

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



咨询服务平台

国家农产品保鲜工程技术研究中心
 National Engineering Technology Research Center for Preservation of Agricultural Products

农业部农产品贮藏保鲜重点实验室
 Key Laboratory of Agricultural Products Storage and Preservation, Ministry of Agriculture

新闻中心
 国家农产品保鲜工程技术研究中心(天津) 主办

产品中心
 保鲜设备、保鲜材料、保鲜工艺

联系我们
 天津经济技术开发区南开区道义大街11号
 电话: 022-57699600
 网址: www.luda.com.cn

www.luda.com.cn

中国保鲜网

中文版 会员版 English

国家农产品保鲜工程技术研究中心(天津)
 National Engineering Technology Research Center for Preservation of Agricultural Products

国家农产品保鲜工程技术研究中心(天津) 版权所有
 津ICP备05002882号

中国保鲜网是由国家农产品保鲜工程技术研究中心主办的综合咨询服务平台。主要报道国内外农产品保鲜领域的综合新闻及科技动态;国内最新会讯及专家论坛;政策法规及市场动态;保鲜新设备、新材料、新工艺及新技术。



BAO XIAN YU JIA GONG

2016年11月 第16卷 第6期
 Vol.16 No.6 Nov. 2016

20166



保鲜与加工

BAOXIAN YU JIAGONG

(双月刊)

2000年11月创刊

2016年11月第6期

(第16卷,总第97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:王文生

副主编:李家政 郭顺堂

责任编辑:李春媛 阎瑞香

编辑:张玲 高元惠 李江阔
王增利 戴瑞彤

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

- 苹果果皮蜡质及其对果实采后贮运保鲜影响的研究进展
..... 杨艳青 任小林(1)

保鲜研究

- 不同保鲜处理对鲜食葡萄贮藏期间褐变的影响
..... 张翔宇 王妍丹 李志文 朱志强 张平(8)
- 肉桂精油对气调小包装大鲵分割肉保鲜效果的研究
..... 胡云峰 贾亦森 李宁宁 梁晶 阎瑞香(16)
- 膨大剂处理对无核白葡萄贮藏品质的影响
..... 王萍 孙静 陈全(20)
- 6株拮抗酵母对梨毛霉菌(*Mucor* sp.)和青霉菌(*Penicillium* sp.)
防效测定
..... 姚文娟 桑丁次措 邓茵 普布古吉 郭小芳(25)
- 真空预冷压力对双孢菇贮藏效果的研究
..... 邱倩倩 杨兆丹 刘斌 吴子健 陈存坤(30)
- 预冷对海南北运冬瓜冷链运输品质的影响
..... 康效宁 吉建邦 李梁(36)
- 贮藏时间对蒙自甜石榴营养品质及常温货架期间失重率的影响
..... 杨万林 杨芳 陈锦玉 王云美 张跃伟 周勇生(40)
- 1-MCP和乙烯利处理对马兰头货架品质的影响
..... 马素娟(45)
- 贮藏环境对杏鲍菇失水和感官品质的影响
..... 李翔 刘达玉 肖龙泉 郑自立 耿放 王金秋(50)

加工研究

- 响应面法优化乳酸菌发酵黑米饮料工艺研究
..... 鲁明 付欣 王小鹤 于森 罗欣月(54)
- 白萝卜振动远红外干燥工艺参数优化
..... 吴春升 车刚 王鑫 李喜陆 李海龙 万霖(61)
- 柑橘皮膳食纤维在曲奇饼干中的应用研究
..... 孙海燕(69)
- 香芋全粉喷雾干燥工艺参数研究
..... 商飞飞 谢玉花 凌宾 陈振林 刘艳 段振华(75)
- 龙牙楸木芽多糖提取与脱色工艺的研究
..... 吴舜 张桂娟 吕文博(80)

- 利用微波真空技术开发膨化鱼糜饼研究
..... 薛长风 徐云升 裴志胜 文攀 (87)
- 微波辅助提取石榴皮黄酮及抗氧化活性研究
..... 黄菊 何伟平 董黎明 王晓辉(92)
- 大孔树脂分离纯化无梗五加果中的多酚类化合物
..... 冯颖 甄国君 范文丽(98)
- 超声辅助酶法提取柚子皮水溶性膳食纤维及其抗氧化活性研究
..... 唐海珊 陈佩瑶 丁晴 刘力源 齐惠 李良(103)
- 赤霞珠干酒优化工艺及质量控制研究
..... 曹芳玲(107)

检测分析

- 不同梨品种果胶含量与品质特性相关性研究
..... 霍宏亮 曹玉芬 田路明 董星光 张莹 齐丹 张小双(111)
- 枇杷整果应力松弛特性的试验研究
..... 王海鸥 扶庆权 陈守江 王蓉蓉 张伟(116)
- 鱼腥草挥发油成分分析及其抗氧化性研究
..... 吕都 刘嘉 刘辉 王辉 李俊 刘永翔(120)
- 近红外快速测定干辣椒中辣度的研究
..... 董楠 胡羽 邹研 吕都 刘嘉 刘永翔(125)

专题论述

- 蓝莓预处理方法和干燥加工技术研究进展
..... 周国旺 张冬雪 杜汉军 杨占江 张军(130)
- 红富士苹果贮藏保鲜技术研究进展
..... 叶东琛 王丽萍(135)

广告专栏

- 中国保鲜网(封一)
- 山东百枣纲目生物科技有限公司(封二)
- 微孔保鲜膜(封三)
- 国家农产品保鲜工程技术研究中心(封四)
- 《保鲜与加工》杂志 2017 年征订启事(黑白插页)
- 《保鲜与加工》杂志广告刊登办法(黑白插页)
- 2016 年《保鲜与加工》总目次(黑白插页)
- 《保鲜与加工》在美国《科学引文索引(扩展版)》(SCI-E)施引文献(共 65 篇,总被引频次 76 次)(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》征稿启事(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
冯双庆 关军锋 何国庆
George Q. Huang 胡小松
李正国 刘兴华 鲁晓翔
马岩松 茅林春 农绍庄
任小林 申江 生吉萍
田勇 王贵禧 王强
王文生 邢玺 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 and Technology Research Center for Preservation of Agricultural Products (Tianjin)

Chief Editor: WANG Wen-sheng

Subeditors: LI Jia-zheng, GUO Shun-tang

Responsible Editors:

LI Chun-yuan, YAN Rui-xiang

Editors: ZHANG Ling, GAO Yuan-hui, LI Jiang-kuo
WANG Zeng-li, DAI Rui-tong

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 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 Apple Cuticular Wax and Its Effect on Storage and Transportation Quality of Postharvest Apple Fruit YANG Yan-qing, et al(1)

Storage

Effects of Different Preservation Treatments on Browning of Table Grapes during Cold Storage ZHANG Xiang-yu, et al(8)

Effect of Cinnamon Essential Oil on Preservation of Giant Salamander Cutting Meats in Small Modified Atmosphere Packaging

..... HU Yun-feng, et al(16)

Effect of Expanding Reagents Treatments on Storage Quality of Thompson Seedless Grape WANG Ping, et al(20)

Bio-control Efficacy of Six Antagonistic Yeasts Against *Mucor* sp. and *Penicillium* sp. of Pear YAO Wen-juan, et al(25)

Effect of Different Vacuum Pre-cooling Pressure on Storage quality of *Agaricus bisporus* DI Qian-qian, et al(30)

Effect of Pre-cooling on Quality of Hainan White Gourd Shipped to the North during Cold Chain Transportation KANG Xiao-ning, et al(36)

Effects of Cold Storage Time on Nutritional Quality and Weight Loss Rate of Sweet Pomegranate Fruit from Mengzi YANG Wan-lin, et al(40)

Effects of 1-MCP and Ethephon Treatments on Shelf Life Quality of *Kalimeris indica* (L.) Sch.-Bip. MA Su-juan(45)

Influence of Storage Conditions on Water Loss and Sensory Quality of *Pleurotus eryngii* LI Xiang, et al(50)

Process

Optimization of Fermentation Technology of Black Rice Lactobacillus Beverage by Response Surface Methodology LU Ming, et al(54)

Optimization of Technical Parameters of Vibration-far-infrared Drying of White Radish WU Chun-sheng, et al(61)

Study on Application of Citrus Dietary Fiber in Cookies SUN Hai-yan(69)

Study on Process Parameters of Spray Drying of Taro Whole Powder SHANG Fei-fei, et al(75)

Study on Extraction and Decoloration Technologies of Polysaccharides from *Aralia elata* (Miq.) Seem. Buds WU Shun, et al(80)

Development of Surimi Cake by Microwave Vacuum Puffing Technology XUE Chang-feng, et al(87)

Microwave-assisted Extraction of Flavonoids from Pomegranate Peel and Its Antioxidant Activity HUANG Ju, et al(92)

Purification of Polyphenols from *Acanthopanax sessiliflorus* Fruit by Macroporous Resin FENG Ying, et al(98)

Extraction of Soluble Dietary Fiber from Pomelo Peel by Ultrasonic Assisted Enzymatic Method and Its Antioxidant Activity

..... TANG Hai-shan, et al(103)

Technology Optimization and Quality Control of Cabernet Sauvignon Dry Wine CAO Fang-ling(107)

Detection and Analysis

Study on the Correlation between Pectin Content and Fruit Quality of Different Varieties of Pears HUO Hong-liang, et al(111)

Experimental Study on Stress-relaxation Properties of Complete Loquat WANG Hai-ou, et al(116)

Analysis of Chemical Constituents and Antioxidant Activity of Essential Oil from *Houttuynia cordata* LV Du, et al(120)

Study on Rapid Detection of Pungency in Dried Peppers by Fourier Transform Near Infrared Spectroscopy DONG Nan, et al(125)

Special Topic Discussion

Research Progressing on Pre-treatment Methods and Drying Processing Technologies of Blueberries ZHOU Guo-wang, et al(130)

Research Progress on Postharvest Storage Technology of Red Fuji Apple

..... YE Dong-chen, et al(135)

国家农产品保鲜工程技术研究中心

National Engineering and Technology Research Center for Preservation of Agricultural Products

国家农产品保鲜工程技术研究中心是经国家科技部批准专门从事农产品贮运保鲜的国家级工程中心，是农业部“农产品采后生理与贮藏保鲜重点实验室”和“天津市农产品采后生理与贮藏保鲜重点实验室”依托单位。“中心”现已具备国家工程中心科研、孵化、生产、开发一条龙产业化工程体系，拥有科技核心研发区、中试生产区和冷链物流示范区三个基地。研究开发的“绿达”牌果蔬保鲜设施、系列防腐保鲜剂、保鲜膜等几十种科技产品在全国 20 多个省市自治区得到了产业化应用。

国家农产品保鲜工程技术研究中心

中华人民共和国科学技术部

中华人民共和国农业部

农产品采后生理与贮藏保鲜重点开放实验室

Key Laboratory of Postharvest Physiology and Storage of Agricultural Products

MINISTRY OF AGRICULTURE

THE PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA

2006

国家星火计划

农村区域科技成果转化中心



中华人民共和国科学技术部星火计划办公室

二〇〇四年八月

天津市农产品保鲜技术工程中心

TEC

TIANJIN ENGINEERING CENTER FOR AGRICULTURAL PRODUCT PRESERVATION TECHNOLOGY

天津市农产品采后生理与贮藏保鲜重点实验室

TKL

TIANJIN KEY LABORATORY OF POSTHARVEST PHYSIOLOGY AND STORAGE OF AGRICULTURAL PRODUCTS

天津市市级示范生产力促进中心



天津市科学技术委员会

二〇一四年

地址：天津市西青区津静公路17公里处

电话：022-27944010

邮编：300384

网址：www.luda.com.cn

E-mail: tjluda@163.com

ISSN 1009-6221



9 771009 622159

11>

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10元)