

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



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



万方数据

2018年11月 第18卷 第6期

Vol.18 No.6 Nov. 2018

2018 6



保鲜与加工

BAOXIAN YU JIAGONG

(双月刊)

2000年11月创刊

2018年11月第6期

(第18卷,总第109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

- 采后链格孢侵染对甜瓜果实苯丙烷代谢的影响
..... 张培岭 白羽嘉 马 玲 王玉红 冯作山(1)
- 酥梨贮藏病害病原菌的分离鉴定及防治效果分析
..... 牛佳佳 左倩倩 梁 慎 徐振玉 郭献平 张四普(7)
- 苏翠1号梨在不同温度下的贮藏特性研究
..... 周宏胜 胡花丽 罗淑芬 张雷刚 李鹏霞(13)
- 不同温度对树上干杏贮藏特性的影响
..... 张继明 潘艳芳 王 威 李喜宏 张 瑞(20)
- 不同机械损伤对葡萄果实质地的影响
..... 张 虎 张 平 张小栓 王 娜 孙宝悦 朱志强(25)
- 箱式气调对鲜食莲蓬贮藏品质和生理的影响
..... 隋 棠 李志文 张 瑛 丽 蕊 向 龙(31)
- 1-MCP、乙烯吸收剂以及 MAP 处理对“新红星”苹果冷藏和货架期品质的影响
..... 何近刚 冯云霄 程玉豆 李丽梅 关军锋(39)
- 小功率管式臭氧发生器电源与定时控制设计
..... 吕常智 徐 伟 史鲁闽(44)
- 大豆多糖复合膜保鲜草莓的研究
..... 曾维丽 孙于庆 石 晓(51)
- 碧萝芷提取物对肉糜的抗氧化研究
..... 任大勇 王 迪 刘宏妍 唐书泽(57)

加工研究

- 铜藻膳食纤维的提取及其理化特性研究
..... 纪 蕾 孙元芹 王 颖 李 晓 李红艳 刘天红(62)
- 天麻豆渣蛋糕的研制
..... 李刚凤 周强英 朱 苗 李 丽 谭 沙 徐 路(70)
- 火龙果花中总黄酮的提取与含量测定
..... 李国胜 张云竹 李 斌(76)
- 费菜总黄酮的抗氧化活性研究
..... 蔡冬宝 施 月 熊双丽 邹 康 陈 欢 王 琳(83)
- 低温结合超声波工艺酿造低醇甜白葡萄酒的研究
..... 崔 艳 梁丽雅 尹吉泰 吕 文 张 军(89)
- 微波干燥对西兰花不同部位萝卜硫素含量的影响
..... 杜喜梅 吴慧珍 赵元寿 苏小红 高国强(95)
- 聚酰胺树脂对茶叶黄酮碳苷分离效果的研究
..... 乐 薇 赵 淳 韦 琴(100)
- 壳聚糖固定糖化酶及其酶学性质研究
..... 张文勇 葛振龙 赵润柱(107)

版权所有 未经许可 不得以任何形式进行编辑或转载

□纳米纤维素包装膜制备工艺优化

..... 高巧侠 张正周(112)

□玫瑰花果冻的研制

..... 李美凤 陈 琴 杨 航 王 茜 陈 艳 郭 力(120)

□枸杞热风干制过程中非酶促褐变反应研究

..... 胡云峰 唐裕轩 李宁宁 胡晗艳(125)

□电化水在猪肉加工灭菌中的应用

..... 鲍 斌 梁勤朗 王 超 李 杰 陈 聪 吴宗文(130)

□两种发酵方式制作猕猴桃酸奶酒的工艺优化及对比

..... 杜 磊 张光杰 王景华(135)

□蒲公英凝固型酸奶的研制

..... 徐 微 董世荣 于成龙 王丽娜 陈 芳 李 妍(139)

信息与物流

□“互联网+”背景下生鲜农产品流通模式研究

..... 赵 敏(144)

□关于冷链物流标准体系示范省建设的思考——以山东省为例
(下篇)..... 刘 悦 程丽林 张长峰 王国利(150)

专题论述

□植物中多胺的合成代谢及其分子生物学水平研究进展

..... 沈永娟 张 辉 王 倩 张 政 王申杰 孙 鹏(157)

□莲雾保鲜研究进展

..... 马华青 安 娜 陈 萍(162)

□花生营养保健价值及在饮料工业中的应用进展

..... 邓源喜 张姚瑶 董晓雪 余熠杨(166)

□光敏杀菌技术及其在食品中的研究与应用

..... 李天密 屈思佳 高文惠 赵玲钰 韩俊华(170)

□晋南苹果贮藏保鲜产业存在的问题及对策

..... 王 亮 赵迎丽 李 超 田 倩 张立新(175)

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

ISSN 1009-6221

刊 号: 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*178*zh*P*¥18.00*5 000*31*2018-06



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

- Effects of Postharvest *Alternaria alternata* Infection on Phenylpropanoid Metabolism in Muskmelon Fruit ZHANG Pei-ling, et al(1)
- Isolation and Identification of Disease Pathogenic Bacteria of 'Suli' Pear in Storage Period and Analysis on the Prevention Efficiency NIU Jia-jia, et al(7)
- The Storage Characteristics of Sucui 1 Pear during Storage at Different Temperatures ZHOU Hong-sheng, et al(13)
- Effect of Different Temperatures on Storage Characteristics of 'Shushanggan' Apricot ZHANG Ji-ming, et al(20)
- Effect of Different Mechanical Damage on Texture of Grape Fruit ZHANG Hu, et al(25)
- Effect of Box-type Modified Atmosphere Technology on Storage Quality and Physiological of Fresh Lotus SUI Tang, et al(31)
- Effects of 1-MCP, Ethylene Absorbent and MAP on Quality of 'Starkrimson' Apple during Cold Storage and Shelf Life HE Jin-gang, et al(39)
- Design of Small Power Tubular Ozone Generator Power Supply and Timing Control LV Chang-zhi, et al(44)
- Study on Preservation of Strawberry by Soybean Polysaccharides Composite Films ZENG Wei-li, et al(51)
- Antioxidant Study of Pycnogenol Extract on Minced Meat REN Da-yong, et al(57)
- Study on Extraction, Physical and Chemical Properties of Dietary Fiber from *Sargassum horneri* JI Lei, et al(62)
- Development of *Gastrodia elata* Bl. Bean Dregs Cake LI Gang-feng, et al(70)
- Extraction and Content Determination of Total Flavonoids from Pitaya Flower LI Guo-sheng, et al(76)
- Antioxidant Activity of Flavonoids from *Sedum aizoon* L. CAI Dong-bao, et al(83)
- Low Alcohol Sweet White Wine Brewing by Low Temperature Treatment Combined with Ultrasonic Technology CUI Yan, et al(89)
- Effect of Microwave Drying on Sulfuraphane Content in Different Parts of Broccoli DU Xi-mei, et al(95)
- The Separation of C-glycosylflavones from Indocalamus Leaf by Polyamide Resin YUE Wei, et al(100)
- Immobilized Glucoamylase with Chitosan and Its Enzymatic Properties ZHANG Wen-yong, et al(107)
- Optimization of Preparation Technology of Nanocellulose Packaging Film GAO Qiao-xia, et al(112)
- Development of Rose Jelly LI Mei-feng, et al(120)
- Research on Non Enzymatic Browning Reaction in Hot Air Drying Processing of *Lycium barbarum* HU Yun-feng, et al(125)
- Application of Electrochemical Water in Sterilization of Pork BAO Bin, et al(130)
- Process Optimization and Comparison of Two Fermentation Ways for Produce the Kiwi Fruit Yoghurt Wine DU Lei, et al(135)
- Development of Dandelion Set Yoghurt XU Wei, et al(139)
- Study on the Circulation Pattern of Fresh Agricultural Products under the Background of 'Internet Plus' ZHAO Min(144)
- Thought on the Construction of Demonstration Province of Cold Chain Logistics Standard System—a Case Study of Shandong Province (Part Two) LIU Yue, et al(150)
- Research Progress on Synthesis Metabolism and Molecular Biology of Polyamines in Plants SHEN Yong-juan, et al(157)
- Research Progress on Preservation of Wax-apple Fruit MA Hua-qing, et al(162)
- Nutritional and Health Value of Peanut and Its Utilization in Beverage Industry DENG Yuan-xi, et al(166)
- Study on Photosensitive Sterilization Technology and Its Application in Food LI Tian-mi, et al(170)
- Problems and Countermeasures of Apple Storage and Fresh-Keeping in South Shanxi Province WANG Liang, et al(175)

农业部农产品贮藏保鲜重点实验室
天津市农产品采后生理与贮藏保鲜重点实验室

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。

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

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



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
广告经营许可证:津工商广字 1201044000283

邮发代号:6-146
国外发行代号:BM8097

ISSN 1009-6221
9 771009 622180
11>
全年定价:108元(每册18元)