

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


QK2014534
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



2020年1月 第20卷 第1期
Vol.20 No.1 Jan. 2020

2020 **1**



保鲜与加工

BAOXIAN YU JIAGONG

(双月刊)

2000年11月创刊

2020年1月第1期

(第20卷,总第116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

- SO₂ 保鲜纸结合冷库预冷对龙眼果实低温贮藏效果的影响
..... 韩冬梅 朱春宇 张璐 郑伊琪 吴嘉硕 吴振先(1)
- 不同包装贮藏方式对哈密瓜片品质的影响
..... 李佳 玛尔哈巴·帕尔哈提 白羽嘉 冯作山(12)
- 1-MCP 处理对“丽格”海棠果实采后生理及品质的影响
..... 穆茜 张丹丹 杨祎凡 张龙 卞健 张往祥(18)
- 采后外源钙对甜樱桃货架品质的控制
..... 王丹 辛力 张倩 张雪丹 杨娟侠 张静(24)
- 不同储藏温度下玻璃罐装番茄酱色泽变化的动力学研究
..... 刘忆冬 江英 陈龙 张晖(31)
- 24-表油菜素内酯对杏果实贮藏品质的影响
..... 张瑞杰 张杼润 李丽花 李爽 朱璇(36)
- 保鲜剂处理对清香青皮核桃贮藏品质的影响
..... 陈柏 顾敏华 王学喜 吴小华 张鑫 景鑫鑫(41)
- 采后 UV-C 处理对树莓贮藏保鲜效果的影响
..... 张志敏 朱祥 谢榕倩 谭璐 李兰兰 邓芳(48)
- PE 包装对西兰花贮藏品质的影响
..... 国崇文 魏宝东 张鹏 李江阔 王世军(53)
- 内生细菌 TY-6 对樱桃采后灰霉病菌的抑菌效果和定殖特性研究
..... 张立新 张晓宇 高振峰 张新宪(60)
- 乙二醇蓄冷库的设计和性能
..... 孙静 陈全 王希卓 杨琴 庞中伟 程勤阳(66)
- 不同耐贮性粉果番茄贮藏期间果实软化相关酶活性的研究
..... 王倩 郝艳红 孙海波 吉立柱(72)
- 青麦仁冻藏期内菌相分析及优势菌的分离鉴定
..... 高玲玲 张康逸 何梦影 康志敏 温青玉 赵迪(78)
- 气调贮藏对大蒜鳞茎膜脂过氧化系统的影响
..... 白友强 陶金华 何梅 许建(84)
- 冷热破碎工艺对小包装番茄酱贮藏期间非酶褐变的影响
..... 赵文启 李珍慈 宿胜男 陈国刚 王陈强 江英(89)

加工研究

- 乙醇-超声清洗无核白葡萄干工艺研究
..... 智颖 黄文书 麦尔哈巴·艾合麦提 杜彬花(97)
- 米粉凝胶强度与米粉品质指标的相关性研究
..... 卿明义 林莹(103)
- 乳酸菌发酵香菇柄产 γ -氨基丁酸培养基的优化
..... 刘丽娜 王安建 李顺峰 田广瑞 魏书信 高帅平(109)
- 紫甘蓝吐司的配方优化及其质构特性研究
..... 林娟娟 李张红 林建城 郭继光 郑华钦(115)
- 传统山西老陈醋增香酵母菌的筛选及其特性研究
..... 陈嘉 冯志宏 施俊凤(120)
- 生姜微波干燥动力学模型构建 田华(127)
- 农产品空气能热泵烘房温度场的数值模拟与验证
..... 李淑国 杨薇 张付杰 宋瑞凯 郝铎(133)

版权所有 未经许可 不得以任何形式进行编辑或转载

- 鹰嘴豆短肽的分步酶解法制备及其营养价值评价
..... 叶健明 石宁蕙 杨群慧 苏丽明 周建中 杨海燕(140)
- 鱼腥草系列食品开发及其接受度评价
..... 吕艳春 肖 通(149)
- 青麦仁预制菜肴加工工艺的研究
..... 宋范范 张康逸 杨 妍 杨 帆 何梦影(155)
- 微波预处理制备黑蒜工艺优化及品质比较
..... 朱新鹏 全玉洁(160)
- 热风干燥温度对脱水白萝卜品质的影响
..... 韦 强 郑丽静 武冬雪(165)
- 真空包装即食酸甜碱蓬菜的研制
..... 步 营 梁宏伟 沈艳奇 朱文慧 李学鹏 励建荣(170)
- 干燥方法对南瓜粉营养物质和抗氧化性的影响
..... 马利华 周 莹(175)
- 可食胶粘剂制备工艺的优化 姚瑞玲(180)
- 黄粉虫能量棒的研制
..... 陈 娟 于 斌 李 颖 陈 卓(187)

信息与物流

- 基于物联网的水产品冷链供应链集成管理体系——框架及运作机制 陈 艳 王 路 韩立民(191)
- 基于“共享经济”的生鲜电商终端配送问题应对策略探析
..... 虞嘉雯 姜启军(200)

专题论述

- 病程相关蛋白在采后果蔬诱导抗病性中的研究进展
..... 焦文晓 王晓梅 范新光 姜微波(206)
- 新鲜果蔬在长期载人航天中的应用及挑战
..... 董海胜 张 平 曹 平 臧 鹏 孙京超 赵新林 赵 伟(212)
- 蓄冷技术在生鲜果蔬贮藏和运输中的研究与应用
..... 赵晓晓 夏 铭 管维良 茅林春(217)
- 食用菌生物保鲜技术研究进展
..... 钱 磊 刘连强 李凤美 张 扬 周永斌 张志军(226)
- 叶蛋白研究进展
..... 高 琦 金小义 刘梓蘅 王晓文 张俊伟 薛友林(232)
- 能量亏缺对果蔬采后组织衰老、褐变与病害的影响
..... 王 静(237)

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
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 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 24.00 元
全年 144.00 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



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 24 per Issue

Oversea Price: US \$ 24 per Issue

CONTENTS

Storage

- Effects of SO₂-released Paper Combined with Low Temperature Precooling on Longan Fruits Quality after Storage at Low Temperature HAN Dong-mei, et al(1)
- Effect of Different Packaging and Storage Methods on the Quality of Hami Melon Slice LI JIA, et al(12)
- Effects of 1-MCP Treatment on Postharvest Physiology and Quality of Rieger Begonia Fruits MU Qian, et al(18)
- Effect of Exogenous Calcium on Shelf Quality of Postharvest Sweet Cherry WANG Dan, et al(24)
- Research on Kinetics of Color Change of Canned Tomato Paste in Glass during Storage at Different Temperatures LIU Yi-dong, et al(31)
- Effects of 24-epibrassinolide on the Storage Quality of Apricot Fruit ZHANG Rui-jie, et al(36)
- Effects of Different Preservatives on Storage Quality of Qingxiang Green Walnut Fruit CHEN Bai, et al(41)
- Effect of Postharvest UV-C Treatment on Storage and Preservation of Raspberry ZHANG Zhi-min, et al(48)
- Effect of PE Packaging on the Storage Quality of Broccoli GUO Chong-wen, et al(53)
- Antifungal Activity of Endophytic Bacteria TY-6 Against *Botrytis cinerea* and Its Colonization Characteristics in Postharvest Cherry ZHANG Li-xin, et al(60)
- Design and Performance of Cold Storage with Ethylene Glycol as Refrigerant SUN Jing, et al(66)
- Research on the Activities of Enzymes Involved in Fruits Softening of Pink Tomato with Different Storage Property during Storage WANG Qian, et al(72)
- Microbial Flora Analysis and Isolation and Identification of Dominant Bacteria in Green Wheat Berry during Frozen Storage GAO Ling-ling, et al(78)
- Influence of Controlled Atmosphere Storage on Membrane Lipid Peroxidation System of Garlic Bulb BAI You-qiang, et al(84)
- Effect of Cold Break Process and Hot Break Process on Non-Enzymatic Browning of Small Packaged Ketchup during Storage ZHAO Wen-qi, et al(89)

Process

- Research of Ethanol-ultrasonic Cleaning Technique for Thompson Seedless Raisins ZHI Jie, et al(97)
- Study on the Correlation between the Gel Strength and the Quality Parameters of Rice Noodle
..... QING Ming-yi, et al(103)
- Optimization on Culture Medium for Producing γ -Aminobutyric Acid from *Lentinus edodes* Stem by Lactic Acid
Bacteria LIU Li-na, et al(109)
- Optimization of Formula and Textural Characteristics of Purple Cabbage Toast LIN Juan-juan, et al(115)
- Screening and Characteristics Study of Flavoring Yeast from Traditional Shanxi Aged Vinegar
..... CHEN Jia, et al(120)
- Establishment of Dynamic Model for Microwave Drying of Ginger TIAN Hua(127)
- Numerical Simulation and Verification on Temperature Field in Air Energy Heat Pump Drying Room for Agricultural
Products LI Shu-guo, et al(133)
- Preparation of Chickpea Oligopeptides by Two-step-hydrolysis and Its Nutritional Evaluation
..... YE Jian-ming, et al(140)
- Development of Series of Products Made of *Houttuynia cordata* Thunb. and Their Acceptability Evaluation
..... LV Yan-chun, et al(149)
- Study on the Processing Technology of Green Wheat Berry Prepared Dishes SONG Fan-fan, et al(155)
- Process Optimization and Quality Comparison of the Black Garlic Prepared by Microwave Pretreatment
..... ZHU Xin-peng, et al(160)
- Effect of Hot-air Drying Temperature on Physicochemical Properties of Dehydrated White Radish
..... WEI Qiang, et al(165)
- Development of Vacuum-packed Instant Sweet and Sour *Suaeda salsa* BU Ying, et al(170)
- Effects of Drying Methods on Nutrients and Antioxidation Activity of Pumpkin Powder MA Li-hua, et al(175)
- Preparation Process Optimization of Edible Adhesive YAO Rui-ling(180)
- Development of the *Tenebrio molitor* Energy Bar CHEN Juan, et al(187)

Information and Logistics

- Framework and Operating Mechanism of Integrated Cold Supply Chain Management System for Aquatic Products Based
on Internet of Things CHEN Yan, et al(191)
- Analysis on the Strategies of Terminal Delivery of Fresh E-commerce Based on 'Sharing Economy'
..... YU Jia-wen, et al(200)

Special Topic Discussion

- Advances of Research on Pathogenesis-related Protein in Induction of Disease Resistance of Postharvest Fruits and
Vegetables JIAO Wen-xiao, et al(206)
- Application and Challenge of Fresh Fruits and Vegetables in Long Duration Manned Space Flight
..... DONG Hai-sheng, et al(212)
- Research and Application of Cool Storage Technology in Storage and Transportation of Fresh Fruits and Vegetables
..... ZHAO Xiao-xiao, et al(217)
- Research Progress on Biological Preservation Technology of Edible Mushroom QIAN Lei, et al(226)
- Research Progresses of Leaf Proteins GAO Qi, et al(232)
- Effects of Energy Deficiency on Tissue Senescence, Browning and Diseases of Postharvest Fruits and Vegetables
..... WANG Jing(237)



保鲜与加工
Storage and Process

ISSN 1009-6221



9 771009 622203

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

全年定价：144 元 (每册24元)