

保鲜 Storage & Process 加工[®]



天津绿达保鲜工程技术有限公司

安全 高效 绿色 健康

新型蒜薹系列保鲜剂



研制单位：国家农产品保鲜工程技术研究中心（天津）

生产单位：天津绿达保鲜工程技术有限公司

地址：天津市西青区津静公路17公里处 邮编：300384

电话：022-27944010 传真：022-27944015

第十三卷 第2期
Vol.13 No.2

2013 2



保鲜与加工

BAOXIAN YU JIAGONG

(双月刊)

2000年11月创刊

2013年3月第2期

(第13卷,总第75期)

主管:天津市农业科学院

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

主编:王莉

副主编:郭顺堂 王文生

责任编辑:李春媛 阎瑞香

编辑:戴瑞彤 李江阔

王增利 张玲

美编:贾凝

编辑出版:《保鲜与加工》编辑部

声明

本刊已被万方数据库、中国学术期刊(光盘版)电子杂志、中文科技期刊数据库等收录,所付稿酬中已包含上述网站及光盘应付的稿酬,本刊不再另付其他报酬。

文章发表后,著作权归作者所有,版权归本刊所有。作者向本刊提交文章发表的行为即视为同意上述声明。

目 次

专家论坛

□鲜切叶菜保鲜技术研究进展

..... 王惠惠 王维民 陈于陇 徐玉娟 范梅红(1)

保鲜研究

□UV-C复合热处理或1-MCP处理对西兰花保鲜效果的研究

..... 张娜 农绍庄 李春媛 关文强 李昆仑(9)

□高能电子束辐照处理对几种进口水果表皮色泽的影响

..... 徐贊 戚文元 岳玲 颜伟强 包英姿 孔秋莲(13)

□不同保鲜方法对美味牛肝菌贮藏品质的影响

..... 罗晓莉 张利菁 邓雅元 郭永红(17)

加工研究

□紫薯金针菇复合保健酸乳发酵工艺优化研究

..... 贾娟 王方(21)

□热杀索丝菌在冷鲜猪肉馅中生长动力学模型研究

..... 黄娜丽 王宏勋 刘明芹(26)

□参鸡汤产品货架期预测研究

..... 李娜 胡晓江 常学东 程玮嘉 吴小雷(30)

□核桃红枣复合饮料加工工艺的研究..... 李慧芸(34)

□杂交鳢风味鱼皮 ClO_2 冷杀菌及加工工艺的研究

..... 姜慧燕 邹礼根 赵芸 刘军波(38)

专题论述

□2012年我国蒜薹产业产贮销情况回顾与2013年前景分析

..... 马岩松 宗艳 宋茂树 杜孟学(43)

□可食性涂膜保鲜技术研究进展

..... 提伟钢 于文越 邵士凤 周兴本 刘洋(49)

□草莓果实采后无害化保鲜技术研究进展

..... 张正周 郑旗 李娟 刘卫 樊雪飞(53)

□黄秋葵的应用价值与开发利用研究进展

..... 薛志忠 刘思雨 杨雅华(58)

- 国内外甜玉米保鲜技术研究进展
..... 张鹏 鲁晓翔 陈绍慧 马骏 李江阔(61)

行业资讯

- 芦荟:21世纪人类最佳保健食品之一
..... 中国科技网(8)
□食用菌深加工成为健康食品新宠
..... 中国食用菌协会(16)

科普沙龙

- 哪些蔬菜农药多 食品专家跟你说
..... 生命时报(20)
□日本研究:乳酸饮料可护齿 中国日报网(42)

政策法规

- 美国食品新规走进田间地头
..... 云南信息报(25)
□中央一号文件发布 以城乡一体化解决“三农”问题
..... 中国新闻网(48)

广告专栏

- 新型蒜薹系列保鲜剂(封一)
果蔬贮运鲜博士保鲜剂(1-MCP)及处理技术(封二)
新型运输保鲜纸(封三)
果蔬塑料箱式气调保鲜技术与塑料气调箱(封四)
上海善如水保鲜科技有限公司(彩色插页)
第七届全国鸭鹅产业大会(彩色插页)
保鲜与加工杂志征稿启事(黑白插页)
中国科技核心期刊证书(黑白插页)
中国保鲜网(黑白插页)
微孔保鲜膜(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
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 垚
薛彦斌 杨少桧 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



CONTENTS

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, YAN Rui-xiang

Editors: DAI Rui-tong, LI Jiang-kuo,
WANG Zeng-li, ZHANG Ling

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 Kilometers 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

Expert Forum

- Research Progress on the Preservation of Fresh-cut Leafy Vegetables WANG Hui-hui, et al(1)

Storage

- Study of UV-C Combined with Heat Treatment or 1-MCP Treatment on the Preservation Effects of Broccoli ZHANG Na, et al(9)
Effect of High Energy Electron Beam Irradiation on Epidermis Color of Certain Imported Fruits XU Yun, et al(13)
Effect of Different Preservation Methods on the Storage Quality of *Boletus edulis* LUO Xiao-li, et al(17)

Process

- Study on Optimization of Fermentation Process of Purple Sweet Potato and *Flammulina velutipes* Compound Yogurt JIA Juan, et al(21)
Study on the Growth Kinetics of *Brochothrix thermosphacta* from Chilled Minced Pork HUANG Na-li, et al(26)
Study on Shelf Life Prediction of Ginseng Chicken Soup Product LI Na, et al(30)
Study on Processing Technology of Walnut-Jujube Compound Beverage LI Hui-yun(34)
Study on ClO₂ Cold Sterilization and Processing Technology of Hybrid Snakehead Flavor Skin JIANG Hui-yan, et al(38)

Special Topic Discussion

- Review of Production, Storage and Sale Situation of Garlic Industry of China in 2012 and Prospect Analysis in 2013 MA Yan-song, et al(43)
Research Progress of Edible Coating Preservation Technology TI Wei-gang, et al(49)
Research Advances in Harmless Preservation Technology of Post-harvest Strawberry ZHANG Zheng-zhou, et al(53)
Research Progress on Application Value and Development of Okra XUE Zhi-zhong, et al(58)
Research Progress of the Preservation Technology of Sweet Corn at Home and Abroad ZHANG Peng, et al(61)