

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  
中国学术期刊综合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  
万方数据-数字化期刊群网期刊  
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  
原 问：杜子端 秦含章  
尹宗伦 尤 新  
汤天曙 肖德润  
张肇范 欧阳瑞文  
胡小松 刘永乐

出 版 人：孟素荷  
社 长/主 编：黄寿慈  
执 行 主 编：程云辉  
副 主 编：赵 焱  
责 任 编 辑：周 园  
编 辑：刘国奇 谢凤英  
美 编：宁 娜  
外 文 编 辑：余 估

印 刷：湖南瑞诚印务有限公司  
国际标准刊号：ISSN1003-5788  
国内统一刊号：CN43-1183/T5  
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：10.00元  
国外定价：8.00美元

### 权威论坛 AUTHORITY FORUM

- 专家热议：中国食品安全法制化由此启程 舒 阳 (2)
- 浅析食品接触材料中的氨基胍问题 陈志锋等(5)
- Overview of the problem of semicarbazide in food contacting materials* CHEN Zhi-feng et al

### 科研开发 SCIENCE & EXPLOITATION

- A-型微晶玉米淀粉的酶解特性研究 刘廷奇等(8)
- Study on enzymolysis characters of A-type microcrystal starch* LIU Ting-qi et al
- 产生淀粉酶菌株的诱变选育及酶学性质研究 苏小军等(11)
- Study on the mutation breeding of raw starch-hydrolysing amylase-producing strain and the enzyme properties* SU Xiao-jun et al
- 抗氧化乳酸菌的筛选及其发酵条件优化 孙 震等(15)
- Screening of antioxidative lactic acid bacteria & its fermenting condition optimization* SUN Zhen et al
- 牛脂氧化及酶解工艺的研究 苏 畅等(20)
- Study on aerated oxidation and enzymatic hydrolysis of beef fat* SU Chang et al
- 人造肥牛脂肪稳定性及贮藏性研究 苗 颖等(23)
- The study of stability and storage property of artificial beef fat* MIAO Ying et al
- Camembert奶酪加工过程中主要理化特性研究 郭善广等(26)
- Physicochemical property changes of Camembert cheese during process* GUO Shan-guang et al
- 巴氏灭菌对南果汁香气成分的影响 王丽霞等(30)
- Comparison analysis of aroma compounds in fresh and pasteurized nankou juice* WANG Li-xia et al
- 高压脉冲电场对黑莓汁杀菌效果的研究 杜存臣等(34)
- Study on sterilization of black berry juice by high-voltage pulsed electric fields* DU Cun-chen et al
- 乙二胺四乙酸铁钠强化酱油改善贫血学生注意力和学习成绩效果研究 王 劫等(38)
- Effect of NaFeEDTA fortified soy sauce on attention ability and educational achievement of anemia students* WANG Jie et al
- 基于模糊聚类分析的辣椒制品表现辣度分级研究 李晓燕等(42)
- Research on apparent pungency ratings of chili products by fuzzy clustering analysis* LI Xiao-yan et al
- 抗粉碎度比较评价软化核桃壳硬度的研究 何京亮等(48)
- Research on application pulverizing resistance rate to contrast hardness of softened areca nut hull* HE Jing-liang et al



# 《食品与机械》 杂志社

首届特邀编委会候选人名单

安红	聂凌鸿
蔡健	欧仕益
蔡金星	苏新国
曹栋	唐突
陈振林	唐伟强
傅力	王硕
高愿军	王立霞
龚加顺	王文侠
顾瑞霞	吴海燕
何建国	项俊
胡志超	熊强
黄光荣	徐斐
吉建邦	杨碧仿
赖卫华	杨海燕
兰凤英	杨锡洪
李荣和	姚茂君
李月英	于海涛
林继元	于基成
刘东红	臧大存
刘昭明	张力
娄志波	赵克勤
陆宁	赵丽芹
雒亚洲	钟瑞敏
马汉军	仲山民
毛清黎	朱蓓薇
莫树平	朱旻鹏
牟德华	

(未完待续)

## 目次 CONTENTS

### 提取与活性 EXTRACTION & ACTIVITY

- 几种南海贝类酶解产物的生物活性及分子量分布研究  
曹文红等(52)  
*Bioactive activities and molecular weight distribution of enzymatic hydrolysates of several shellfishes from South China Sea* CAO Wen-hong et al
- 两种海洋副产品的脂肪酸组成及对高脂小鼠的影响  
蒋立勤等(58)  
*Fatty acid composition of two different marine by-product oils and effects on mice fed by high-fat diet* JIANG Li-qin et al
- 楝籽油的化学成分分析及其对高脂血症大鼠血脂的影响  
叶湘漓等(62)  
*Chemical composition analysis of *Poncirus seed oil* and its effects on blood lipid in experimental hyperlipidemic rats* YE Xiang-li et al
- 木犀草素对肥胖模型大鼠减脂降脂作用的研究  
任鹏等(65)  
*Study on weight losing and lipid lowering on the model of obesity rats by luteolin* REN Peng et al
- 槟榔提取物对小鼠抗疲劳作用的研究  
何双等(67)  
*Study on anti-fatigue effects of areca catechu extracts in mice* He Shuang et al
- 桂花总黄酮的提取及其抗氧化能力研究  
胡春弟等(71)  
*Study on extraction of the total flavonoids in osmanthus fragans and its antioxidant capacity* HU Chun-di et al

### 安全与检测 SAFETY & INSPECTION

- 高效液相色谱法测定芹菜中芹菜素含量  
王克勤等(74)  
*Determination of apigenin content from celery by high performance liquid chromatography (HPLC)* WANG Ke-qin et al
- 基于前馈神经网络的脐橙糖度及有效酸度检测  
黎移新(78)  
*Sugar content and valid acidity detection of novel orange based on feed forward neural network* Li Yi-xin
- 视觉系统开发模块在芒果表面缺陷检测中的应用  
刘静等(82)  
*Application of M vision development module in mango surface defect detection* Liu Jing et al
- 青梅加工副产物的成分分析  
陈智毅等(86)  
*Study on physical and chemical properties of by-products in sour plum processing* CHEN Zhi-yi et al
- 动物源性食品中莱克多巴胺检测的综述  
刘丽等(89)  
*Detection of ractopamine in animal-derived food* Liu Li et al

### 机械与设计 MACHINERY & DESIGN

- 基于薄膜蒸发器蒸馏过程数学模型的数值模拟及参数分析  
贺小华等(93)  
*Numerical simulation based on mathematical model of distillation process in thin film evaporator and parameters analysis* HE Xiao-hua et al



[Http://www.foodmm.com.cn](http://www.foodmm.com.cn)

- 甜黄酒澄清中速冷系统设计探讨 卢政等(99)  
Design and discussion of sweet rice wine quick cooling system in sedimentation and clearance LU Zheng et al
- BK25型莲子剥壳机的研制 王旺平等(103)  
Design and development of model BK25 lotus seed De-huller WANG Wang-ping et al
- 清酒废品自盖回收联合机的设计 樊军庆等(106)  
Design the combination machine on defective beer uncovering & recycle FAN Jun-qing et al

## 生产应用 PRODUCTION & APPLICATION

- 不同梨杂交后代果实制汁适性的研究 杨福臣等(108)  
Study on the juice-processing characteristics of different pears hybrid progenies YANG Fu-chen et al
- 缓解疲劳保健乳饮料的研制 欧凯等(113)  
Study on development of relieving-asthenopia health milk drink OU Kai et al
- 牛乳酪蛋白钙肽在乳饮料中的应用 张秋会等(116)  
Application of casein calcium peptide in orange-milk ZHANG Qiu-hui et al
- 大米蛋白在面包中的应用研究 易翠平等(120)  
Application of rice protein in bread YI Cui-ping et al
- 罗汉果甜茶复合无糖饮料的研制 任仙娥等(123)  
Development of compound low-sugar drink of momordica grosvenorii swingle and Rubus chinensis S. Lee REN Xian-e et al
- 毛竹叶叶绿素铜钠的制备 杨国恩等(127)  
Preparation of sodium copper chlorophyllin from bamboo leaves YANG Guo-en et al
- 葡萄黄果皮渣中花色苷提取工艺的优化 杨晓伟等(130)  
Optimization on anthocyanins extraction from grape wine pomace YANG Xiao-wei et al
- 斑生紫菀根熊果酸微波萃取工艺的响应面优化 曾小明等(133)  
Optimization of microwave extraction technic of Ursolic acid from kiwi root using response surface analysis ZENG Xiao-Ming et al
- 籽粒中多糖的微波提取工艺研究 李粉玲等(137)  
Study on microwave extraction of polysaccharide from cogongrass rhizome LI Fen-Ling et al
- 乳酸菌发酵腊肉的研究 刘晓善等(141)  
Study on lactic acid bacteria applied to fermenting cured meat LIU Xiao-shan et al
- 生物滤塔吹脱处理味精废水的研究 吴方同等(144)  
Research on monosodium glutamate wastewater treated by bio-trickling tower WU Fang-tong et al

邮发代号: 42-83

# 2009

## 《食品与机械》

双月刊 每期10元 全年 60元

### 欢迎订阅

### 征订在即



更专业、更实用、更多信息量  
亦可直接汇款至本刊编辑部订阅  
TEL:(0731)5258200 5258201



# 传感器专家 中沪电子



NA 光幕传感器



光幕传感器



光幕控制器



接近传感器



光纤传感器



光导纤维



光电传感器



标志传感器



计时器/计数器



固态继电器

ISO9001 ISO14001 OHSAS18001 CE

## ZONHO

ZONHO ELECTRONICS CO.,LTD.  
上海中沪电子技术研究设计所  
上海中沪电子有限公司

信箱: 上海020-047信箱 邮编: 200020  
总部: 上海市龙吴路398弄9号 邮编: 200232  
电话: 021-64393203 54363635 传真: 021-54353161  
技术服务热线: 400-820-1600 800-820-1600  
E-mail: info@zonho.com.cn

# 2 FOOD & MACHINERY

Vol.25, Number2 (Serial NO.130), MAR. 2009

## 包装与设计 Package & Design

微波处理对普鲁兰复合膜性能和微观结构的影响

*Effects of microwave treatment on properties and microstructure of pullulan edible films*

董亚等(148)

DONG Ya et al

可生物降解材料的研究进展

*Progress of research on the biodegradable materials*

侯红江等(152)

HOU Hong-jiang et al

## 市场分析 MARKET ANALYSIS

高蛋白肽奶粉的技术与市场前景

*Technology feasibility and marketing prospect of high protein & peptide milk powder*

余兵等(157)

Yu-bing et al

## 专论与综述 SPECIAL SUBJECT & REVIEW

花椒质量等级新要素探讨与分析

*Analysis of new elements of Zanthoxylum L. quality grade*

朱琳等(160)

Zhu Lin et al

大米生物活性肽研究进展

*Progress in rice bioactive peptides*

史云丽等(167)

SHI Yun-li et al

## 通讯报道 REPORT

强强携手 酿造甜蜜——2009中国糖果文化节第六届中国国际甜食及休闲食品展览会10月沪上开幕 (1)

自主研发再创佳绩 全自动碗面装箱机在亚贝尔问世 (4)

## 学会动态 CIFST DYNAMICS

我学会副理事长、上海海洋大学校长潘迎捷教授主持项目获国家科技进步二等奖 (64)

《2008-2009食品科学技术学科发展报告》即将出版 (147)

方便面卫生标准修订工作会议在天津召开 (166)

## 信息窗 INFORMATION

绿茶+运动能够有助于减轻体重 (10) · 东博展: 对接上海重大历史机遇 (129)

## 编辑出版

出版地: 长沙市赤岭路9# (410077)  
Tel: (0731)5258200 5258201  
Fax: (0731)5258201  
E-mail: foodmms@vip.sina.com  
Http://www.foodmms.com.cn

北京: 中国食品科学技术学会  
TEL: (010)65265374 65265375  
FAX: 65264731  
E-mail: cifst@public.bta.net.cn  
Website: http://www.cifst.org.cn

上海联络处: (021)62775097 62279642(Fax)

广东联络处: (020)34114806 13710689798

天津联络处: (022)23328781 23328785

浙江联络处: (0577)65673933 82669749

南京联络处: (025)58808180

台北联络处: 886-2-27639896

国际部: 13917352467 (021)62775097