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





国家农产品保鲜工程技术研究中心(天津) 主办





2017年5月 第17卷 第3期 Vol.17 No.3 May 2017



### 保鲜与加工

#### **BAOXIAN YU JIAGONG**

(双月刊)

2000年11月创刊 2017年5月第3期 (第17卷,总第100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

主编:王文生 执行主编:李家政 副主编:李家政 郭顺堂 编辑部主任:李春媛 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 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

#### 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

□我国梨加工技术现状与未来 ...... 关军锋 杜晓东(1) 保鲜研究 □不同保鲜剂喷雾处理对冰箱贮藏期间西兰花保鲜效果的影响 ..... 李玉珍 朱艳华 张 鹏 张 鹤 李春媛 李江阔(5) □肉桂精油处理对圣女果常温保鲜效果的影响 ..... 贺红宇 曾晓丹 王自鹏 刘 培 李艳琳 朱永清(11) □贮藏温度对马铃薯品质和采后生理的影响 ..... 田甲春 田世龙 程建新 李守强 葛 霞 李 梅(16) □三角梅花乙醇提取液的抑菌性及其对草莓保鲜效果的研究 □五种秋子梨果实采后品质变化及生理差异研究 ..... 杨晓龙 王文辉 王志华 王 阳 佟 伟 孙平平(26) □成熟度对伽师瓜采后呼吸及酶活性的影响 ..... 薛素琳 车凤斌 孟新涛 潘 俨 张 婷 董成虎(32) □半导体制冷果蔬配送箱水冷散热参数优化试验研究 ..... 王亚娟 赵俊宏 郭嘉明 王 昱 陆华忠 吕思利(41) □LED 红蓝光照射对西兰花保鲜效果的影响 ..... 王连伏 王美霞 刘 斌 阎瑞香 张 娜(47) □牛姜对脆肉鲩在活体运输过程中抗缺氧能力的影响及冷藏保鲜 效果的研究 ...... 李晓璐 王 琼 刘 妍 淮亚红 郭艳峰(53) □不同光照处理对金枪鱼新鲜度的影响 加工研究 □植源型澄清剂对香菇葡萄酒澄清效果及稳定性的影响 □基于 HACCP 和 QFD 的乳制品质量安全控制研究 ...... 霍 红 赵思琪(69) □制作工艺对酵子基本指标的影响 ...... 张 煌 张 雪 马永生 李仁和(77)

版权所有 未经许可 不得以任何形式进行编辑或转载

编委会主任:杨卫东 编委会副主任:罗云波 田世平 □蒿菜面条的研制 南庆贤 陈绍慧 编 委:(按汉语拼音顺序排列) ..... 李刚凤 许治会 吕真真 李 丽 高健强(83) 蔡同一 中国农业大学 □蜂蜜菊芋酒澄清工艺的研究 ..... 张 陈锦屏 陕西师范大学 艳(87) 陈维信 华南农业大学 □核桃楸油粕蛋白饮料的研制 …… 王英臣 王 迪 丹(92) 冯双庆 中国农业大学 郜海燕 浙江省农业科学院 □云南簇蕊金花茶饮料的研制 食品科学研究所 关军锋 河北省农林科学院遗传 ...... 刘 云 司佳颖 杨 敏 阚 欢 蓝增全 秦晓绍(97) 牛理研究所 □姬松茸富硒液体发酵条件优化及其菌丝营养成分分析 George O.Huang 香港大学 浙江大学 何国庆 ····· 杨淑云 陈如登 陈仁财 杨永彬 李昕霖 施乐乐(103) 胡小松 中国农业大学 李正国 重庆大学 检测分析 刘兴华 西北农林科技大学 鲁晓翔 天津商业大学 □蓝莓果实花色苷成分组成鉴定及分析 马岩松 沈阳农业大学 茅林春 浙江大学 ...... 张美娇 田密霞 韦艳双(107) 农绍庄 大连轻工业学院 任小林 西北农林科技大学 专题论述 申江 天津商业大学 生吉萍 中国人民大学 □我国蓝莓食品加工现状分析 田勇 中国农业科学院果树 研究所 …… 高明明 肖月欢 王 幸 孙 月 宋 雅 邱朝坤(111) 王昌禄 天津科技大学 王贵禧 中国林科院林业研究所 □冷藏集装箱分类及其在冷链物流中的应用 ...... 李勤国(118) 中国农业科学院农产品 加工研究所 □减压处理保鲜技术研究与应用前景 邢堑 中国质量认证中心 ...... 郑先章 郑 郤 熊伟勇(124) 薛彦斌 潍坊科技学院 闫师杰 天津农学院 □黑米饮品的研究进展 杨少桧 保鲜世界网 www.worldy1.com 国家农产品保鲜工程技术 □壳聚糖在水果保鲜中应用的研究进展 研究中心(天津) 河北农业大学 张子德 ···· 沈婷婷(133) 周志江 天津大学 广告专栏 制版印刷:天津中铁物资印业有限 出版日期:逢单月10日 ISSN 1009-6221 国家农产品保鲜工程技术研究中心(封一) CN 12-1330/S 葡萄商品化处理新产品(封二) 价:每册 18.00 元 全年 108.00 兀 "西北特色水果贮运保鲜技术集成与示范"项目(封三) 发行范围:国内外公开发行 高精度气调梯度实验保鲜箱(封四) 国内发行:天津市报刊发行局 邮发代号:6-146 《保鲜与加工》创刊 100 期寄语(黑白插页) 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 《保鲜与加工》广告刊登办法(黑白插页) 限公司 国外发行代号:BM 8097 《中文核心期刊要目总览》入编通知(黑白插页) 广告许可:津工商广字 《保鲜与加工》征稿启事(黑白插页) 1201044000283 广告业务电话:(022)27948711



## **STORAGE AND PROCESS**

Total No.100 May 10, 2017 Vol.17 No.3

	CONTENTS
	Present Situation and Future of Pear Processing Technology in China
Organization in Charge:	Effects of Spray Treatment of Different Preservatives on Preservation of Broc-
Fianjin Academy of Agricultural Sciences	coli during Refrigerator Storage LI Yu-zhen, et al(5)
Sponsored by: National Engineering and Technology	Effect of Cinnamon Essential Oils on Cherry Tomatoes Preservation at Room
Research Center for Preservation of Agricultural	Temperature HE Hong-yu, et al(11)
Products (Tianjin)	Impact of Storage Temperature on Quality and Postharvest Physiology of Potato Tubers
Chief Editor: WANG Wen-sheng	Anti-bacterial Properties of Alcoholic Extract from Flowers of Bougainvilled
Executive Editor: LI Jia-zheng	Spectabilis Willd. and Its Effect on Preservation of Strawberry
Subeditors: LI Jia-zheng, GUO Shun-tang	XIONG Ya, et al(21)
Editorial Department Director: LI Chun-yuan	Postharvest Quality and Physiological Characters of Five Pyrus ussuriensis  Maxim Varieties
Responsible Editors:	Effects of Maturity on the Respiration and Enzyme Activity of Postharvest Ji-
LI Chun-yuan, YAN Rui-xiang	ashi Melon XUE Su-lin, et al(32)
Editors: ZHANG Ling, GAOYuan-hui, LIJiang-kuo	Experimental Research on Optimization of Water Cooling Parameters of
WANG Zeng-li, DAI Rui-tong	Semiconductor Refrigeration Distribution Box for Fruit and Vegetable
Editored & Published by:	coli
Editorial Department of Storage and Process Journal	Anti-hypoxia Effect of Ginger on Crisp Flesh Grass Carp during Live Trans-
Address:	portation and Fresh-keeping Effect of Ginger on the Fish
	Effects of Different Light Treatments on Freshness of Tuna
0.00	
or Preservation of Agricultural Products, 17 Kilome-	Effects of Vegetable Clarifing Agents on Clarification and Stability of Lentin-
ers at Jinjing Road, Xiqing District, Tianjin, P.R.	ula edodes-grape Wine SUN Yong-lin, et al(64)
	Quality and Safety Control of Dairy Products Based on HACCP System and QFD HUO Hong, et al (69)
Postcode: 300384	Effect of Production Processing on Basic Indicators of Jiaozi
Tel/Fax: +86 22 2/948/11	ZHANG Huang, et al (77)
Website: http://www.bxyjg.com	Development of Chirstysanthemum coronarium L. Noodles
E-mail: bxyjg@163.com	LI Gang-feng, et al (83)
bxyjg1@hotmail.com	Study on Clarification Technology of Honey-Helianthus tuberosus Wine ZHANG Yan(87)
Publication Date: the 10th of Every Singular Month	Development of Protein Beverage of Manchurian Walnut Seed Meal
Domestic Standard Serial Number:	WANG Ying-chen, et al(92)
ISSN 1009-6221	Development of Camellia fascicularis H. T. Chang Beverage from Yunnan LIU Yun, et al (97)
	Optimization of Liquid Fermentation Conditions and Analysis of Mycelium
CN 12-1330/S	Nutrients of Se-enriched Agaricus Blazei Murill.
Distributed Range: Domestic and Oversea	····· YANG Shu-yun, et al(103)
Domestic Distributed by: Tianjin Post Bureau or	Identification and Analysis for Anthocyanins Compositions in Blueberry
Editorial Department of Storage and Process Journal	ZHANG Mei-jiao, et al(107) Present Situation Analysis of Blueberry Food Processing in China
Issue Code: 6–146	GAO Ming-ming, et al (111)
Oversea Distributed by:	Classification and Application of Refrigerated Container in Cold Chain Lo-
	gistics LI Qin-guo(118)
Oversea Code: BM 8097	Research and Application Prospects on Hypobaric Treatment Preservation Technology ZHENG Xian-zhang, et al (124)
1	Research Progress on Black Rice Beverage Processing

...... SUI Xin, et al(129)

of Fruits ...... SHEN Ting-ting(133)

Research Progress on Application of Chitosan to Postharvest Fresh-keeping

Advertising Licence Code: 1201044000283

Domestic Price: RMB 18 per Issue

Oversea Price: US \$ 18 per Issue



# 高精度气调梯度实验保鲜箱









### 产品特点:

- 1. 高精度恒温恒湿。
- 2. 温度、气体浓度可梯度设定,气调全自动控制。
  - 3. 可进行多种方式防霉处理。
- 4. 通过手机、互联网实现异地远程监控和故障诊断。
  - 5. 可同时进行多品种、多批次保鲜对照试验。





### 适用于:

鲜活农产品保鲜研究 冷链过程食品保鲜研究 小批量农产品保鲜贮藏 食品保鲜专业教学

### 主要参数:

温度范围: -2~40℃ 温度控制精度: ±0.2℃ 湿度范围: 40%~95% 湿度控制精度: ±2%

气体调节范围:

氧气: 1.0%~21%; 二氧化碳: 0.1%~20%

乙烯: 0~1000 ppm

氧气: 0.1%; 二氧化碳: 0.1%

乙烯: 0.01 ppm

气体调节精度:

最小尺寸:500 mm×500 mm×500 mm 最大尺寸:1000 mm×1000 mm×1500 mm

以上尺寸可定制

天津捷盛东辉保鲜科技有限公司 捷盛东辉(天津)保鲜设备有限责任公司

地址:天津市东丽开发区四纬路10号

电话: 022-24945161 传真: 022-24980265

网址: www.gasin-dh.com

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 应用单位:

中国农科院

天津科技大学食品学院

新疆农垦研究院

邮发代号: 6-146 国外发行代号: BM8097 ISSN 1009-622



全年定价: 108元(每册18