

国学术期刊光盘版收录期刊
国《化学文摘》(CA)收录期刊
国《食品科技文摘》(FSTA)收录期刊
国《国际农业与生物科学研究中心》(CABI)收录期刊

中国科技核心期刊
中国农业核心期刊
中国北方优秀期刊

ISSN 1009-6221
CN 12-1330/S
CODEN BYJAAM



保鲜

Storage 与 Process 加工[®]

REEMOON

绿萌

国家高新技术企业

果蔬采后装备
整体解决方案服务商

- 果蔬内部品质无损检测设备 (糖、酸等内部品质)
- 果蔬清洗打蜡烘干机
- 经济型单、双通道分选机
- 高性能单通道分选机
- 高性能多通道分选机
- 高性能小直径分选机
- 自动化保鲜设备
- 自动化辅助设备



www.reemoon.com.cn

江西绿萌科技控股有限公司
江西绿萌分选设备有限公司

地址：中国江西省信丰县工业园诚信大道 邮编：341600
电话：0797-3338899 传真：0797-3338566

2015年7月 第15卷 第4期
Vol.15 No.4 July 2015

20154

主办：国家农产品保鲜工程技术研究中心 (天津)



保鲜与加工

BAOXIAN YU JIAGONG

(双月刊)

2000年11月创刊

2015年7月第4期

(第15卷,总第89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

本刊已被中国学术期刊(光盘版)电子杂志收录,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

□转基因植物食用安全评价

..... 盛耀 贺晓云 祁潇哲 邹世颖 许文涛 黄昆仑(1)

保鲜研究

□壳聚糖对草莓冷藏和货架期间品质的影响

..... 冯云霄 程玉豆 何近刚 李丽梅 刘玲玲 关军锋(8)

□不同气体配比对丰水梨采后贮藏效果的影响

..... 苏艳玲 王慧芳(13)

□亚精胺处理对无核白葡萄贮藏品质的影响

..... 周江 张辉 吴斌 吴忠红 滕姗姗(17)

□不同涂膜剂处理对汉源蜜橘贮藏效果的研究

..... 熊亚波 颜静 刘继 郭菲 董蕴瑶 毛芸洁 秦文(21)

□不同天然生物保鲜液对桑葚贮藏品质的影响

..... 赵玲玲 姜文利 张岩 刘金光(26)

□乙醇气体缓释处理对鲜食葡萄保鲜效果的影响

..... 杨建华 马瑜 李勃 柯杨 朱海云(32)

□不同1-MCP处理对哈密瓜采后贮藏品质的影响

..... 张翠环 耿新丽 张银欢 热萨莱提·尼亚孜 廖新福(39)

加工研究

□响应面法优化籽瓜皮果胶提取工艺

..... 朱春丽 刘峰娟 孟阳 黄文书(43)

□槟榔果真空冷冻干燥工艺初探

..... 高红日 周东霞 何宗奇 郑联合 赵阔(50)

□黄瓜茉莉花茶保健饮料的研制

..... 赵爱萍 樊颜丽(55)

检测分析

□红肉火龙果与白肉火龙果的品质分析

..... 李涛 王明月 杜海群 杨春亮(59)

□不同品种马铃薯的颗粒全粉功能品质分析

..... 朱新鹏 郭全忠(62)

专题论述

□壳聚糖在鸡蛋保鲜中的应用研究进展

..... 徐晓霞 张怀珠 杨富民(66)

□多胺对果蔬采后生理生化作用机制的研究进展

..... 王倩 吴斌 张政 吴忠红 张辉(70)

- 冷害对贮藏期间果蔬色泽的影响及其作用机制
.....刘学 刘丽丹 温顺位 孟爱丽 徐代刚(74)
- 浅析专业仓储在普洱茶产业中的地位和作用
.....邢倩倩 李思佳 周红杰 李亚莉(77)

政策法规

- 美国纽约自7月1日起禁用发泡餐具
.....食品伙伴网(69)

行业资讯

- 反式脂肪之后 美国或再限制糖分、饱和脂肪等
.....食品伙伴网(49)
- 食药产品信息社会公众将可查
.....法制晚报(54)

科技前沿

- 日本研究发现一种乳酸菌 有助减轻痛风
.....科技日报(12)
- 美国新研究证实:加工食品里的反式脂肪会严重损害记忆
.....人民网(49)

科普沙龙

- 养生保健:防暑降温食疗 还你健康清凉的夏天
.....家庭医生在线(7)
- 英媒:十大预防阿尔茨海默病的健康食品
.....人民网(73)

广告专栏

江西绿萌科技控股有限公司(封一)
《保鲜与加工》杂志被国际重要数据库收录证书(封二)
微孔保鲜膜(封三)
新型运输保鲜纸(封四)
高渗出 CO₂ 保鲜袋(彩色插页)
北京丹贝尔仪器有限公司(彩色插页)
葡萄商品化处理新产品(彩色插页)
北京浩爽制冷工程科技有限公司(彩色插页)
《保鲜与加工》在美国《科学引文索引(扩展版)》(SCI-E)施引文献(黑白插页)
2013年《保鲜与加工》刊登的文章被美国《化学文摘(网络版)》(CA)收录情况(共39篇)(黑白插页)
中国保鲜网(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 邢堃
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10.00元
全年60.00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 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 10 per Issue

Oversea Price: US \$ 10 per Issue

CONTENTS

Expert Forum

Food Safety Assessment of Genetically Modified Plants

..... SHENG Yao, et al (1)

Storage

Effect of Chitosan Coating on the Storage Quality of Strawberry during
Cold Storage and Shelf-life

..... FENG Yun-xiao, et al(8)

Effects of Different Gas Compositions on Postharvest Storage of Hosui
Pear Fruit SU Yan-ling, et al(13)

Effects of Spermidine on the Quality of Thompson Seedless Grape dur-
ing Storage ZHOU Jiang, et al(17)

Research of Different Coating Treatments on Storage Effect of
Hanyuan Mandarin XIONG Ya-bo, et al(21)

Effect of Different Natural Biological Preservative Solution on Storage
Quality of Mulberry ZHAO Ling-ling, et al(26)

Effects of Ethanol Vapor Sustained Release Treatment on Postharvest
Preservation of Table Grape YANG Jian-hua, et al(32)

Effects of Different 1-MCP Treatments on Postharvest Storage Quality
of Hami Melon ZHANG Cui-huan, et al(39)

Process

The Optimum Extraction Process of Pectin from Seed-using Water-
melon Peel by Response Surface Methodology

..... ZHU Chun-li, et al(43)

Preliminary Study on the Vacuum Freeze-drying Processing of Areca
Nut GAO Hong-ri, et al(50)

Production on Health Drink of Cucumber and Jasmine Tea
..... ZHAO Ai-ping, et al(55)

Detection and Analysis

Quality Analysis of Red Pitaya and White Pitaya

..... LI Tao, et al(59)

Comparative Analysis on Functional Quality of Particles Flour of
Different Varieties of Potato ZHU Xin-peng, et al(62)

Special Topic Discussion

Research Progress of Chitosan in Fresh Eggs Preservation

..... XU Xiao-xia, et al(66)

Research Progress of Polyamine on Physiological and Biochemical
Mechanism of Postharvest Fruits and Vegetables

..... WANG Qian, et al(70)

Effect and Mechanism of Chilling Injury on Colour of Postharvest
Fruits and Vegetables during Storage

..... LIU Xue, et al(74)

Position and Role of Professional Storage in Pu-erh Tea Industry

..... XING Qian-qian, et al(77)



国家农产品保鲜工程技术研究中心科技新奉献

新型运输 保鲜纸

保鲜纸是鲜食葡萄在冷藏或保冷运输中的质量保证

鲜食葡萄保鲜纸

特点

抑制灰霉 保持鲜度
缓慢释放 效果稳定
使用方便 易放易取
冷藏运输 保冷运输
绿色保鲜 安全卫生

鲜食葡萄保鲜纸 (本产品系颗粒剂型)

使用方法: 将本品放在葡萄果实上方, 无字面朝向葡萄
产品规格: 备有保鲜鲜食葡萄
5公斤、10公斤两种包装
冷藏运输保鲜期: 10-20天
保冷运输保鲜期: 8-12天



研制单位: 国家农产品保鲜工程技术研究中心(天津)
地址: 天津市西青区津静公路17公里处
邮编: 300384

生产单位: 天津绿达保鲜工程技术有限公司
电话: 022-27944010 27944813
传真: 022-27944015

ISSN 1009-6222



国内统一连续出版物号: CN12-1330/S
广告经营许可证: 津工商广字1201044000283

邮发代号: 6-146
国外发行代号: BM8097

全年定价: 60元(每册1)