

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

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

BAO XIAN YU JIA GONG
2015 6

2015年11月 第15卷 第6期
Vol.15 No.6 Nov. 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11月第6期

(第15卷,总第91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

□我国冻梨生产历史、产业现状与问题分析

.....王文辉 佟伟 贾晓辉(1)

保鲜研究

□包装与运输方式对常温贮藏青椒品质的影响

.....陈玉成 王琛 张锐 高雅 韩艳秋 李莉峰(7)

□NO和ClO₂处理对采后伽师瓜抗氧化酶活性的影响

.....李艳红 郭芹 吴斌 哈益明(13)

□不同采收期对红香酥梨冷藏后货架期果实品质的影响

.....王志华 王文辉 佟伟 姜修成 贾晓辉 杜艳民(17)

□不同商品化处理及保鲜膜包装对芦蒿冷藏效果的研究

.....朱麟 凌建刚 尚海涛(23)

□鸭梨内在品质与低O₂高CO₂诱导组织褐变的关系初探

.....杜艳民 杭博 王文辉 贾晓辉 王志华 佟伟(28)

□La₂O₃-黄酮纳米复合材料的制备及其抗氧化与抑菌性能研究

.....宫雪 王建荣 曾俊菱 刘亚利 姜岩(35)

□短波紫外线和臭氧处理对葡萄干表面霉菌及品质的影响

.....董成虎 韩洁 陈存坤 杨敦敦 王文生(39)

□生姜提取液对牦牛肉保鲜效果的研究

.....刘志明 马华丽 宋永朋(43)

□胶红酵母(*Rhodotorula mucilaginosa*)对常温贮藏梨果保鲜效果
的研究

.....束兆林 张红印 杨红福 庄义庆 赵来成 缪康 于居龙(47)

□甜瓜常温运输不同堆高层次的三维轴向振动强度差异

.....潘伊 车凤斌 张婷 董成虎 孟新涛 张世雄 谢能斌(51)

加工研究

□黄桃果酒规模化生产工艺技术研究

.....郭意如 陈晓明 荆红彭 刘明 张世杰(58)

□鱼骨粉咀嚼片制备工艺的研究

.....李佳欣 刘程惠 田密霞 陈晨 齐海萍(63)

□响应面法优化改性凹凸棒石澄清黄酒工艺的研究

.....黄和升 王海平 夏睿(69)

□柿子醋人工发酵生产技术的研究

.....马兆瑞 姚瑞祺 祝战斌(75)

专题论述

□柑橘果实中柠檬苦素及类似物功能活性研究进展

.....朱春华 李菊湘 周先艳 沈正松 岳建强(78)

- ☐ 柠檬烯的防腐作用及抑菌机理研究进展
..... 关天旺 刘嘉煜(83)
- ☐ 黄瓜酶促抗氧化系统对逆境胁迫的生理响应研究进展
..... 邓红军 茅林春(88)
- ☐ 新疆籽瓜副产物加工利用研究现状及前景
..... 张政 王倩 吴斌 李维霞 张辉(93)

政策法规

- ☐ 新种子法:转基因品种需信息公开
..... 中国食品科技网(82)

行业资讯

- ☐ 欧洲培育出治理水污染的超级细菌
..... 科技日报(92)

科技前沿

- ☐ 水果保鲜:乙烯信号“开关”找到
..... 中国食品安全报(12)

科普沙龙

- ☐ 最适合秋天喝的清汤
..... 合肥网(34)
- ☐ 冬天大葱保鲜法
..... 新民晚报(62)
- ☐ 米饭煮前充分浸泡 既营养又美味
..... 中国食品报(68)
- ☐ 研究发现:用硬纸盒包装的食物或严重影响健康
..... 中国网(87)

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(封二)
微孔保鲜膜(封三)
新型运输保鲜纸(封四)
中国科技核心期刊收录证书(黑白插页)
《中文核心期刊要目总览》入编通知(黑白插页)
中国学术期刊影响因子年报(黑白插页)
《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)
2015 年《保鲜与加工》总目次(黑白插页)
科技期刊 2016 年征订启事(黑白插页)
《保鲜与加工》杂志被国际重要数据库收录证书(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 邢玺
薛彦斌 杨少松 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 and 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

Investigation and Analyses of the Frozen Pear Production History, Present
Situation and the Industrial Problems WANG Wen-hui, et al(1)

Storage

Influences of Packaging and Transportation Mode on Storage Quality of
Green Pepper under Normal Temperature
..... CHEN Yu-cheng, et al(7)

Effects of Nitric Oxide and Chlorine Dioxide Treatments on the
Antioxidant Enzymes of Jiashi Melon during Storage
..... LI Yan-hong, et al(13)

Effects of Different Harvesting Date on Quality of Hongxiangsu Pear
during Shelf-life after Cold Storage WANG Zhi-hua, et al(17)

Effects of Different Commercialized Treatments and Film Packaging on
Quality of *Artemisia selengensis* during Cold Storage
..... ZHU Lin, et al(23)

Preliminary Research on Relationship of Internal Quality and Tissue
Browning of 'Yali' Pear under Low O₂ and High CO₂ Atmosphere
..... DU Yan-min, et al(28)

Study on Synthesis and Antioxidation, Antibacterial Action of La₂O₃ -
Flavonoid Nano-compoiste GONG Xue, et al(35)

Effect of UV-C and Ozone Treatment on the Quality and Mould on the
Surface of Raisins DONG Cheng-hu, et al(39)

Preservation Effect of Ginger Extract on Yak Meat
..... LIU Zhi-ming, et al(43)

Preservation Effect of *Rhodotorula mucilaginosa* on Pear Fruits during
Room Temperature Storage SHU Zhao-lin, et al(47)

Difference of Vibration Acceleration on 3 Dimensional Axial of Different
Stacking Height Layers of Melon during Normal Temperature Transport
..... PAN Yan, et al(51)

Process

Scale Production Technology of Yellow Peach Fruit Wine
..... GUO Yi-ru, et al(58)

Research on Preparation Technology of Fishbone Meal Chewable Tablets
..... LI Jia-xin, et al(63)

Optimization the Clarification Process of Rice Wine with Modified
Attapulgit by Response Surface Method
..... HUANG He-sheng, et al(69)

Study on Production Technology of Artificial Fermentation of Persimmon
Vinegar MA Zhao-rui, et al(75)

Special Topic Discussion

Research on Activity of Limonin and Limonoids in Citrus Fruit
..... ZHU Chun-hua, et al(78)

Research Progress on Preservative Activity and Antimicrobial Mechanism
of Limonene Guan Tian-wang, et al(83)

Research Progress on Enzymatic Antioxidant System Response to Stress in
Cucumber Fruit DENG Hong-jun, et al(88)

Present Situation and Prospect of Processing and Utilization on Seed -
melon by-products in Xinjiang ZHANG Zheng, et al(93)



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

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

ISSN 1009-6221



全年定价: 60元(每册10元)