

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



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 (Tianjin)

中国保鲜网

www.zgbxw-tj.com

专业的果蔬保鲜方案

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;国内最新会讯及优秀论文;政策法规及市场动态;保鲜新设备、新材料、新工艺及新技术。



QK1849910



BAO XIAN YU JIA GONG

2018年9月 第18卷 第5期
 Vol.18 No.5 Sep. 2018

2018 5



保鲜与加工

BAOXIAN YU JIAGONG

(双月刊)

2000年11月创刊

2018年9月第5期

(第18卷,总第108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

- 采后油菜素内酯处理对桃果实常温贮藏品质的影响
..... 葛永红 李灿婴 孙睿烜 吕静祎(1)
- 库尔勒香梨果实分级品质识别特征的研究
..... 李德华 孟新涛 许铭强 车凤斌 潘 伊 赵多勇(5)
- 温度对贵阳青棒豆贮藏品质的影响
..... 谢国芳 谭书明(16)
- 复合涂膜保鲜剂对鲜切苹果保鲜品质的影响
..... 张海生 刘 霞 张娇娇 郝 哲 李 盟 刘青润(21)
- 1-MCP处理对桂河芹菜常温物流后货架品质的影响
..... 傅茂润 张晓慧 张占全 田世平 张 强 王冠杰(26)
- 不同处理对“新疆早黄”无花果采后生理的影响
..... 白友强 许 建 廖 亮 谢季云 赵晓敏 李学文(32)
- 石榴皮提取物与壳聚糖处理对鲜切红富士苹果冷藏品质的影响
..... 马 晓 胡春瑞(37)
- 二氧化钛对鱼皮明胶纳米可食膜理化及保鲜性能的影响
..... 张 乐 黄艳玲 陈 珊 刘安军(44)
- 不同剂量电子束辐照对鲈鱼半成品灭菌及品质的影响
..... 钮晓艳 李海蓝 张金木 陈玉霞 廖 涛 熊光权(49)

加工研究

- 空心菜总黄酮的超声波辅助提取及其抗氧化活性研究
..... 泮卫红 蒋荣娜 朱攀宇 刘艳芳 周 勇 王宗成(55)
- 超声波法提取旋覆花总黄酮工艺的优化
..... 崔 莹 付洪冰 冯 航 刘小武(61)
- 藤三七总黄酮的超声波辅助提取及其抗氧化性研究
..... 杨申明 王振吉 戴 玥(65)
- 响应面法优化酶-超临界CO₂萃取联用提取雪莲果菊糖工艺
..... 蔡 莉(72)
- 正交试验法优化马铃薯花青素超声提取工艺研究
..... 普红梅 姚春光 李燕山 刘凌云 杨琼芬 白建明(79)
- 马铃薯全粉馒头质构特性与感官评价的相关性
..... 陈朝军 李 俊 刘 嘉 王 辉 吕 都 刘永翔(85)
- 混料设计优化干巴菌多糖复合酶法提取工艺
..... 岳 鷗 潘志恒 孙勇民(91)
- 挤压膨化处理对灵芝菌糠中主要成分的影响
..... 陈晓明 高 隽 张志军(97)
- 不同澄清剂对黄酒澄清效果及产品品质影响的研究
..... 赵慧君 潘 婷 王 想 朱科帆 张 毅 郭 壮(101)

版权所有 未经许可 不得以任何形式进行编辑或转载

- 家庭自酿葡萄酒中甲醇含量的研究
..... 王育红 李镁娟 孙瑞林 杨会会 郑其良(107)
- 火龙果悬浮饮料的研制工艺
..... 宋华静 韩小院 孔 瑾(112)
- 烹调方式及贮藏条件对菠菜叶酸含量的影响
..... 崔 娜 李 慧 王思维 曲亚男 张 彧(118)
- 社饭加工工艺优化研究
..... 李刚凤 梁 红 谭 沙 高健强 罗 静 周强英(123)

检测分析

- 扁豆花青素积累规律的研究
..... 卢欣欣 王 杰 姚陆铭 赵大云 武天龙(128)
- 超临界萃取气质联用定量分析香草兰四种物质
..... 朱红梅 刘佳琪 徐 飞 张彦军 田建文 胡 辉(134)
- 香荚兰籽中挥发性成分分析
..... 王海茹 初 众 徐 飞 张彦军 姚 晶(142)
- 神秘果种子和叶子中营养成分和挥发性物质分析
..... 简华君 乔 方(149)

信息与物流

- 关于冷链物流标准体系示范省建设的思考——以山东省为例(上篇)..... 刘 悦 程丽林 张长峰 王国利(156)

专题论述

- 浅谈代糖糕点研发与质量控制要点
..... 邢 跃(161)
- 蔬菜保鲜膜的应用研究进展
..... 夏春丽 高丽朴 王 清 史君彦 王云香 左进华(166)
- 临夏春蚕豆产业现状及发展建议
..... 邵 扬 郭延平 郭青范 李 龙 范桃会 杨生华(174)

广告专栏

- 中国保鲜网(封一)
- 天津市食用菌技术工程中心(封二)
- 《保鲜与加工》杂志(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 2019 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
杨少桢 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:国内外公开发售
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
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 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 18 per Issue
Oversea Price: US \$ 18 per Issue

CONTENTS

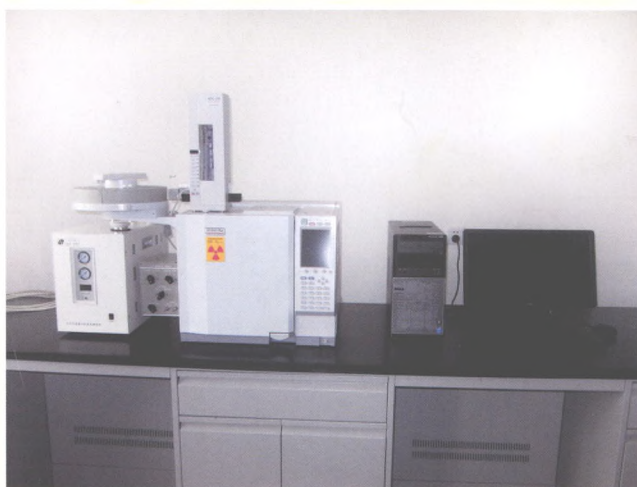
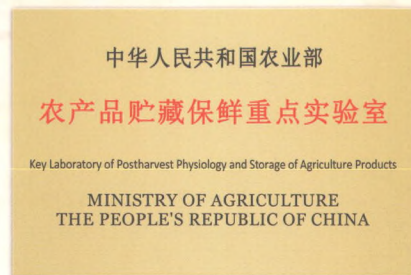
Effect of Dipping Treatment with Brassinolide on Postharvest Storage Quality of Peach Fruit at Room Temperature GE Yong-hong, et al(1)
 Research on Identification Features of Quality Classification of Korla Fragrant Pear (*Pyrus sinkiangensis* Yu) LI De-hua, et al(5)
 Effect of Temperature on Storage Quality of Fresh Common Bean in Guiyang XIE Guo-fang, et al(16)
 Effect of Composite Coating Agent on Fresh-cut Apple Quality ZHANG Hai-sheng, et al(21)
 Effect of 1-MCP Treatment on the Shelf-life Quality of Guihe Celery after Normal Temperature Logistics Distribution FU Mao-run, et al(26)
 Effects of Different Treatments on Postharvest Physiology of 'Xinjiang Zaohuang' Fig Fruits BAI You-qiang, et al(32)
 Effect of Pomegranate Peel Extract and Chitosan Treatment on the Quality of Fresh-cut Red Fuji Apple during Cold Storage MA Xiao, et al(37)
 Effect of Titanium Dioxide on Physico-chemical and Preservation Properties of Fish Skin Gelatin Nano-Edible Films ZHANG Le, et al(44)
 Effects of Different Doses of Electron Beam Irradiation on Sterilization and Quality of Semi-finished Products of *Micropterus salmoides* ZU Xiao-yan, et al(49)
 Ultrasonic-assisted Extraction and Antioxidant Activity of Total Flavonoids from *Ipomoea aquatic* Forsk. PAN Wei-hong, et al(55)
 Optimization of Ultrasonic Extraction of Total Flavonoids from *Inula japonica* Thunb. CUI Ying, et al(61)
 Ultrasonic-assisted Extraction of Total Flavonoids from *Boussingaultia gracilis* and its Antioxidant Activity YANG Shen-ming, et al(65)
 Optimization of Enzyme-assisted Supercritical Carbon Dioxide Extraction of Inulin from Yacon by Response Surface Methodology CAI Li(72)
 Optimization of Ultrasonic Extraction Technology of Potato Anthocyanin by Orthogonal Test PU Hong-mei, et al(79)
 Relationship between Textural Characteristics and Sensory Evaluation of Potato Whole Flour Steam Bread CHEN Zhao-jun, et al(85)
 Optimization of Composite Enzymatic Extraction of Polysaccharide from *Thelephora ganbajun* Zang by Mixture Design YUE Kun, et al(91)
 Effect of Double-Screw Extrusion Technique on Composition of *Ganoderma Spent* Mushroom Substrate CHEN Xiao-ming, et al(97)
 Influences of Different Clarifying Agents on Clarification Effect and Quality of Chinese Rice Wine ZHAO Hui-jun, et al(101)
 Study on Methanol Content in Home-Brewed Wine WANG Yu-hong, et al(107)
 Development of Pitaya Suspended Beverage SONG Hua-jing, et al(112)
 Influence of Cooking Methods and Storage Conditions on Spinach Folic Acid Content CUI Na, et al(118)
 Optimization of Processing Technology of Shefan Meal LI Gang-feng, et al(123)
 Research on Accumulation Law of the Anthocyanin in Lentils LU Xin-xin, et al(128)
 Quantitative Analysis of Four Volatile Substances in Vanilla by Offline-SFE System Coupled with GC-MS ZHU Hong-mei, et al(134)
 Analysis of the Volatile Components in Vanilla Seeds WANG Hai-ru, et al(142)
 Analysis of Nutritional and Volatile Components in Seeds and Leaves of *Synsepalum dulcificum* JIAN Hua-jun, et al(149)
 Thought on the Construction of Demonstration Province of Cold Chain Logistics Standard System—a Case Study of Shandong Province (Part One) LIU Yue, et al(156)
 Brief Discussion on Key Points in Development and Quality Control of Pastry using Sugar Substitutes XING Yue(161)
 Research Progress on the Application of Vegetable Fresh-Keeping Film XIA Chun-li, et al(166)
 Current Situation and Development Suggestion of Faba Bean Industry in Linxia SHAO Yang, et al(174)

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。



部分先进仪器

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
广告经营登记证:津工商广字 1201044000283

邮发代号:6-146
国外发行代号:BM8097

ISSN 1009-6222



9 771009 622180 0
全年定价:108元(每册18元)