

保鲜

Storage 与 *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3期
Vol.13 No.3

BAU XIAN YU JIAO ZHENG
保鲜与加工
2013.3



保鲜与加工

BAOXIAN YU JIAGONG

(双月刊)

2000 年 11 月创刊

2013 年 5 月第 3 期

(第 13 卷, 总第 76 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

- 苹果品质近红外光谱无损检测技术研究进展 张 鹏 李江阔 陈绍慧(1)

保鲜研究

- 1-MCP 和热处理对台农芒果贮藏品质的影响 贾文君 李俊俊 李文文 李润华 李 变(8)
- 基于 ZigBee 的冷链温度监测系统的研究 张 锐 王 燕 王以忠 李 达 何冬冬(12)
- 不同 SO₂ 保鲜剂对先锋甜樱桃采后保鲜效果的研究 陈 嘉 冯志宏 赵迎丽 王华瑞 王 亮 闫根柱 王春生(17)
- 猪骨蛋白酶解物对冷藏大黄鱼肌肉脂质氧化的影响 唐宏刚 肖朝耿 陈黎洪(20)
- 不同保鲜方法对新疆木纳格葡萄贮藏效果的影响 马 骏 杨小玲 李春媛 赵剑涛(24)

加工研究

- 复合苹果片感官品质模糊综合评价及其营养与功能成分分析 陈大鹏 张永茂 张 举 张海燕(28)
- 沙棘保健酸乳的工艺研究 满丽莉 向殿军 李晓红(33)
- 燕麦麸膳食纤维提取工艺的研究 刘德讲 郑晓吉 朱丽莉(37)
- 仙人掌复合果蔬汁饮料的工艺研究 侯临平 寇晓虹 王赫妍 刘 莹 谢 冰 杨 溪(42)
- 刺葡萄酿酒酵母菌株的分离与筛选 王瑞琛 伍 婧 刘 静 吴 静 秦 丹 胡亚平(47)

专题论述

- 黑木耳系列加工产品研究进展 张 娜 张小燕 陈 双(50)
- 氧化还原电位法在线测定果蔬消毒用臭氧化水研究进展 王文生 李国华 陈存坤 纪海鹏 贾 凝(53)

- 水产品特定腐败菌鉴定方法的研究进展
.....王 芹 张长峰 庞 杰 潘廷跳(57)
□套袋梨果实贮藏期间褐变生理机制研究进展
...李 磊 李 栋 马永明 邓玉美 魏文静 宋 翔 王 蕾 寇晓虹(62)

行业资讯

- 美国一项研究可使纤维素转化成淀粉
.....中国食品安全报(32)
□国务院将组建国家食品药品监督管理总局.....新华网(41)

科普沙龙

- 春夏交替多吃七大红色果蔬;防感冒、调肠胃
.....爱美网(27)

政策法规

- 《进出口乳品检验检疫监管办法》5月1日实施
.....人民网(7)
□中药材二氧化硫残留明确标准 防止过度熏蒸安全风险
.....人民网 - 人民日报(46)
□北京保健食品企业标准备案5月1日起试行
.....人民网(56)

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)
高效乙烯去除剂(彩色插页)
上海善如水保鲜科技有限公司(彩色插页)
2013中国(北京)国际果蔬、加工技术及物流展览会(彩色插页)
葡萄商品化处理新产品(彩色插页)
保鲜与加工杂志(彩色插页)
第八届全国辣椒产业大会(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 塷
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



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 Jingjing 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

Expert Forum

- Research Advances in Non -destructive Measurement Technology of Apple Quality by Means of Near Infrared Spectroscopy ZHANG Peng, et al(1)

Storage

- Effects of 1-MCP and Heat Treatment on the Storage Quality of Tainong Mango Fruits JIA Wen-jun, et al(8)

- Temperature Monitoring System for Cold Chain Based on ZigBee ZHANG Rui, et al(12)

- Study of Different SO₂ Preservatives on Preservation Effect of Xianfeng Sweet Cherry CHEN Jia, et al(17)

- Effects of Pig Bone Protein Hydrolysates on Lipid Oxidation of Large Yellow Croaker During Refrigerated Storage TANG Hong-gang, et al(20)

- Study of Different Preservation Methods on the Preservation Effects of Munage Grapes MA Jun, et al(24)

Process

- Sensory Quality Fuzzy Comprehensive Evaluation and Nutritional and Functional Components Analysis of Composite Apple Slices CHEN Da-peng, et al(28)

- Study on the Technology of Healthy Yoghurt of Sea Buckthorn Man Li-li, et al(33)

- Study on Extraction Process of Dietary Fiber of Oat Bran LIU De-jiang, et al(37)

- Study on the Processing Technology of Compound Fruit and Vegetable Beverage of Cactus HOU Lin-ping, et al(42)

- The Isolation and Screening of *Saccharomyces cerevisiae* Strains of *Vitis davidii* Foex WANG Rui-chen, et al(47)

Special Topic Discussion

- Research Progress on Series Pruducts of *Auricularia auricula* ZHANG Na, et al(50)

- Research Advances of Oxidation Reduction Potential Method on Ozone Water On-line Measurement of Fruit and Vegetable Sterilization WANG Wen-sheng, et al(53)

- Research Progress of the Identification Methods of Specific Spoilage Organism in Aquatic Products WANG Qin, et al(57)

- Research Progress of Browning Physiology Mechanism of Bagged Pear Fruit during Storage LI Lei, et al(62)