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

# 深鲜为加工 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

Q K 1 8 1 4 3 7 9





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。



2018年3月 第18卷 第2期 Vol.18 No.2 Mar. 2018

*2018* 





#### 保鲜与加工

#### **BAOXIAN YU JIAGONG**

(双月刊)

2000年11月创刊

2018年3月第2期

(第18卷,总第105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

□静压损伤对苹果呼吸强度、品质及香气的影响	
李 沛 刘亚平 郝利平 王 愈 狄建兵 樊	连玮鑫(1)
□水杨酸处理对山楂生物活性物质和抗氧化活性的影响	
胡丽娜 陈大磊 刘 慧 吕真真 杨文博 焦	(中高(9)
□温度波动对石榴贮藏效果的影响 李	媛(15)
□晚熟桃采后锈斑处病原菌的分离与鉴定	
吕 禾 李 昀 冯丽琴 阎瑞香 张	娜(19)
□短波紫外线照射对白玉菇采后贮藏品质的影响	
钱书意 张红颖 张洋洋 关文强 陈啟永 刘	斌(25)
□三种不同方法提取肉桂油的抗菌活性比较	
李 萍 石春韬 舒 婷 申	晓霞(31)
□売寡糖处理对冷藏期间大五星枇杷贮藏品质的影响	
	臻岚(39)
加工研究	
□基于 SPC 的乳制品加工环节质量安全控制研究	
白世贞 胡晓秋 陈/	化飞(44)
<ul><li>一熟制鸭肉超高压杀菌技术初探</li></ul>	化飞(44)
□熟制鸭肉超高压杀菌技术初探	光权(50)
□熟制鸭肉超高压杀菌技术初探 李 新 汪 兰 吴文锦 銀晓艳 耿胜荣 熊	光权(50) 向
□熟制鸭肉超高压杀菌技术初探 李 新 汪 兰 吴文锦 组晓艳 耿胜荣 熊 □不同热力杀菌方式对番木瓜果汁挥发性香气成分的影响	光权(50) 向
□熟制鸭肉超高压杀菌技术初探 李 新 汪 兰 吴文锦 组晓艳 耿胜荣 熊 □不同热力杀菌方式对番木瓜果汁挥发性香气成分的影响 孔祥琪 施瑞城 张彦军 谭	光权(50) 向 乐和(55)
□熟制鸭肉超高压杀菌技术初探 李 新 汪 兰 吴文锦 组晓艳 耿胜荣 熊 □不同热力杀菌方式对番木瓜果汁挥发性香气成分的影响	光权(50) 响 乐和(55) 师杰(61)
□熟制鸭肉超高压杀菌技术初探 李 新 汪 兰 吴文锦 鉏晓艳 耿胜荣 熊 □不同热力杀菌方式对番木瓜果汁挥发性香气成分的影响 孔祥琪 施瑞城 张彦军 谭 □油炸对牛肉中 SAR、DIF 药物残留和牛肉品质的影响 姚 尧 毕晓彤 赵 瑞 王 精 闫	光权(50) 响 乐和(55) 师杰(61) 品质变化
□熟制鸭肉超高压杀菌技术初探 李 新 汪 兰 吴文锦 鉏晓艳 耿胜荣 熊 □不同热力杀菌方式对番木瓜果汁挥发性香气成分的影响 孔祥琪 施瑞城 张彦军 谭 □油炸对牛肉中 SAR、DIF 药物残留和牛肉品质的影响 姚 尧 毕晓彤 赵 瑞 王 精 闫 □因素分析法评价低温杀菌对胡萝卜粉条储藏过程中的品	光权(50) 响 乐和(55) 师杰(61) 品质变化
□熟制鸭肉超高压杀菌技术初探 李 新 汪 兰 吴文锦 组晓艳 耿胜荣 熊 □不同热力杀菌方式对番木瓜果汁挥发性香气成分的影响 孔祥琪 施瑞城 张彦军 谭 □油炸对牛肉中 SAR、DIF 药物残留和牛肉品质的影响 姚 尧 毕晓彤 赵 瑞 王 綪 闫 □因素分析法评价低温杀菌对胡萝卜粉条储藏过程中的品	光权(50) 响 乐和(55) 师杰(61) 品质变化 静宇(66)
□熟制鸭肉超高压杀菌技术初探 李 新 汪 兰 吴文锦 组晓艳 耿胜荣 熊 □不同热力杀菌方式对番木瓜果汁挥发性香气成分的影响 孔祥琪 施瑞城 张彦军 谭 □油炸对牛肉中 SAR、DIF 药物残留和牛肉品质的影响 姚 尧 毕晓彤 赵 瑞 王 綪 闫 □因素分析法评价低温杀菌对胡萝卜粉条储藏过程中的品质的影响 王淑艳 王 芳 袁 □火龙果皮柚子皮复合保健生鲜面的研制	光权(50) 响 乐和(55) 师杰(61) 品质变化 静宇(66)

版权所有 未经许可 不得以任何形式进行编辑或转载

#### 检测分析

□寒富苹果可溶性固形物可见/近红外光谱无损检测模型的优化 ..... 陈帅帅 张 鹏 李江阔 张 鹤(86) □甘薯块根质构特性的检测方法优化 ......潘 超 陈春晓 叶夏芳 吴 鑫 陈 丽 陆国权(94) □新疆不同产地红枣氨基酸的分析研究 ...... 马 莎 朱靖蓉 孔今明 王 成(100) □两种彩色马铃薯品种花色苷成分分析及其总抗氧化活性的比较 研究 ...... 白粉娥 成宇峰(108) 信息与物流 □基于冷链物流的荔枝质量安全控制研究 □农产品微环境监测系统设计 ..... 赵二刚 陈绍慧 程如岐 马 骏 李广胜 刘林林(120) □基于 ZigBee 技术的物流仓库温湿度监控系统设计 □基于系统动力学的生鲜农产品物流库存仿真分析 ...... 委 洁 刘文慧(130) 专题论述 □电磁场辅助冻结-解冻技术研究进展 ...... 程丽林 许启军 刘 悦 袁海君 张长峰(135) □HACCP体系在果蔬流通中的应用现状

۵۰۰ ماله المنظم المنظم

#### "告专栏

中国保鲜网(封一)

天津市食用菌技术工程中心(封二)

中国科技核心期刊收录证书(封三)

农业部农产品贮藏保鲜重点实验室(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

陕西师范大学 陈锦屏

华南农业大学 陈维信

冯双庆 中国农业大学 冯叙桥 渤海大学

浙江省农业科学院 郜海燕 食品科学研究所

河北省农林科学院遗传 关军锋 生理研究所

George Q.Huang 香港大学 何国庆 浙江大学

中国农业大学 胡小松

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

大连轻工业学院 农绍庄 任小林 西北农林科技大学

申江 天津商业大学

牛吉萍 中国人民大学

中国农业科学院果树 研究所

王昌禄 天津科技大学

中国林科院林业研究所 王贵禧

中国农业科学院农产品

加工研究所

邢堑 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

保鲜世界网 杨少桧

www.worldv1.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

ISSN 1009-6221 刊 CN 12-1330/S

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



# **STORAGE AND PROCESS**

Vol.18 No.2 Total No.105 March 10, 2018

	CONTENTS
Periodical Name: Storage and Process	Effects of Static Pressure Injury on Respiration Intensity, Quality and Aroma
Organization in Charge:	Components of Apple LI Pei, et al(1)
Tianjin Academy of Agricultural Sciences	Effect of Salicylic Acid Treatment on Bioactive Substances and Antioxidant
Sponsored by: National Engineering and Technology	Activity of Hawthorn Fruit
Research Center for Preservation of Agricultural	Effect of Temperature Fluctuation on Storage Quality of Pomegranate
Products (Tianjin)	Isolation and Identification of Pathogens from Rusty Spot on the Late Matur-
Chief Editor: WANG Wen-sheng	ing Peach LV He, et al(19)
Executive Editor: LI Jia-zheng	Effect of UV-C Irradiation on Postharvest Quality of White Hypsizygus mar-
Subeditors: LI Jia-zheng, GUO Shun-tang	moreus
Editorial Department Director: LI Chun-yuan	Comparison of Antimicrobial Activity of Cinnamon Oil Extracted by Three Methods LI Ping, et al (31)
Responsible Editors:	Effects of Chito-oligosaccharide Treatment on Storage Quality of Big Five-
LI Chun-yuan, YAN Rui-xiang	pointed Star Loquat Fruit during Storage at Low Temperature
Editors: ZHANG Ling, GAOYuan-hui, LIJiang-kuo	LIU Li-dan, et al (39)
WANG Zeng-li, DAI Rui-tong	Study on the Quality and Safety Control in Dairy Products Processing Based
Art Editor: JIA Ning	on Statistical Process Control Method BAI Shi-zhen, et al (44) Exploration of Ultra-high Pressure Sterilization on Cooked Duck Meat
Editored & Published by:	LI Xin, et al(50)
Editorial Department of Storage and Process Journal	Effects of Different Thermal Sterilizations on Volatile Aroma Components in
Address:	Papaya Juice ······ KONG Xiang-qi, et al(55)
National Engineering Technology Research Center	Influence of Frying on the SAR and DIF Residues in Beef and Meat Quality
for Preservation of Agricultural Products, 17 Kilome-	
ters at Jinjing Road, Xiqing District, Tianjin, P.R.	Vermicelli during Storage by Factor Analysis Method
China	WANG Shu-yan, et al (66)
Postcode: 300384	Development of Composite Health Fresh Noodles with Pitaya and Pomelo
	Peels
<b>Tel/Fax:</b> +86 22 27948711	Effects of Different Raw Materials on the Quality of Yellow Rice Wine
Website: http://www.bxyjg.com	Optimization of Nondestructive Detection Model for Hanfu Apple Soluble
E-mail: bxyjg@163.com	Solids by Visible/Near Infrared Spectroscopy
bxyjg1@hotmail.com	CHEN Shuai-shuai, et al (86)
Publication Date: the 10th of Every Singular Month	Optimization of Detection Method of the Texture Properties of Sweet Potato
Domestic Standard Serial Number:	Root Tuber PAN Chao, et al (94)
ISSN 1009-6221	Analysis of Amino Acids in Red Jujubes of Different Producing Areas in Xinjiang
CN 12-1330/S	Comparative Study of Anthocyanins Component and Total Antioxidan
Distributed Range: Domestic and Oversea	Activity between Two Colorful Potato Cultivars BAI Fen-e, et al (108) Research on Quality and Safety Control of Lichi Based on Cold Chair
Domestic Distributed by: Tianjin Post Bureau or	<b>1</b>
Editorial Department of Storage and Process Journal	Design of Micro-environment Monitoring System for Agricultural Products
Issue Code: 6–146	ZHAO Er-gang, et al(120
Oversea Distributed by:	Temperature and Humidity Monitoring System Design for Logistic
China International Book Trading Corporation	Warehouse Based on ZigBee Technology SUN Rui, et al (125) Fresh Agricultural Products Logistics Inventory Simulation Analysis Based
Oversea Code: BM 8097	on System Dynamics
Advertising Licence Code: 1201044000283	Research Progress of Electromagnetic Field Assisted Freezing - Thawin
Autorianing Dicente Couc. 1201077000203	CHENC 1: 1:

Application Status of HACCP in Fruits and Vegetables Circulation

...... SUN Jing, et al(139)

Domestic Price: RMB 18 per Issue

Oversea Price: US \$ 18 per Issue

# 重点实验室介绍

天津市农产品采后生理与贮藏保鲜重点实验室,由国家农产品保鲜工程技术研究中心(天津)依托天津市

部

进

仪

器

农业科学院建成,是我国北方唯一的省级采后生理与贮藏保鲜重点实验室, 在此基础上拓展提高,于2011年被农业部认定并命名为"农业部农产品贮藏 保鲜重点实验室",归属于农产品加工学科群。

实验室现有核心研发场所7700m²,中试转化基地占地面积10000m²,拥有电子鼻、近红外品质分析仪、物流振动台、物性感知仪、气相色谱仪、液相色谱仪、质谱仪、倒置荧光显微镜等先进仪器设备,以及温湿度、气体、光谱、压力、绿色消毒防腐等精准测控装置。

农产品贮藏保鲜重点实验室,以解决生鲜果蔬为主的农产品产后贮运保鲜过程中的前沿基础性科学问题和产业重大关键性问题为目标,突出我国大宗和特色果蔬的品质调控机理、绿色保鲜材料与技术、冷链物流设施与技术的研发,为我国农业提效增值,特别是农产品产后领域发展提供理论支持和技术支撑,引领我国农产品贮运保鲜产业的健康、持续和快速发展。

中华人民共和国农业部

农产品贮藏保鲜重点实验室

Key Laboratory of Postharvest Physiology and Storage of Agriculture Products

MINISTRY OF AGRICULTURE
THE PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA









地址:天津市西青区津静公路17公里处 邮编: 300384 电话: 022-27944813 传真: 022-27944813 网址: www. luda. com. cn

国内统一连续出版物号: CN12-1330/S 广告经营**游海数据** 津工商广字 1201044000283 邮发代号: 6-146 国外发行代号: BM8097



全年定价: 108元(每册18元)