

国学术期刊光盘版收录期刊
国《化学文摘》(CA)收录期刊
国《食品科技文摘》(FSTA)收录期刊
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



2019年9月 第19卷 第5期
Vol.19 No.5 Sep. 2019

20195



保鲜与加工

BAOXIAN YU JIAGONG

(双月刊)

2000 年 11 月创刊

2019 年 9 月第 5 期

(第 19 卷,总第 114 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

- 不同送风方式下樱桃压差预冷的数值模拟
..... 贾连文 贾斌广 王 达 杨相政 魏雯雯(1)
- 生物质热解液与壳聚糖处理对圣女果保鲜效果的影响
..... 夏新童 郑慧明 李范洙 张 先(7)
- 不同加工用水温度对鲜切黄瓜贮藏品质的影响
..... 王福东 侯田莹 郑淑芳(13)
- 自发气调贮藏对采后翠冠梨糖心和品质的影响
..... 尚海涛 朱 麟 俞静芬 康孟利 崔 燕 凌建刚(19)
- 不同品种甜樱桃果实贮藏期间品质及生理特性变化
..... 崔建潮 贾晓辉 孙平平 佟 伟 王文辉(24)
- 1-MCP 处理对山芹货架期品质的影响
..... 阎 然 陈庆敏 傅茂润 张 强 岳凤丽(33)
- 不同涂膜处理对樱桃番茄保鲜效果的影响
..... 隋思瑶 马佳佳 陆皓茜 王毓宁(40)
- 近冰温贮藏对香椿嫩芽品质及关键风味物质的影响
..... 杨 慧 赵守涣 史冠莹 张 乐 王晓敏 王赵改(46)
- 超高压处理对鲜切天麻保鲜效果的影响
..... 孙海燕 马 骏 郝丹青 金文刚 李新生(53)
- 不同贮藏温度和保鲜处理对黄秋葵贮藏品质及生理的影响
..... 辛松林 秦 文 李慧妍 黄 倩 孙传红(59)
- 气调对无花果采后品质及活性氧代谢的影响
..... 马佳佳 陆皓茜 隋思瑶 王毓宁(66)
- 酸性电解水对冰鲜鸽保鲜效果的研究
..... 李南薇 沈于飞 陈海光 曾晓房(72)

加工研究

- 海参海鲜火腿肠的工艺研究
..... 张秀平 王韶华 李银塔 鞠文明 孙永军(78)
- 白茅根-淡竹叶复合运动饮料的研制及抗运动疲劳功能评价
..... 葛 彬(83)
- 绿豆沙配方优化研究
..... 杨益叶 周宏胜 胡花丽 罗淑芬 李鹏霞(88)
- 海参银耳保健果冻生产工艺研究
..... 董晓静 盛 杰(93)
- 奶香葡萄干风味品质的改善及休闲食品的研制
..... 王玉珍 贺 可 安承松 白雪静 张 平(98)
- 菠萝叶可溶性膳食纤维碱法提取工艺的优化
..... 郭艳峰 李晓璐(104)
- 酸枣叶保健饼干的研制
..... 刘晓光 苗校勋 朱毓永(109)

版权所有 未经许可 不得以任何形式进行编辑或转载

- 水晶兔肉丸加工工艺及品质特性研究
..... 薛 山 占蔷薇 吕子娜 缪佳瑜 闫宗姝(115)
- 速冻调制鸡脯肉加工研究
..... 闵二虎 杨 明(124)
- 中条山野生葡萄醋的加工工艺研究
..... 李善菊 朱海洋 师守国(130)

检测分析

- 香荚兰浸膏物性及挥发性成分分析
..... 李 娜 初 众 徐 飞 张彦军 金惠玉(136)
- 基于主成分分析评价不同基地“贵长”猕猴桃品质特性
..... 赵治兵 谢国芳 曹 森 马立志(144)
- 不同采制时间对黄化品种绿茶品质的影响
..... 杜颖颖 金 晶 刘相真 邹新武 徐建峰 郑国建(149)

信息与物流

- 新旧动能转换背景下山东省生鲜农产品循环物流模式研究
..... 赵 敏(159)
- 基于铁邮协同的鲜果电商物流的研究
..... 吴汪友(165)
- 基于灰色聚类分析的我国农产品冷链物流水平综合评价
..... 秦小辉 田会星(170)
- 基于双模定位的冷链物流实时监测系统
..... 陈志新 董瑞雪 卢成林 郝宇楠 王毅斌 梁世晓(178)
- 基于 AHP-熵权法的生鲜农产品冷链物流安全评价
..... 田玉洁 谢庆红 王子豪(185)

专题论述

- 梨果实中酚类物质的研究进展
..... 关晔晴 裴 颖 安景舒 关军锋(191)
- 海藻多糖在食品添加剂中的应用研究进展
..... 侯 萍 何进武 刘肖冰 樊伟伟 李 铭 陈冬梅(196)
- 木薯块根贮藏保鲜的影响因素及保鲜技术研究进展
..... 周 葵 张雅媛 游向荣 王 颖 李明娟 卫 萍(201)
- 中国花茶营养功能分析及主要加工工艺研究进展
..... 李云捷 付华军 于 博 陈 雯 王银珂(207)

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 2020 年征订启事(黑白插页)
- 《保鲜与加工》广告刊登办法(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*210*zh*P*¥18.00*5 000*34*2019-05



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

Storage

- Numerical Simulation of Pressure Difference Pre-cooling of Cherry in Different Air Supply Modes JIA Lian-wen, et al(1)
- Effect of Biomass Pyrolysis Liquid and Chitosan on Fresh Keeping of Cherry Tomatoes XIA Xin-tong, et al(7)
- Effect of Different Processing Water Temperature on Storage Quality of Fresh-cut Cucumber WANG Fu-dong, et al(13)
- Effect of Modified Atmosphere Storage on Hollowing and Quality of Postharvest Cuiguan Pear SHANG Hai-tao, et al(19)
- Changes in the Quality and Physiological Property of Different Varieties of Sweet Cherry during Storage CUI Jian-chao, et al(24)
- Effect of 1-MCP Treatment on the Shelf Life Quality of Wild Celery (*Ostericum sieboldii*) YAN Ran, et al(33)
- Effect of Different Coating Treatments on the Preservation Effect of Cherry Tomato SUI Si-yao, et al(40)
- Effect of Near Freezing-point Storage on Quality and Key Flavor Substances of *Toona sinensis* bud YANG Hui, et al(46)
- Effect of Ultra-high Pressure Treatment on Preservation of Fresh-cut *Gastrodia elata* Bl. SUN Hai-yan, et al(53)
- Effects of Different Storage Temperature and Preservative on Storage Quality and Physiology of Okra XIN Song-lin, et al(59)
- Influence of Controlled Atmosphere on Postharvest Quality and Active Oxygen Metabolism of Fig Fruit MA Jia-jia, et al(66)
- Study on Preservation Effect of Fresh Chilled Pigeons by Acidic Electrolyzed Water LI Nan-wei, et al(72)

Process

- Study on Processing Technology of Sea Cucumber and Seafood Ham Sausage ZHANG Xiu-ping, et al(78)
- Development of *Rhizoma imperatae*-*Lophatherum gracile* Compound Sport Beverage and Its Anti-exercise Fatigue Function Evaluation GE Bin(83)
- Study on the Formula Optimization of Mung Bean Paste YANG Yi-ye, et al(88)
- Study on the Production Technology of Sea Cucumber and Tremella Healthy Jelly DONG Xiao-jing, et al(93)

Improvement of Flavor Quality of Milk Fragrant Raisins and Development of Leisure Food	WANG Yu-zhen, et al(98)
Optimization of Alkali Extraction Technique of Soluble Dietary Fiber from Pineapple Leaf	GUO Yan-feng, et al(104)
Development of Wild Jujube Leaf Health Biscuits	LIU Xiao-guang, et al(109)
Study on Processing Technology and Quality Characteristics of Crystal Rabbit Meat Ball	XUE Shan, et al(115)
Research on the Processing of Seasoning Chicken Breast Meat with Quick-Frozen	MIN Er-hu, et al(124)
Research on the Processing Technology of Wild Grape Vinegar from Zhongtiao Mountain	LI Shan-ju, et al(130)

Detection and Analysis

Analysis of Physical Properties and Volatile Components in Vanilla Extract	LI Na, et al(136)
Evaluation of Quality Characteristics of ‘Guichang’ Kiwifruit from Different Producing Regions Based on Principal Component Analysis	ZHAO Zhi-bing, et al(144)
Effect of Different Picking and Processing Time on Quality of Etiolation Varieties of Green Tea	DU Ying-ying, et al(149)

Information and Logistics

Study on Circular Logistics Mode of Fresh Agricultural Products in Shandong Province under the Background of New and Old Kinetic Energy Conversion	ZHAO Min(159)
Research on E-commerce Logistics of Fresh Fruit Based on Railway and Postal Cooperation	WU Wang-you(165)
Comprehensive Evaluation of Cold Chain Logistics Level of Agricultural Products in China Based on Grey Cluster Analysis	QIN Xiao-hui, et al(170)
Real Time Monitoring System for Cold Chain Logistics Based on Dual Mode Positioning	CHEN Zhi-xin, et al(178)
Safety Assessment of Fresh Agricultural Products Cold Chain Logistics Based on AHP-Entropy Weight Method	TIAN Yu-jie, et al(185)

Special Topic Discussion

Research Progress of Phenolic Compounds in Pear Fruit	GUAN Ye-qing, et al(191)
Research Progress on Application of Seaweed Polysaccharide in Food Additives	HOU Ping, et al(196)
Influencing Factors of Cassava Tuber Roots Storage and Research Progress of Its Fresh-keeping Techniques	ZHOU Kui, et al(201)
Nutritional Function Analysis of Chinese Scented Tea and Research Progress on Its Main Processing Technology	LI Yun-jie, et al(207)



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 09
全年定价：108 元 (每册18元)