

食品科学

目次

2012年

第33卷 第08期 总第429期



主管：中国商业联合会

主办：北京食品科学研究院

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：张秀敏

编辑成员：贾磊、段恒、蒋丽娜

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

- 非水相介质酶法转化制备乙酸3-甲硫基丙醇酯工艺 张佳婵等(1)
- 海参肠乙酰胆碱酯酶亲和层析洗脱条件的优化 杜英等(6)
- 杏仁种皮黑色素提取工艺优化 李巨秀等(11)
- 制备猪骨天然提取物的高压蒸煮工艺优化 郁兴建等(15)
- 超声波辅助乙醇提取垂盆草中总黄酮及其抗氧化活性 张俊生等(18)
- 纤维素酶-微波辅助提取软枣猕猴桃茎
黄酮的工艺优化 张春红等(24)
- 温度控制对微波萃取叶黄素酯的影响 张同等(29)
- 二次正交旋转组合设计优化药桑花青素提取工艺 杨松等(33)
- 超临界CO₂萃取黑莓籽油及其成分分析 周鸣谦等(39)
- 高压脉冲电场提取枸杞多糖工艺 蔡光华等(43)
- 响应面法优化毛葡萄酒泥中L(+)-酒石酸提取工艺 米思等(49)
- 青藤碱-环糊精包合工艺的优化及包合常数测定 朱士龙等(54)
- 商业果胶酶对酸樱桃果浆酶解效果的优化 高佳等(60)
- 响应面法优化鹰嘴豆蛋白提取工艺 周丽卿等(66)
- 利用D-900树脂对巴戟天多糖脱色工艺进行优化 陈振兴等(71)
- 果浆酶和果胶酶对猕猴桃出汁率的影响 何佳等(76)
- 响应面优化超声波辅助提取发芽糙米黄酮工艺 刘振春等(80)
- 响应面法优化丰年虫卵壳脱乙酰度壳聚糖提取工艺 黄晓燕等(85)
- 正交试验优化蒸煮切片火腿工艺 李贺等(89)
- 响应面法优化纤维素酶提取苹果渣中
水溶性膳食纤维 牟建楼等(95)
- 微波辅助酸解释放刺梨汁键合态香气物质的效果 周志等(99)
- 真空法降低油炸制品含油量 何定兵等(104)
- 超高压结合酶法消减南美白对虾蛋白过敏原研究 谢丹丹等(109)
- 煮制条件对绿豆汤颜色及抗氧化性的影响 陈然等(115)
- 丰年虫油的超声波辅助提取工艺 王欣等(121)
- 肉桂原花青素的提取及其对高级糖基化终产物
形成的抑制作用 黎超等(126)
- 响应面分析法优化干椰纤果制备工艺 蔡坤等(131)

分析检测

- 黄橙光晒青对岭头单丛茶香气成分的影响 覃玉等(137)
- 野生和养殖背角无齿蚌矿质元素和
氨基酸含量的特征分析 马明硕等(142)



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

雌二醇间接竞争酶联免疫吸附方法的建立	刘 琦等(14)
共振光散射法测定食品中的碘	李咏梅等(15)
野生软枣猕猴桃采后 20℃贮藏期间 外释香气成分变化	孙 颖等(15)
离子色谱法检测水果、饮品中的蔗糖、 葡萄糖和果糖	张 磊等(15)
光皮树油工厂化精炼及理化性质分析	章 挺等(16)
反相高效液相色谱法检测奶粉中含硫氨基酸	李玉玲等(16)
贮藏期内富士和粉红女士苹果品质的 FT-NIR 无损检测	李光辉等(17)
离子色谱法测定奶粉中的葡萄糖、蔗糖和乳糖	熊建飞等(17)
液相色谱串联质谱法测定肉中丙硫咪唑及其代谢物	付晓芳等(17)
流动注射抑制化学发光法快速测定 婴幼儿奶瓶中的双酚 A	高向阳等(17)
固相萃取 - 反相高效液相色谱法测定 红毛丹中抑霉唑的残留动态	高智席等(18)
基于电子鼻的黑胡椒鸭胸肉调理产品品质评价	辛松林等(18)
葡萄球菌肠毒素 DAS-ELISA 检测方法的建立及应用	刘鹏翀等(18)
美拉德反应制备酱牛肉香气的挥发性成分分析	綦艳梅等(18)
副溶血弧菌的 SYBR Green I 实时定量 PCR 检测方法建立	张晓君等(19)
柱前衍生高效液相色谱法测定水产品中羟脯氨酸含量	黄 会等(19)
响应曲面法优化仲丁胺气相色谱检测的衍生条件	纪淑娟等(19)
环丙沙星时间分辨荧光免疫分析方法的建立与应用	李丽华等(19)
高效液相色谱法测定食品中亮蓝同分异构体	刘立萍等(19)
FT-IR 结合 SIMCA 法识别糯米产地	张文海等(19)
胶体金免疫层析法和气相色谱法测定动物 产品中氯霉素残留	宋红波等(20)
超高效液相色谱 - 质谱联用测定食品中叶酸含量	刘进玺等(20)
固相萃取 / 固相微萃取 - 气相色谱法测定 饮用水中多溴联苯醚	何迎春等(20)
模糊综合评判在鸡肉感官评价中的应用	曹雪慧等(20)

科 学

第08期 总第429期



- 储良龙眼挥发性成分的定量 - 保留指数分析 冯长君等(244)
- 基于气质联用 / 气相色谱 - 嗅觉测定技术的
西湖龙井茶特征香气成分分析 汪厚银等(248)
- 基质固相分散 - 超高效液相色谱 - 串联质谱法同时
测定畜禽肉中残留的 13 种镇静药物 渠 岩等(252)
- 顶空 - 气质联用法测定柚子皮绿茶挥发性成分 林 真等(256)
- 锦橙果实发育进程香气成分及品质特性分析 唐会周等(260)
- 不同品种榛子种仁营养成分含量分析 田文翰等(265)
- 永川豆豉传统发酵过程中的大豆异黄酮变化 索化夷等(270)

包装贮运

- 快速冷却对兔肉背最长肌肉品质的影响 樊金山等(274)
- 热处理对鲜切玫瑰香葡萄抗氧化活性及
生理生化品质的影响 曹明明等(279)
- 蔬菜贮藏过程中水分蒸发损失 李 娟等(285)
- 低温条件下不同品种桃果实的耐藏性差异研究 祝美云等(289)
- 系统 II 乙烯对采后番茄果实抗冷过程中
抗氧化酶的影响 吕胜男等(296)
- 1-甲基环丙烯对李果实冷藏及货架期
非挥发性风味物质的影响 王友升等(301)
- ε-聚赖氨酸、壳聚糖及植酸对
南美白对虾的保鲜作用 侯伟峰等(308)
- 包装材料对高氧气调包装冷鲜肉品质变化的影响 姚艳玲等(313)
- 二氧化碳气调包装对鲜切结球莴苣
贮藏品质和生理的影响 张引成等(318)
- 1-MCP 处理对冷藏‘红阳’猕猴桃
果实香气成分的影响 杨 丹等(323)

技术应用

- 响应面法优化烧全鸡抑菌配方 武 杰等(330)
- 代可可脂花生夹心糖制作工艺优化 曾庆梅等(334)
- 绿豆淀粉抗老化技术及在冰淇淋中的应用 李新华等(339)

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