



保鲜与加工

BAOXIAN YU JIAGONG

(双月刊)

2000年11月创刊

2011年5月第3期

(第11卷,总第64期)

主 办:国家农产品保鲜工程技术
研究中心(天津)

协 办:中国农学会农产品贮藏
加工分会

中国园艺学会园艺产品
采后科学技术分会

中国农产品保鲜工程协会

主 管:天津市农业科学院

主 编:王 莉

副主编:郭顺堂 王文生

责任编辑:李春媛 关文强

编 辑:戴瑞彤 阎瑞香

王增利 李江阔

美 编:贾 凝

编辑出版:《保鲜与加工》编辑部

目 次

□卷首语

九部门要求严打食品非法添加 严格规范食品添加剂使用

..... 新华网

专家论坛

□“十二五”期间我国果蔬冷链物流面临的机遇与挑战

..... 王文生(1)

保鲜研究

□乙醇熏蒸对新鲜茎瘤芥贮藏品质的影响

..... 吴日章 曾凯芳(6)

□机械损伤对砀山酥梨采后生理生化变化的影响

..... 俞雅琼 董明 王旭东 张国庆 李娜(10)

□乳酸钙处理对鲜切花椰菜生理生化及保鲜效果影响的研究

..... 高娜 赵晶晶 俞子莹 姜爱丽 胡文忠(16)

□不同包装处理对杨梅果实采后贮运保鲜效果的影响

..... 王长龙 杨培新 林凯芳 郑奕雄(21)

□基于改进蚁群算法的果蔬运输车辆路径优化的研究

..... 黄华芳 门建婷 陈绍慧 张平 王以忠 黄国全(24)

加工研究

□红枣生姜复合饮料的研制

..... 梁锦丽 郑锐东 郑燕丹(27)

□响应面法优化微波提取啤酒花 α -酸的工艺研究

..... 白璐 热合满·艾拉 张敬(30)

□面包制作的关键工艺..... 卢锡纯(33)

专题论述

□二氧化氯在蔬菜保鲜中的应用研究进展

..... 李江阔 张鹏 侯彪 张平(36)

□桑椹采后贮藏保鲜研究进展

..... 龙杰 邰海燕 陈杭君 宋丽丽 房祥军(40)

□2010年我国大蒜价格与出口情况及2011年形势展望

..... 卞茂启 王翠英(44)

□食品中亚硝酸盐检测的研究进展..... 朱新鹏(48)

技术指南

□酸枣露酒实用加工技术

..... 郭慧如 胡云峰 张柯 刘维维(51)

版权所有 未经许可 不得以任何形式进行编辑或转载

科技文摘

- 连续生物熏蒸结合臭氧或二氧化硫预冷熏蒸对采后鲜食葡萄灰霉病的抑制作用…………… Franka Mlikota Gabler, et al(54)
- 采后硅酸钾处理对鳄梨果实品质相关酚类物质及其他抗氧化系统的影响…………… S.Z. Tesfay, et al(54)
- 乙烯脱绿、贮藏温度与贮藏时间对 Nules Clementine 桔果实采后果皮褐斑病的影响…………… Paul J.R. Cronje, et al(55)
- 一氧化氮熏蒸处理减轻 Kensington Pride 芒果采后冷藏中冷害、推迟果实后熟及保持果实品质的研究…………… S.S. Zaharah, et al(55)
- 应用乙酰水杨酸缓解石榴果实采后贮藏过程中的冷害并保持果实营养与生物活性物质含量及抗氧化物活性的研究…………… Mohammad Sayyari, et al(56)

科普沙龙

- 食品安全堪忧 吃 6 种食物速排体内毒素…………… 人民网(15)
- 解酒妙招…………… 中国新闻网(20)

行业资讯

- 农村经济绿皮书:今年我国粮食产量预计达 5.5 亿 t…………… 中国农村经济形势分析与预测(2010~2011)(5)
- 绿色衬膜为冷鲜肉“美容”保鲜…………… 中国化工报(9)
- 国家再次公布 151 种食品和饲料中非法添加名单…………… 新华网(35)
- 我国首家规模最大的食品营养健康研究机构奠基…………… 新华社(53)

广告专栏

- 天津绿达保鲜工程技术有限公司(封一、封三)
- 新型运输保鲜纸(封二)
- 国家农产品保鲜工程技术研究中心(天津)(封四)
- 天津市森罗科技发展有限责任公司(彩色插页)
- 2011 第八届全国农产品贮藏加工科技交流大会暨第二届科技成果展(彩色插页)
- 国家蔬菜工程技术研究中心(黑白插页)
- 新疆拓普农产品有限公司(黑白插页)
- 山西省农科院农产品贮藏保鲜研究所(黑白插页)
- 北京长城电子装备有限责任公司空分公司(黑白插页)

编委会主任:杨卫东
编委会副主任:罗云波 田世平
南庆贤 陈绍慧
修德仁

编委:(按汉语拼音顺序排列)
蔡同一 陈锦屏 陈维信
George Q. Huang 冯双庆
何国庆 胡小松 李正国
刘兴华 鲁晓翔 马岩松
茅林春 农绍庄 申江
生吉萍 田勇 王文生
王贵禧 王强 邢玺
薛彦斌 杨少桢 张平
张子德

编辑部

地址:天津市西青区津静公路
17 公里处 国家农产品保鲜
工程技术研究中心(天津)

邮编:300384

电话:(022)27948711

传真:(022)27948711

网址:<http://www.bxyjg.com>

E-mail:bxyjg@163.com

bxyjg1@hotmail.com

制版印刷:天津中铁物资印业
有限公司

出版日期:逢单月 10 日

刊号: ISSN 1009-6221
CN 12-1330/S

定价:每册 8.00 元
全年 48.00 元

发行范围:国内外公开发行

国内发行:天津市报刊发行局

邮发代号:6-146

国内订阅:全国各地邮局或本编辑部

国外发行:中国国际图书贸易集团有
限公司

国外发行代号:BM 8097

广告许可:津工商广字

1201044000283

广告业务电话:(022)27948711



Periodical Name: Storage and Process
Organization in Charge:
 Tianjin Academy of Agricultural Sciences
Sponsored by: National Engineering Technology
 Research Center for Preservation of Agricultural
 Products (Tianjin)
Chief Editor: WANG Li
Subeditors: GUO Shun-tang, WANG Wen-sheng
Responsible Editors:
 LI Chun-yuan, GUAN Wen-qiang
Editors: DAI Rui-tong, YAN Rui-xiang,
 WANG Zeng-li, LI Jiang-kuo
Art Editor: JIA Ning
Edited & Published by:
 Editorial Department of *Storage and Process* Journal
Address:
 National Engineering Technology Research Center
 for Preservation of Agricultural Products, 17 Kilome-
 ters at Jinjing Road , Xiqing District, Tianjin, P.R.
 China
Postcode: 300384
Tel/Fax: +86 22 27948711
Website: <http://www.bxyjg.com>
E-mail: bxyjg@163.com
bxyjg1@hotmail.com
Publication Date: the 10th of Every Singular Month
Domestic Standard Serial Number:

ISSN 1009-6221

CN 12-1330/S

Distributed Range: Domestic and Oversea
Domestic Distributed by: Tianjin Post Bureau or
 Editorial Department of *Storage and Process* Journal
Issue Code: 6-146
Oversea Distributed by:
 China International Book Trading Corporation
Oversea Code: BM 8097
Advertising Licence Code: 1201044000283
Domestic Price: RMB 8 per Issue
Oversea Price: US \$ 8 per Issue

CONTENTS

Experts Forum

Opportunities and Challenges the Fruit and Vegetable Cold-chain Logistics Faces
 during the Twelfth Five-year Plan in China WANG Wen-sheng(1)

Storage

Effect of Ethanol Fumigation on Storage Quality of Tumorous Stem Mustard
 WU Ri-zhang, et al(6)

Effect of Mechanical Damage on Postharvest Physiology and Biochemistry of
 Dangshan Pear YU Ya-qiong, et al(10)

Effects of Calcium Lactate Treatments on Physiological and Biochemical
 Changes of Fresh-cut Cauliflower GAO Shan, et al(16)

Effects on the Fresh Keeping of Picked *Myrica rubra* of Different Packing
 Treatments WANG Chang-long, et al(21)

Study on Vehicle Routing Optimization for Fruit and Vegetable Delivery Based
 on Improved Ant Colony Algorithm HUANG Hua-fang, et al(24)

Process

Research on Compound Beverage of Red Jujube and Ginger
 LIANG Jin-li, et al(27)

Optimization of Microwave Extraction Process for α -acid in Fresh Hop by using
 Response Surface Methodology BAI Lu, et al(30)

The Key Technique of Bread Making LU Xi-chun(33)

Special Topic Discussion

Research Progress of Application on Chlorine Dioxide in Vegetables Fresh -
 keeping LI Jiang-kuo, et al(36)

Research Advance in Storage of Mulberry LONG Jie, et al(40)

Prices and Exports in 2010 and Prospect in 2011 of Garlic in China
 BIAN Mao-qi, et al(44)

Research Progress on Detection of Nitrite in Food ZHU Xin-peng(48)

Technical Manual

Practical Processing Technology of Wild Jujube Liqueur
 GUO Yi-ru, et al(51)

Scientific Articles

Integration of continuous biofumigation with *Muscodor albus* with pre-cooling
 fumigation with ozone or sulfur dioxide to control postharvest gray mold of
 table grapes Franka Mlikota Gabler, et al(54)

Effects of postharvest potassium silicate application on phenolics and other anti-
 oxidant systems aligned to avocado fruit quality
 S.Z. Tesfay, et al(54)

Postharvest rind breakdown of 'Nules Clementine' mandarin is influenced by
 ethylene application, storage temperature and storage duration
 Paul J.R. Cronje, et al(55)

Postharvest nitric oxide fumigation alleviates chilling injury, delays fruit ripening
 and maintains quality in cold-stored 'Kensington Pride' mango
 S.S. Zaharah, et al(55)

Acetyl salicylic acid alleviates chilling injury and maintains nutritive and
 bioactive compounds and antioxidant activity during postharvest storage of
 pomegranates Mohammad Sayyari, et al(56)