
- 两种来源酶多种方式水解牛骨蛋白 万婷婷等(119)





目次

食品

2012年 第33卷

《食品科学》第六届编委会

顾问: Daryl Bert Lund 蔡同一 曹小红 管华诗 贾敬敦
金宗濂 李里特 李宁 李玉 刘瑞海 潘迎捷 庞国芳
饶平凡 孙宝国 孙大文 张改平 照日格图 周光宏

编委会委员

(按姓氏汉语拼音为序)

- 阿不都拉·阿巴斯(新疆大学)
- 毕 阳(甘肃农业大学)
- 蔡慧农(集美大学)
- 陈 峰(北京大学)
- 陈建设(University of Leeds)
- 陈 宁(美国新泽西癌症研究所)
- 陈庆森(天津商业大学)
- 陈 卫(江南大学)
- 陈振宇(香港中文大学)
- 储晓刚(中国检验检疫科学研究院)
- 邓放明(湖南农业大学)
- 邓泽元(南昌大学)
- 董海洲(山东农业大学)
- 堵国成(江南大学)
- 杜平惠(台湾嘉南药理科技大学)
- 方 继(国立中兴大学(台湾))
- 葛长荣(云南农业大学)
- 郭 宏(北京市食品研究所)
- 郝利民(总后勤部军需装备研究所)
- 何东平(武汉工业学院)
- 侯冬岩(鞍山师范学院)
- 胡秋辉(南京财经大学)
- 贾英氏(河北科技大学)
- 江昌俊(安徽农业大学)
- 江连洲(东北农业大学)
- 姜绍通(合肥工业大学)
- 靳 焯(内蒙古农业大学)
- 金征宇(江南大学)
- 鞠兴荣(南京财经大学)
- 李冬生(湖北工业大学)
- 李洪军(西南大学)
- 李 华(西北农林科技大学)
- 李建科(陕西师范大学)
- 李 琳(华南理工大学)
- 李树君(中国农业机械化科学研究院)
- 李 勇(北京大学)
- 李忠海(中南林业科技大学)
- 励建荣(渤海大学)
- 连 宾(中国科学院)
- 林 洪(中国海洋大学)
- 刘宝林(上海理工大学)
- 刘成梅(南昌大学)
- 刘景圣(吉林农业大学)
- 刘静波(吉林大学)
- 刘敬泽(河北师范大学)
- 刘 文(中国标准化研究院)
- 陆启玉(河南工业大学)
- 卢向阳(湖南农业大学)
- 卢晓黎(四川大学)
- 陆兆新(南京农业大学)
- 罗云波(中国农业大学)
- 马海乐(江苏大学)
- 孟宪军(沈阳农业大学)
- 潘丽军(合肥工业大学)
- 潘思轶(华中农业大学)
- 庞广昌(天津商业大学)
- 蒲 彪(四川农业大学)
- 齐 斌(常熟理工学院)
- 单 杨(湖南省农业科学院)
- 石彦国(哈尔滨商业大学)
- 孙庆杰(青岛农业大学)
- 王大为(吉林农业大学)
- 王 颖(河北农业大学)
- 王 颖(天津科技大学)
- 汪兴平(湖北民族学院)
- 王锡昌(上海海洋大学)
- 魏益民(中国农业科学院)
- 文 镜(北京联合大学)
- 夏立秋(湖南师范大学)
- 夏廷斌(湖南农业大学)
- 谢明勇(南昌大学)
- 邢新会(清华大学)
- 熊幼翎(University of Kentucky)
- 徐 虹(南京工业大学)
- 徐明生(江西农业大学)
- 薛长湖(中国海洋大学)
- 杨公明(华南农业大学)
- 杨铭铎(黑龙江省科学技术协会)
- 杨海燕(新疆农业大学)
- 叶兴乾(浙江大学)
- 余龙江(华中科技大学)
- 郁建平(贵州大学)
- 岳田利(西北农林科技大学)
- 章超桦(广东海洋大学)
- 张 灏(江南大学)
- 张和平(内蒙古农业大学)
- 张兰成(哈尔滨工业大学)
- 张志强(香港中文大学)
- 郑宝东(福建农林大学)
- 周 坚(武汉工业学院)
- 朱蓓薇(大连工业大学)
- 朱 明(农业部规划设计研究院)
- 朱文学(河南科技大学)
- Okkyung Kim Chung
(Kansas State University)
- Patricia Rayas Duarte
(Oklahoma State University)
- Michael Tilley(USDA-GMPRC)
- IL KIM(Pusan National University)

响应面优化微波法制备芭蕉芋淀粉

- 接枝丙烯酸高吸水性树脂工艺 黄赣辉等(124)
- 莴笋叶渣吸附 Cu²⁺ 研究 陈 莉(131)
- 超声波提取葡萄籽油的工艺优化及其抗氧化性研究 ... 王 媛等(136)
- 油炸藕片加工工艺和质构特性研究 张文君等(141)
- 响应面分析法优化当归多糖提取工艺 王艳艳等(146)

分析检测

- 钛胶柱反相高效液相色谱法测定饮料中的阿斯巴甜 ... 包 荣等(150)
- 石墨炉原子吸收法检验猪肝中铅回收率
不确定度的评估 占永革等(155)
- 杭州湾和海州湾彩虹明樱蛤体内重金属的
富集状况及聚类分析 董志国等(161)
- 广西北部湾3种贝类中主要呈味物质的
测定及呈味作用评价 陈德慰等(165)
- 红菜藁矿物质元素测定与营养评价 张 艳等(169)
- Simultaneous Determination of Inositols and
Carbohydrates in Different Citrus Juices
by Gas Chromatography with
Pre-column Derivatization Zhang Yaohai et al.(173)
- 不同乳酸菌强化接种发酵辣椒挥发性风味成分分析 ... 韩江雪等(179)
- 清香型白酒酒龄鉴别的方法研究 马燕红等(184)
- Chelex 法结合环介导间接聚合酶链式反应检测
肉制品单增李斯特菌 郑 鸣等(190)
- 江西野桂花蜂蜜成分分析 张丽珍等(195)
- 分子蒸馏法富集甜橙油特征香气成分 刘克海等(200)
- 灯笼果中噻菌灵的 RP-HPLC-PDA 残留分析 高智席等(204)
- 电子鼻检测植物乳杆菌发酵草鱼中的风味物质 韩姣姣等(208)
- 分子蒸馏和同时蒸馏萃取法分析
树苔浸膏的化学成分 朱怀远等(212)
- 中国部分沿海海域牡蛎体内多环芳烃和
多氯联苯的空间分布及组分特征 苏 惠等(218)

科 学

目次



第 10 期 总第 431 期

食品中热损伤沙门氏菌选择性增菌及实时荧光聚合酶链式反应检测	索 标等(223)
温室黄瓜中 4 种常用农药的残留分析	宋晓晖等(228)
顶空固相微萃取 - 气质联用法测定哈尔滨红的挥发性风味物质	潘丽军等(232)
辽西地区食用鱼中重金属含量的测定及食用安全性评价	顾佳丽(237)
固相微萃取 - 气相色谱 - 质谱法测定北京油鸡中挥发性成分	宋永青等(241)
HPLC 法测定茶树花中可溶性糖、儿茶素和游离氨基酸	徐人杰等(246)
固相萃取 - 气相色谱法测定食品包装材料中邻苯二甲酸酯类物质	曹小妹等(251)
高效液相色谱串联质谱法测定蔬果中脲酰菌胺和环酰菌胺残留	郭庆龙等(255)
电子自旋共振波谱法对干果类辐照食品的鉴定	宋业萍等(260)
离子液体萃取 - 荧光猝灭法测定富硒保健品和食盐中的硒(IV)	武玉杰等(264)
不同植物源蜂胶挥发性成分差异分析	延 莎等(268)
方波伏安法检测酱油和食盐中乙二胺四乙酸铁钠	魏 峰等(274)
GPC-HPLC-FLD 法测定动植物油脂中的苯并(a)芘	马君刚等(278)

包装贮运

固体二氧化氯保鲜剂对夏黑葡萄保鲜效果的影响	许 萍等(282)
四种天然保鲜剂对樱桃番茄贮藏的保鲜效果	胡晓亮等(287)
草鱼和鲢鱼鱼糕品质及其微冻特性	傲特海等(293)
采后钙处理对香菇多糖和细胞稳定性的影响	侯 雪等(298)
不同保鲜剂对米枣采后贮藏品质的影响	王大鹏等(301)

技术应用

无壳碱性蛋加工工艺	王玉芳等(306)
基于金钼纳米合金修饰的过氧化氢传感器的研制	朱伟明等(311)

www.isenso.cn

ISENSO 广告

专注于智能感官分析

SmarTongue 型电子舌



SmarTongue 型电子舌：又称味觉分析仪，用于液体或半固体的样品的味觉分析，是由交互敏感传感器阵列、信号采集电路、模式识别等的数据处理方法组成的现代化定性定量分析检测仪器。

广泛用于：酸、甜、苦、咸、鲜五种基本味物质的检测，酒类、饮料、茶叶、水产品、畜产品、禽肉蛋制品、食用油、果蔬加工、乳及乳制品、制药、保健食品、烟草、农残快速检测、病原微生物快速检测等的品质评定。

Inose 型电子鼻



Inose 型电子鼻：又叫气味分析仪，由多个独立的金属氧化物半导体传感器组合成传感器阵列，检测精度高，检测速度快，检测效果稳定等特点，广泛用于食品、饮料、香精香料、环保、化妆品、药品、细菌学、医学诊断等领域

上海昂申智能科技有限公司

地址：上海市松江工业区新松江路 1234 号
电话：021-67621675
邮箱：isenso@163.com