

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

Q K 2 0 1 4 5 3 3 1
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3月 第20卷 第2期

Vol.20 No.2 Mar. 2020

2020 2



保鲜与加工

BAOXIAN YU JIAGONG

(双月刊)

2000 年 11 月创刊

2020 年 3 月第 2 期

(第 20 卷, 总第 117 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

- 磷酸钠对粉红单端孢的离体抑菌作用研究 侯佳宝 李灿婴 魏美林 谢绪梅 程园 葛永红(1)
- 真空包装结合低温处理对绿豆芽采后生理和品质的影响 胡婷婷 张淑杰 康玉凡(7)
- 采后减压预处理对番木瓜果实贮藏品质及抗氧化活性的影响 王晓丹 王雅君 曾教科 李雯(16)
- 壳聚糖基抗菌保鲜膜制备工艺的优化 王赢 牛广财 张东杰 朱丹 魏文毅(22)
- 1-MCP 处理对库尔勒香梨低温贮藏期间活性氧代谢及品质的影响 杜林笑 赵晓敏 谢季云 白友强 李学文(28)
- 二氧化硫和臭氧处理对链格孢菌生长的抑制能力 乔言平 丁真真 马越 王宇滨 赵晓燕 张超(35)
- 几种杀菌剂对源于蛴螬的绿僵菌菌株 QC 的生物相容性研究 董客松 李宁 程有普 贺鑫 李伯宁(40)
- 贮藏温度对“保研-7号”红毛丹果皮褐变及果肉品质的影响 林玉钦 邓浩 冯建成 万祝宁 朱文靖 张容鹤(46)
- 蓝莓采后果实致腐菌的分离鉴定及植物精油对其抑制作用的研究 王丹 张静 翟浩 杨娟侠 辛力 董成虎(52)
- UV-C 照射对鲜切淮山贮藏品质影响的研究 刘容 孙卫东 崔媛媛(57)
- 冰温保鲜对新疆鲜枣贮藏品质的影响 胡慧慧 张辉 古丽丹·塔勒达吾 地力白尔·依明(62)
- 高场强超声波对芒果多酚氧化酶和过氧化物酶钝化效果的研究 周亨乐 赵剑雷 冯小平 江慧 朱坤 毕秀芳(68)
- MAP 结合 1-MCP 处理对“红美人”柑橘冷藏品质的影响 林旭东 沈波涛 朱麟 陈曙颖(74)
- 九种植物精油对黄曲霉抑制作用的比较 徐丹 郭芮 贺竹梅 吴丹丹 卫梦琦 宋宏新(79)

加工研究

- “无核白”葡萄在干制工艺中的褐变机制 宋艳超 刘青 王冬 石英(85)
- 响应面法优化慕萨莱思配方的研究 高馨雨 段继华 周守钰 樊士昊 白羽嘉 冯作山(91)
- 新型卡提拉玛加工工艺研究 买热姑·买买提 白羽嘉 祖力胡马尔·阿里甫
 古丽帕丽·买明 热合满·艾拉 卡丽比努尔·伊布拉英(98)
- 响应面法优化鲜食谷物复合营养粉喷雾干燥工艺 张康逸 何梦影 朱笑鹏 郭东旭(105)
- 莲藕杭白菊复合茶饮料工艺及护色条件优化研究 张壹钦 鄢海燕 韩延超 刘兴泉 陈杭君 穆宏磊(113)
- 多指标综合评价法优选黔产何首乌初加工方法 罗文敏 刘燕 刘盈盈 段如雁 张珍明 王芳(119)
- 不同提取方法对甜杏仁蛋白形态及其功能性的影响 石宁蕙 叶健明 祖力皮亚·艾麦提 周建中 杨海燕(127)
- 鲜枣片组合干燥技术研究 杨春 张玲 张江宁 丁卫英 韩基明 叶峰(133)

- 香菇五汁饮复合饮料工艺配方的研究 刘雨诗 刘晓梅 刘娟汝 庾 洋 郭 力 叶 强(139)
- 酶解法制备荸荠汁工艺及荸荠银杏花生乳复合饮料的研制 张建萍 巫永华 刘恩岐 陈尚龙 李 超 江润生(144)
- 麦芽汁面包的制作工艺研究 杨晓宇 解立斌(150)
- 传统中式蛋糕“槽子糕”的配方优化研究 邢 跃(156)
- 猴头菇双层奶工艺和配方的研究 卢金桦 孙楚涵 栗其成 杨超一 彭韵霏 全其根(161)
- 高山油菜花粉黄酮提取工艺研究 袁 萌 李云捷 于 博 阎 华 刘治雅 陈思颖(167)
- 牛蒡酸角复合饮料的研制 曾惠琴 张旭光 金 辉 刘钰洁(172)
- 热风干燥过程中山药水分状态的变化研究 徐 馨 柯亚婕 汤尚文 李玉奇 孙永林 王启会(177)
- 新疆卡提拉玛工艺配方的研究 苏 静 热合满·艾拉 冯作山 陶永霞(181)

检测分析

- 不同制干方法对库买提杏香气的影响 陈 雪 陶永霞 马钰泰 窦子薇 黄文书(186)
- 广州地区蔬菜甲醛含量及人群甲醛暴露的初步风险评估 刘 焕 黄卓权 周 雄 杨 娇 柳春红(195)
- 不同干制温度对哈密瓜片香气成分的影响 李 佳 王 瑾 玛尔哈巴·帕尔哈提 黄婷婷 白羽嘉 冯作山(200)
- 江苏富士苹果香气特点分析 牛丽影 沈凌雁 李大婧 刘春泉 肖丽霞(208)
- 莲蓬壳中挥发油成分的定性和定量分析 张建梅 潘 婷 何 静 顾 倩 尚 志 胡卫成(214)

信息与物流

- 乳制品冷链物流的库存-生产策略优化研究 邹 逸 刘勤明 叶春明 刘文溢(219)

专题论述

- 沙棘的营养价值及综合开发利用概述 姚娜娜 车凤斌 李永海 张 婷 张 辉(226)
- 水产品中农药残留检验检测方法研究进展 曾卿春 张龙翼 张 鑫 郭思亚 廖秀清 唐 欢 黄伟民(233)
- 槟榔采后生理与贮藏保鲜技术研究进展 张玉锋 宋 菲 唐敏敏 夏秋瑜 李 瑞 陈 华(239)

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 壅	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
杨少桧	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



STORAGE AND PROCESS

Vol.20 No.2

Total No.117

March 10, 2020

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

Inhibition of *Trichothecium roseum* *In Vitro* by Trisodium Phosphate HOU Jia-bao, et al(1)

Effects of Vacuum - packaging Combined with Low Temperature Treatments on Postharvest Physiology and Quality of Mung Bean (*Vigna radiata*) Sprouts HU Ting-ting, et al(7)

Effect of Different Gradients of Hypobaric Pretreatment on Storage Qualities and Antioxidant Activities of Papaya WANG Xiao-dan, et al(16)

Process Optimization for the Chitosan-based Antibacterial Preservative Film WANG Ying, et al(22)

Effects of 1-MCP Treatment on Active Oxygen Metabolism and Quality of Korla Fragrant Pear during Cold Storage DU Lin-xiao, et al(28)

Effect of Sulfur Dioxide and Ozone Treatments on Growth Inhibition of *Alternaria alternata* QIAO Yan-ping, et al(35)

Biological Compatibility of Several Fungicides with *Metarhizium anisopliae* QC from Grub DONG Ke-song, et al(40)

Effects of Storage Temperatures on Rind Browning and Pulp Quality of 'Baoyan-7' Rambutan LIN Yu-qin, et al(46)

Isolation and Identification of *Fusarium oxysporum* from Postharvest Blueberry Fruit and Inhibitory Effect of Plant Essential Oils WANG Dan, et al(52)

Influence of UV -C Irradiation on the Storage Quality of Fresh -cut Chinese Yam LIU Rong, et al(57)

Effect of Ice Temperature Preservation on Storage Quality of Fresh Jujube in Xinjiang HU Hui-hui, et al(62)

Study on the Passivation of Polyphenol Oxidase and Peroxidase in Mango by High Field Ultrasound ZHOU Heng-le, et al(68)

Effect of Different Modified Atmosphere Packagings and 1 -MCP Treatment on Quality of 'Hongmeiren' Citrus during Cold Storage LIN Xu-dong, et al(74)

Comparison of the Inhibitory Effect of Nine Plant Essential Oils on *Aspergillus flavus* XU Dan, et al(79)

Process

The Browning Mechanism of 'Thompson Seedless' Raisins in Air-dried and Sun-dried SONG Yan-chao, et al(85)

Optimization of Musalais Formulation by Response Surface Methodology	GAO Xin-yu, et al(91)
Study on Processing Technology of New Type of Katilama	MAIREGU·Maimaiti, et al(98)
Optimization of Spray Drying Technology for Production of Multiplicate Nutrition Powder of Fresh Grain by Response Surface Methodology	ZHANG Kang-yi, et al(105)
Optimization of Process and Color Protection Conditions of the Lotus-Chrysanthemum Tea Beverage	ZHANG Yi-qin, et al(113)
Optimization of Processing Conditions for <i>Polygonum multiflorum</i> of Guizhou by Multi-index Evaluation	LUO Wen-min, et al(119)
Functional Properties and Characterization of Almond Protein Obtained by Different Extraction Methods	SHI Ning-hui, et al(127)
Study on Combined Drying Technology of Fresh Jujube Chips	YANG Chun, et al(133)
Study on Technique Formula of <i>Lentinus edodes</i> and Five Herbs Compound Beverage	LIU Yu-shi, et al(139)
Preparation of Water Chestnut Juice by Enzyme and Preparation of Compound Beverage of Water Chestnut, Ginkgo and Peanut	ZHANG Jian-ping, et al(144)
Study on the Process of Wort Bread	YANG Xiao-yu, et al(150)
Study on the Optimization of Traditional Chinese Cake Recipe Caozigao	XING Yue(156)
Study on the Formulation of <i>Hericium erinaceus</i> Based Double-layer Milk	LU Jin-hua, et al(161)
Extraction Technology of Flavonoids in Rape Pollen from the High Mountain	YUAN Meng, et al(167)
Development of Burdock and Tamarind Compound Beverage	ZENG Hui-qin, et al(172)
Water Status of Chinese Yam during Hot Air Drying	XU Xin, et al(177)
Study on Technique Formula of Katilama in Xinjiang	SU Jing, et al(181)
Detection and Analysis	
Effect of Different Drying Method on the Aroma of Kumaiti Apricot	CHEN Xue, et al(186)
Determination of Formaldehyde Content in Vegetables and Preliminary Risk Assessment of Formaldehyde Exposure in Population in Guangzhou	LIU Huan, et al(195)
Effect of Different Drying Temperature on Aroma Compositions of Cantaloupe Slice	LI Jia, et al(200)
Analysis of Aroma Components in Fuji Apple Grown in Jiangsu Province	NIU Li-ying, et al(208)
Qualitative and Quantitative Analysis of Volatile Oil Components from Lotus (<i>Nelumbo nucifera</i> Gaertn.) Receptacle	ZHANG Jian-mei, et al(214)
Information and Logistics	
Research on Inventory-production Strategy Optimization in Cold Chain Logistics for Dairy Products	ZOU Yi, et al(219)
Special Topic Discussion	
Nutritional Value and Comprehensive Development and Utilization of <i>Hipopophae rhamnoides</i>	YAO Na-na, et al(226)
Research Progress of Detection Methods for Pesticide Residues in Aquatic Products	ZENG Qing-chun, et al(233)
Research Advances on Postharvest Physiology and Storage Preservation Technology of <i>Areca catechu</i> L.	ZHANG Yu-feng, et al(239)



ISSN 1009-6221

9 771009 622203

全年定价：144元（每册24元）

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

万方数据