

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

保鲜与加工

Storage and Process

国家农产品保鲜工程技术研究中心(天津) 主办



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



2016年1月 第16卷 第1期
Vol.16 No.1 Jan. 2016

2016 1



保鲜与加工

BAOXIAN YU JIAGONG

(双月刊)

2000年11月创刊

2016年1月第1期

(第16卷,总第92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

□火龙果采后品质控制现状分析

……………李家政 王奕文 张凤勇(1)

保鲜研究

□动态冰温对红阳猕猴桃冷害与贮藏品质的影响

……………尚海涛 邵海燕 朱麟 康孟利 俞静芬 凌建刚(7)

□MAP结合低温贮藏对草莓保鲜效果的影响

……………李宁 赵蕊 王越(12)

□含茉莉酸甲酯的生物活性膜对蓝莓采后保鲜效果的研究

……………于悦 徐莹 汪东风 张丹丹 于金芝(16)

□新型果蔬保鲜膜包装对砂糖橘贮藏效果的研究

……………黄海雄 黄育强(21)

□1-MCP对三峡库区丰水梨果实采后生理与品质的影响

……………刘丹(27)

□LED红蓝光照射对采后西芹保鲜效果的影响

……………王超 刘斌 张娜 关文强 吴子健 宋健飞(31)

□复合涂膜处理对火龙果常温贮藏品质的影响

……………玉新爱 杨昌鹏 吴琳 黄桂香(35)

□植酸与VC复配保鲜剂对滑菇保鲜效果的影响

……………张介驰 李媛 韩冰 孔祥辉 马银鹏(40)

加工研究

□响应面法优化荸荠皮保鲜物质微波提取工艺

……………张俐勤 陶昆 范建奇 张建群 申丽静(44)

□响应面法优化乳清中乳糖渗滤工艺的研究

……………热合满·艾拉 阿布力米提·伊力 阿依古丽·外力 杨雪(49)

□大菱鲆炸制工艺技术研究

……………王彩理 王洪军 李斌 韩强 滕瑜(55)

□不同储藏温度下腊肉中油脂氧化规律的研究

……………杨海锋 杨俊花 刘泽辉 宋卫国 赵志辉(59)

□丁香花凝胶暖胃保健软糖配方的研究与工艺优化

……………魏晓峰 刘敏(63)

□鼠曲草果蔬复合保健饮料的研制

……………谢晶 金晨钟 曾琴 高晴晴 高芬(69)

信息与物流

- 基于 SCOR 模型利用射频识别技术对油脂物流供应链的优化
..... 王志刚 杨剑(76)
- 机械式冷藏集装箱内温湿度场的数值模拟及其试验研究
..... 刘亚姣 杨小凤 庄春龙 邓安仲 郭晏京 代俊杰(81)
- 不同包装方式对模拟物流配送杨梅品质的影响
..... 朱麟 凌建刚 尚海涛(87)

专题论述

- 柑橘采后生理及病害研究进展
..... 周先艳 龚琪 李菊湘 龙春瑞 沈正松 岳建强(91)

科技前沿

- 英媒:研究称高糖饮食提高患乳腺癌风险
..... 参考消息(30)
- 新发现:葡萄酒中的白藜芦醇有望取代二氧化硫
..... 红酒世界网(39)
- 日本的冰点温度熟成技术
..... 中国食品报(75)

广告专栏

- 江西绿萌科技控股有限公司(封一)
- 2016 年年历(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)
- 《保鲜与加工》杂志 2016 年征订启事(黑白插页)
- 《保鲜与加工》征稿启事(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: $\frac{\text{ISSN } 1009-6221}{\text{CN } 12-1330/S}$

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

Actuality Analysis of Quality Control of Postharvest Pitaya
..... LI Jia-zheng, et al(1)

Storage

Effects of Dynamic Ice-temperature Storage on Chilling Injury and Storage
Quality of Hongyang Kiwifruit SHANG Hai-tao, et al(7)
Effect of MAP on Preservation of Strawberry during Cold Storage
..... LI Ning, et al(12)
Effects of Bioactive Membrane Combined with Methyl Jasmonate on the
Postharvest Preservation of Blueberries YU Yue, et al(16)
Preservation Effect of New Type Fruit and Vegetable Film Packages on
Shatangju Fruit HUANG Hai-xiong, et al(21)
Effect of 1-MCP on Postharvest Physiology and Quality of 'Hosui' Pear
Produced from Three Gorges Reservoir Areas LIU Dan(27)
Effects of Red and Blue LED Irradiation on Postharvest Preservation of
Celery WANG Chao, et al(31)
Effect of Coating Agent on Storage Quality of Pitaya during Room Temper-
ature Storage YU Xin-ai, et al(35)
Preservation Effects of Composite Preservative of Phytic Acid and VC on
Pholiota nameko ZHANG Jie-chi, et al(40)

Process

Optimization of Microwave Extraction of Preservation Substances from
Eleocharis tuberosa Peel by Response Surface Analysis
..... ZHANG Li-qin, et al(44)
Optimization of Lactose Dialysis Process by Response Surface Methodolo-
gy from Whey Rehevan·Aila, et al(49)
Technology Study on Fried *Scophthalmus maximus*
..... WANG Cai-li, et al(55)
Research on Lipid Oxidation in Bacon during Different Temperatures
Storage YANG Hai-feng, et al(59)
Study on the Formulation and Process Optimization of the Lilac Warm
Stomach Gel Soft Sweets WEI Xiao-feng, et al(63)
Processing Technology of Healthy Soft Drink Consists of Fruit, Vegetable
and *Gnaphalium affine* D. Don XIE Jing, et al(69)

Information and Logistics

Using RFID Technology to Optimizing the Oils and Fats Logistics Supply
Chain Based on the SCOR Model WANG Zhi-gang, et al(76)
Numerical Simulation and Experiment of Temperature and Humidity Field
inside Mechanical Refrigerated Containers
..... LIU Ya-jiao, et al(81)
Effects of Different Out-store Packaging Treatments on Qualities of
Waxberry in Model Condition of Transportation
..... ZHU Lin, et al(87)

Special Topic Discussion

Advances of Research on Postharvest Physiology and Diseases of Citrus
..... ZHOU Xian-yan, et al(91)



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 1009-6221



全年定价：60元(每册10元)

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