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

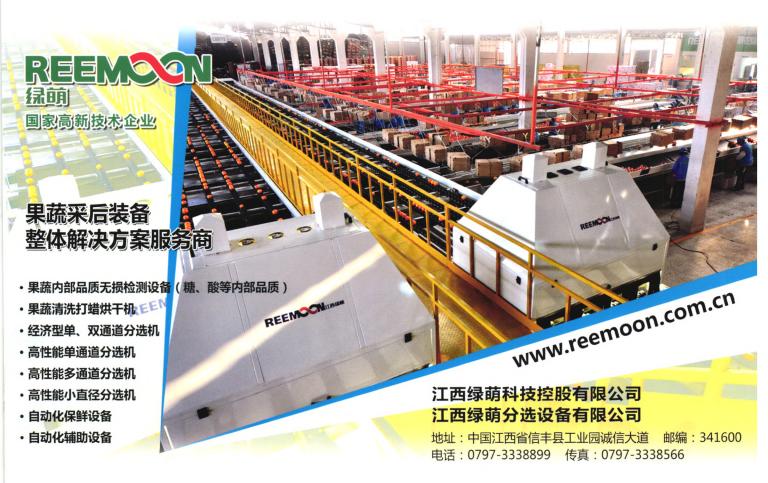
中 文 核 心 期 刊中国科技核心期刊中国农业核心期刊中国北方优秀期刊

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

得鲜

Storage \$

Process R



BAUAIANYU

2015年9月 第15卷 第5期 Vol.15 No.5 Sep. 2015

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9月第5期

(第15卷,总第90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

□植物 NAC 转录因子研究进展 
保鲜研究
□LED 红蓝复合光间歇照射对西兰花贮藏品质的影响 伍新龄 张 娜 张晓洁 阎瑞香 于晋泽 关文强(6
□不同贮藏条件对小白菜品质的影响
赵长盛 王春燕 牛海燕(11
□臭氧处理对不同成熟度金丝小枣贮藏品质的影响 ************************************
······· 陈存坤 韩 洁 董成虎 李迎松 张 鹤 王文生(15 □响应面法优化樱桃魔芋葡苷聚糖热喷雾处理参数
□速冻低温保鲜处理对鲜切甘蓝品质的影响
王冉冉 娄茜茜 陈存坤 邢亚阁 车振明 唐 敏 王 伟(25)
□电生功能水冷激处理对香蕉耐冷性的影响 魏 巍 郝利平 张誉丹 张玉蕾 吴艳芳 王 愈(32)
加工研究
□响应曲面法优化核桃青皮色素提取工艺的研究
顾浩峰(37)
□超声波法提取酸浆宿萼多糖条件的优化 徐丹鸿 林道鹏(43)
□不同温度和时间热加工处理对核桃油品质的影响
朱 冉 周 杰 詹祎捷 李 爽 荣瑞芬(47
检测分析
□大久保桃果实香气成分的气相色谱-质谱分析
邓翠红 韩 涛 李丽萍 杨 柳 张海英(52
专题论述
□红枣饮品加工研究进展
□新疆伊犁河谷红地球品种葡萄贮藏现状及保鲜产业发展对策
□蔬菜气调贮藏保鲜技术研究进展 tv

版权所有 未经许可 不得以任何形式进行编辑或转载

## 技术指南

□红地球品种葡萄规范性工业化贮藏保鲜技术 …… 张 平 邓彩霞 集 贤 朱志强 任朝晖 王世军(77)

## 政策法规

□一批新规 9 月实施 不安全食品将分级限时召回 ··············· 中国新闻网(14)

## 行业资讯

□肃清网络食品谣言 中国食品辟谣联盟在京成立 …… 中国食品报网(19)

□中国将于 2020 年初步建成全国农产品市场体系

## 科技前沿

□VC 和 VE 催人老? 年轻人摄入或适得其反

## 科普沙龙

□欧洲食品安全局:油炸食品与烟草含相同致癌物 ……… 广州日报(46)

## 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)

高效乙烯去除剂(彩色插页)

北京丹贝尔仪器有限公司(彩色插页)

高渗出 CO<sub>2</sub> 保鲜袋(彩色插页)

北京浩爽制冷工程科技有限公司(彩色插页)

热烈祝贺《保鲜与加工》杂志进入全国中文核心期刊(黑白插页)

والتهروا ليروا لير

《保鲜与加工》征稿启事(黑白插页)

《保鲜与加工》杂志 2016 年征订启事(黑白插页)

科技期刊 2016 年征订启事(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 堑

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 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



# STORAGE AND PROCESS

Vol.15 No.5

Total No.90

September 10, 2015

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
Editored & 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 10 per Issue **Oversea Price:** US \$ 10 per Issue

#### **CONTENTS**

Expert Forum
Research Progress of Plant NAC Transcription Factors
KOU Xiao-hong, et al(1
Storage  Effect of Bull and Blood ED Links are the state of Bull and Blood ED
Effect of Red and Blue LED Light Intermittent Irradiation on Quality
of Broccoli during Cold Storage WU Xin-ling, et al (6
Effects of Different Storage Conditions on the Quality of Chinese Cab-
bage ZHAO Chang-sheng, et al(11
Effect of Ozone Treatment on Storage Quality of Different Maturity of
Jinsixiaozao CHEN Cun-kun, et al (15
Response Surface Method to Optimize the Parameters of the Therma
Spray of Konjac Glucomannan on Cherry · · · · SUN Hai-yan(20
Effects of Quick-frozen Cryogenic Preservation Treatment on Quality
of Fresh-cut Cabbages WANG Ran-ran, et al(25)
Effect of Cold Shock Treatment of Electrolyzed Functional Water or
Chilling Tolerance in Bananas WEI Wei, et al (32)
Process
Optimization of Extraction of Pigments from Walnut Green Husks by
Response Surface Mthodology GU Hao-feng (37)
Optimization of Ultrasonic Extraction of Polysaccharides in Persisten
Calyx of Physalis alkekengi XU Dan-hong, et al (43)
Effects of Different Heating Temperatures and Times on Quality of
Walnut Oil ZHU Ran, et al (47
<b>Detection and Analysis</b>
Detection of the Aroma Components in 'Okubao' Peach by Headspace
Solid-phase Micro-Extraction and GC/MS
DENG Cui-hong, et al (52)
Special Topic Discussion
Research Progress in Chinese Jujube Beverage Processing
LI Qi-ye, et al (57)
The Situation of Storage for Red Globe Variety of Grape Grown in Val-
ley of Yili Xinjiang and the Strategy and Suggestion on Its Storage
Industry DENG Cai-xia, et al(62)
Research Progress on Detection Methods of Honey Adulteration
DU Zong-xu(67)
Research Progress of Atmosphere Storage Technology of Postharves
Vegetables ······ AO Jing, et al (72)
Technical Manual
Regulated and Industrialized Technology for Storage of Red Globe Va-

riety of Grape ...... ZHANG Ping, et al (77)



邮 编: 300384

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 传 真: 022-27944015

邮发代号: 6-146 国外发行代号: BM8097



全年定价: 60元(每册105