

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



QK1920281



2019年3月 第19卷 第2期
Vol.19 No.2 Mar. 2019

2019 2



保鲜与加工

BAOXIAN YU JIAGONG

(双月刊)

2000年11月创刊

2019年3月第2期

(第19卷,总第111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

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

- MAP包装结合1-MCP处理对脆李硬度和可溶性固形物含量的影响
..... 洪凯 黄明 张勋 谢光华 黄永清 王丽敏 曹建康(1)
- 一氧化氮和冷胁迫对桃果实细胞膜脂过氧化的影响
..... 吕小华 陈长宝 尚鹏鹏 张丽丽 周杰 朱树华(8)
- 腐胺处理对机械伤番茄生理特性的影响
..... 史萌 郑秋丽 史君彦 高丽朴 左进华 关文强 王清(16)
- 纳米SiO₂改性PVDC涂膜材料的制备及其对鸡蛋保鲜效果的研究
..... 梁艳文 严文静 赵见营 王芳 章建浩(22)
- 海藻酸钠茶多酚复配涂膜对滇橄榄贮藏品质的影响
..... 骆扬 晏琴丽(29)
- 纳他霉素处理对鲜切白萝卜品质的影响
..... 黄镜如 张银肖 鲁晓翔(36)
- 农牧交错区化肥减量施用对马铃薯产量、品质和耐贮性的影响
..... 孙小娟(41)
- 不同芽孢杆菌处理对杏采后保鲜效果及诱导抗性的影响
..... 郑香香 张娜 阎瑞香 陈存坤 关文强(46)
- 中药抑制番茄晚疫病病原菌的配伍筛选及抑菌效果初步研究
..... 郑海武 李正英 杨帆 张婉莹(54)

加工研究

- 短小芽孢杆菌HB-3的分离鉴定及其淀粉酶的纯化特性研究
..... 阎华 王会于 博 黄升谋 李云捷 吴进菊(62)
- 紫甘蓝中花青素提取条件优化研究
..... 赵妍 李雁飞 王若兰(69)
- 以普鲁兰多糖为载体的CO₂型指示标签的研制
..... 胡云峰 位锦锦 梁晶 胡晗艳(75)
- 乳酸菌发酵生产酸爽黄背木耳菜的研究
..... 高帅平 王安建 魏书信 刘丽娜 李顺峰 田广瑞(81)
- 天麻赤砂糖饼干加工工艺优化
..... 李刚凤 周强英 徐路 朱苗 石秋月(87)
- 微波干燥过程中的土豆组织温度变化及水分迁移特性
..... 刘昊东 刘斌 杨兆丹 陈爱强(92)
- 西瓜发酵乳饮料工艺研究
..... 陈见容 范青青 任立焕 王娟 赵江(97)

版权所有 未经许可 不得以任何形式进行编辑或转载

□不同干燥方式对十香菜根多酚和黄酮含量及其抗氧化活性的影响 田文翰 张晓伟 杨小露 成明 张超峰(103)

□魔芋粉对脱水茄子复水效果的影响研究 彭天舒 文连奎 王玉彤(108)

□明列子玫瑰悬浮饮料的研制 战伟伟 李晓天 于卓 邱磊(113)

□混料设计及响应面法优化大黄药渣固态发酵生产漆酶的工艺 岳 鷗 潘志恒 孙勇民(121)

□胡萝卜乳酸饮料的工艺优化及其对 DPPH 自由基的清除作用 张婉滢 刘治心 刘静 李湘利(129)

□白桦叶黄酮超声波提取及纯化工艺研究 刘 玥 程金秋 王 晨 曲 迪 文连奎(135)

检测分析

□不同类型杜仲雄花茶活性成分的含量测定 文 欢 汪颀浩 张大燕 饶朝龙 彭 成 高继海(143)

专题论述

□果实软化过程中果胶降解酶及相关基因研究进展 张元薇 辛 颖 陈复生(147)

□草菇采后保鲜技术研究进展 李 娜 张劲松 崔凤杰 杨 焱 姜建新 赵文静(154)

□生鲜水果新地域市场开发策略 程永生 王友丽 王雪峰 张 轶(159)

□小麦麸皮多糖的研究进展 朱翠玲 陈 亮 沈 婷 王新风 胡卫成 纪丽莲(163)

□番茄汁加工技术研究进展 吴庆智 毛晓英 马殷刚(168)

□纳米氧化锌在食品中的应用及毒理学研究进展 孔子浩 王振宇 陈 妮 周阿容 曾绍校 林少玲(174)

广告专栏

天津市食用菌技术工程中心(封二)

农业部农产品贮藏保鲜重点实验室(封三)

《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

郜海燕 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 堃 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:国内外公开发行人

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



CONTENTS

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

Effects of MAP Packaging and 1-MCP Treatment on Firmness and SSC of Crisp Plum Fruits	HONG Kai, et al(1)
Effect of Exogenous NO and Cold Stress on Membrane Lipid Peroxidation in 'Feicheng' Peach Fruit	LV Xiao-hua, et al(8)
Effect of Putrescine Treatment on Physiological Characteristics of Mechanically Damaged Tomato	SHI Meng, et al(16)
Preparation of Nano-SiO ₂ Modified PVDC Coating Material and Its Preservation Effect on Clean Eggs	LIANG Yan-wen, et al(22)
Influence of Compound Coating of Sodium Alginate and Tea Polyphenol on Storage Quality of <i>Phyllanthus emblica</i> L.	LUO Yang, et al(29)
Effect of Natamycin Treatment on Quality of Fresh-cut White Radish	HUANG Jing-ru, et al(36)
Effects of Chemical Fertilizer Reduction on Yield, Quality and Storability of Potato in Farming Pastoral Ecotone	SUN Xiao-juan(41)
Effect of Different <i>Bacillus</i> Strains and Treatment Methods on Postharvest Preservation and Induced Resistance of Apricot	ZHENG Xiang-xiang, et al(46)
Study on Selection, Compatibility and Antibacterial Effect of Chinese Medicine Herbs Against Tomato Late Blight Pathogen	ZHENG Hai-wu, et al(54)
Isolation and Identification of <i>Bacillus pumilus</i> HB-3 and Purification Characteristics of Amylase	YAN Hua, et al(62)
Optimization of Extraction Conditions of Anthocyanin from Purple Cabbage	ZHAO Yan, et al(69)
Development of CO ₂ Type Indication Label with Pullulan Polysaccharide as Carrier	HU Yun-feng, et al(75)
Study on Crisp <i>Auricularia polytricha</i> Fermented by Lactic Acid Bacteria	GAO Shuai-ping, et al(81)
Optimization of Processing Technology of <i>Gastrodia elata</i> Bl. Red Sugar Crisp Biscuit	LI Gang-feng, et al(87)
Temperature Change and Moisture Transfer Characteristics of Potato Tissue during Microwave Drying	LIU Hao-dong, et al(92)
Research on Processing Technology of Watermelon Fermented Milk Beverage	CHEN Jian-rong, et al(97)
Effect of Different Drying Methods on the Polyphenol and Flavonoid Content of Root of <i>Mentha spicata</i> Linn. and the Antioxidant Activity	TIAN Wen-han, et al(103)
Study on the Influence of Konjac Powder on Rehydration Effect of Dehydrated Eggplant	PENG Tian-shu, et al(108)
Development of the Basil-seed and Rose Suspended Beverage	ZHAN Wei-wei, et al(113)
Optimization on Solid Fermentation Technique of Residues of Chinese Rhubarb for Laccase by D-optimal Design and Central Composite Design	YUE Kun, et al(121)
Optimization of Technique Conditions of Carrot Lactic Acid Beverage and Its DPPH Radical Scavenging Abilities	ZHANG Wan-ying, et al(129)
Study on Ultrasonic Extraction and Purification Technology of Flavonoids from Birch Leaf	LIU Yue, et al(135)
Determination of Active Components in Different Types of <i>Eucommia ulmoides</i> Male Flower Tea	WEN Huan, et al(143)
Research Progress of Pectin Degrading Enzymes and Related Genes in Fruit Softening	ZHANG Yuan-wei, et al(147)
Research Advances in Postharvest Preservation Technology of <i>Volvariella volvacea</i> (Straw Mushroom)	LI Na, et al(154)
Market Development Strategies of Fresh Fruits in New Region	CHENG Yong-sheng, et al(159)
Research Progress on Polysaccharides from Wheat Bran	ZHU Cui-ling, et al(163)
Research Progress on Processing Technology of Tomato Juice	WU Qing-zhi, et al(168)
Research Progress on Toxicology of Nano Zinc Oxide and Its Application in Foods	KONG Zi-hao, et al(174)



保鲜与加工
Storage and Process

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

万方数据

邮发代号：6-146
国外发行代号：BM8097

ISSN 1009-6221



9 771009 622197
全年定价：108 元 (每册18元)