

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

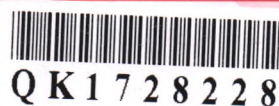
保鲜与加工

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



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。



万方数据

2017年9月 第17卷 第5期
Vol.17 No.5 Sep. 2017

20175



保鲜与加工

BAOXIAN YU JIAGONG

(双月刊)

2000年11月创刊

2017年9月第5期

(第17卷,总第102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

保鲜研究

- 苦荞茎叶提取物对“红宝石”马铃薯多酚氧化酶抑制效果研究
..... 刘 辉 卢 扬 刘 嘉 王 辉 刘永翔(1)
- “储良”和“石硖”龙眼果实采后品质变化和贮藏性比较
..... 张容鹤 冯建成 邓 浩 吉建邦 康效宁 王世萍(7)
- 猕猴桃减振包装在模拟运输中的使用效果
..... 昌 玥 范佳雯 卢文静 韩雪源 任兴晨 茅林春(14)

加工研究

- 响应面法优化枸杞总黄酮提取工艺的研究
..... 王立晖(20)
- 浑浊石榴汁稳定性研究
..... 赵光远 许艳华 陈美丽 纵 伟(25)
- 低糖蓝莓胡萝卜复合果酱制作工艺的研究 汪晓琳(30)
- 金针菇泡菜中乳酸菌的发酵性能研究
..... 李淑芳 张志军 李凤美 罗 莹 陈晓明(36)
- 玉米抗氧化肽制备及其对血管紧张素转化酶的抑制作用
..... 赵凤影 关海宁 于新月 张 波 张菊灵 张子艳(40)
- 胡萝卜汁中色素稳定性分析 张良晨 张 锐(46)
- 响应面分析法优化新鲜树莓浆酶解工艺
..... 贺 可 谷瑞瑞 吴小平 韩 婧 张 娜 李 昀(52)
- 米糠发酵制备阿魏酰低聚糖研究
..... 迟燕平 卢 敏 胡楠楠 姜媛媛 代永刚 王景会(57)
- 均匀试验法优化红汁乳菇保健风味菌油的研究
..... 高晴晴 谢 晶 高 芬 吴诗智 罗运梅(62)
- 碱法提取凉茶残渣中水不溶性膳食纤维的工艺研究
..... 郭艳峰 淮亚红(69)
- 抹茶饮料复配稳定剂的筛选 许 彦(75)
- 即食复合辣木果蔬薄片加工工艺的研究
..... 龙娇妍 李少华(81)
- 香菇酱加工工艺研究 王桂桢 陈忠泽(88)

版权所有 未经许可 不得以任何形式进行编辑或转载

□几种野木瓜 SOD 抗氧化衰减抑制剂的效果分析

..... 王知松 刘金娥 修慧迪 顾青 王昊 张剑(96)

□食用油避氧化定量添加设备的结构设计

..... 黎少辉 汤文成(103)

检测分析

□HPLC 法同时测定安徽产野葛、粉葛中 6 种异黄酮成分

..... 程江华 张继刚 王灼琛 谢宁宁 黄晶晶 丁之恩(107)

信息与物流

□基于物联网的智能香蕉仓储系统研究

..... 曾莉 刘浩(113)

□基于产地型冷链物流市场的冷库布局规划

..... 解煌鸣 孙领 刘伟(120)

专题论述

□天然生物抗菌剂纳他霉素在食品中的应用及研究进展

..... 宋雪健 张东杰 王洪江 李志江 于金池(129)

□肉制品中脂质替代的研究进展

..... 王小溪 谢洋洋 李兴民 闫文杰(136)

□非热加工技术在鲜切莲藕加工中的应用 权美平(143)

广告专栏

中国保鲜网(封一)

《保鲜与加工》编辑部(封二)

高渗出 CO₂ 保鲜袋(封三)

高精度气调梯度实验保鲜箱(封四)

《保鲜与加工》杂志 2018 年征订启事(黑白插页)

《保鲜与加工》广告刊登办法(黑白插页)

《保鲜与加工》征稿启事(黑白插页)

《中文核心期刊要目总览》入编通知(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 中国农业大学

陈锦屏 陕西师范大学

陈维信 华南农业大学

冯双庆 中国农业大学

冯叙桥 渤海大学

邵海燕 浙江省农业科学院

食品科学研究所

关军锋 河北省农林科学院遗传

生理研究所

George Q.Huang 香港大学

何国庆 浙江大学

胡小松 中国农业大学

李正国 重庆大学

刘兴华 西北农林科技大学

鲁晓翔 天津商业大学

马岩松 沈阳农业大学

茅林春 浙江大学

农绍庄 大连轻工业学院

任小林 西北农林科技大学

申江 天津商业大学

生吉萍 中国人民大学

田勇 中国农业科学院果树

研究所

王昌禄 天津科技大学

王贵禧 中国林科院林业研究所

王强 中国农业科学院农产品

加工研究所

邢玺 中国质量认证中心

薛彦斌 潍坊科技学院

闫师杰 天津农学院

杨少松 保鲜世界网

www.worldy1.com

张平 国家农产品保鲜工程技术

研究中心(天津)

张子德 河北农业大学

周志江 天津大学

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 18.00 元
全年 108.00 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

期刊基本参数:CN 12-1330/S *2000*b*16*146*zh*P*¥18.00*5 000*24*2017-05



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

Executive Editor: LI Jia-zheng

Subeditors: LI Jia-zheng, GUO Shun-tang

Editorial Department Director: LI Chun-yuan

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 18 per Issue

Oversea Price: US \$ 18 per Issue

CONTENTS

- Inhibition Effect of Stem and Leaf Extracts of Tartary Buckwheat on Potato (*Solanum tuberosum* Ruby) Polyphenol Oxidase LIU Hui, et al(1)
- Comparison of Postharvest Quality Changes and Storability between 'Shixia' and 'Chuliang' Longan Fruits ZHANG Rong-hu, et al(7)
- Effects of Anti-vibration Package in Simulated Transportation of Kiwifruit CHANG Yue, et al(14)
- Optimization of Extraction Process for Total Flavonoids from *Lycium barbarum* by Response Surface Methodology WANG Li-hui(20)
- Study on the Stability of Turbid Pomegranate Juice ZHAO Guang-yuan, et al(25)
- Research on the Technology of Low Sugar Compound Jam of Blueberry and Carrot WANG Xiao-lin(30)
- Study on Fermentation Performance of Lactic Acid Bacteria from *Flammulina velutipes* Pickles LI Shu-fang, et al(36)
- Preparation of Antioxidant Peptides from Corn Gluten Meal and Its Inhibitory Effects Against Angiotensin Converting Enzyme ZHAO Feng-ying, et al(40)
- Stability Analysis of Pigment in Carrot Juice ZHANG Liang-chen, et al(46)
- Study on Enzymolysis Processing of Raspberry Pulp via Response Surface Methodology HE ke, et al(52)
- Fermentation Production of Feruloyl Oligosaccharides from Rice Bran CHI Yan-ping, et al(57)
- Development of Healthy and Flavorful Mushroom Oil with *Lactarius hatsudake Tanaka* GAO Qing-qing, et al(62)
- Study on the Extraction Technology of Insoluble Dietary Fiber from Herbal Tea Residue by Alkaline Hydrolysis GUO Yan-feng, et al(69)
- Screening of Matcha Tea Beverage Compound Stabilizer XU Yan(75)
- Study on the Processing Technology of Instant Composite *Moringa oleifera* Fruit and Vegetable Slices LONG Jiao-yan, et al(81)
- Research on Processing Technology of Mushroom Sauce WANG Gui-zhen, et al(88)
- Analysis of the Effect of Several Kinds of Antioxidant Inhibitors on SOD Activity of *Starntonia chinensis* DC. WANG Zhis-song, et al(96)
- The Structure Design of Anti-Oxidation and Quantitative Feeding Equipment for Edible Oil LI Shao-hui, et al(103)
- HPLC Method for Simultaneous Determination of Six Isoflavones Components from *Pueraria lobate* (Wild) *Ohwi* and *Pueraria thomsonii* Benth. in Anhui by HPLC CHENG Jiang-hua, et al(107)
- Research on Intelligent Banana Storage System Based on the Internet of Things ZENG Li, et al(113)
- The Layout Planning of Cold Storage Based on the Origin Type of Cold Chain Logistics Market XIE Huang-ming, et al(120)
- Application and Research Progress of Natural Bio-antibacterial Agent Natamycin in Food SONG Xue-jian, et al(129)
- Research Progress of Lipid Replacement in Meat Products WANG Xiao-xi, et al(136)
- Application of Non-thermal Processing Technologies in Fresh-cut Lotus Root Processing QUAN Mei-ping(143)

高精度气调梯度实验保鲜箱

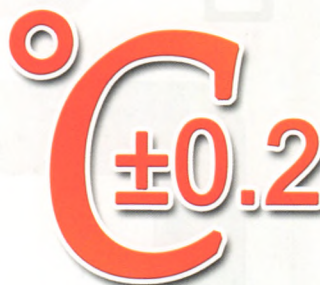


产品特点:

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。

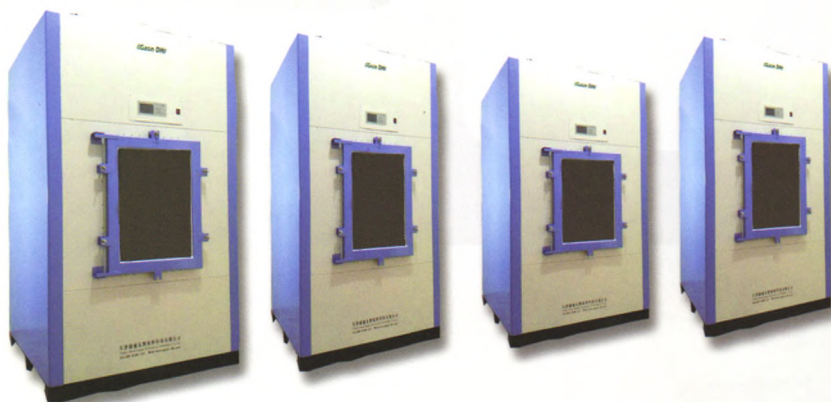
适用于:

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: $-2 \sim 40^{\circ}\text{C}$
温度控制精度: $\pm 0.2^{\circ}\text{C}$
湿度范围: $40\% \sim 95\%$
湿度控制精度: $\pm 2\%$
气体调节范围:
氧气: $1.0\% \sim 21\%$; 二氧化碳: $0.1\% \sim 20\%$
乙烯: $0 \sim 1000 \text{ ppm}$
气体调节精度:
氧气: 0.1% ; 二氧化碳: 0.1%
乙烯: 0.01 ppm
最小尺寸: $500 \text{ mm} \times 500 \text{ mm} \times 500 \text{ mm}$
最大尺寸: $1000 \text{ mm} \times 1000 \text{ mm} \times 1500 \text{ mm}$
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

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

ISSN 1009-6227



9 771009 622173

全年定价: 108元(每册18元)