

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 4 6 3 1 8 ²¹/₃
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9月 第20卷 第5期
Vol.20 No.5 Sep. 2020
20205



保鲜与加工

BAOXIAN YU JIAGONG

(双月刊)

2000年11月创刊

2020年9月第5期

(第20卷,总第120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

- 赖氨酸和精氨酸复配处理对鲜切苹果褐变的影响
..... 刘佩 孙燕霞 古雪萍 韩梦林 王庆国(1)
- 超声波-曲酸复合处理对鲜切紫薯多酚氧化酶活性的影响
..... 李敏波 张琪 张芳 宋小青 额日赫木(9)
- 不同浓度臭氧在低温条件下对玫瑰香葡萄贮藏品质的影响
..... 高聪聪 纪海鹏 应小川 董成虎 刘斌 陈存坤 林奇(16)
- 不同因素对微孔膜包装内气体浓度和相对湿度的影响
..... 聂恒威 卢立新 潘嘹 王清 左进华 高丽朴(21)
- 基于响应面法对植物提取物协同抑菌活性的研究
..... 石浩 王仁才 王芳芳 王琰 卜范文 周倩(27)
- 不同贮藏温度对晋薯16号马铃薯采后生理及品质变化的影响
..... 王亮 张新宪 李超 张立新 赵迎丽(34)
- 不同贮藏方式对鲜食核桃品质的影响
..... 王一峰 王明霞 赵淑玲 朱秀娟 朱义选 胡继周(40)
- 采后亚硒酸钠处理对菠菜和油麦菜贮藏品质的影响
..... 赵晓彤 刘亚平 王愈 刘晶 宋文君(48)
- 贮藏温度对“农科二号”莲雾采后生理及品质的影响
..... 魏秀清 许玲 章希娟 陆东和 许家辉(55)
- 开背调味鱼不同储藏温度下的品质变化
..... 常姪妮 马俪珍 杨梅 聂香香 闫海云 李玲(60)
- 涂膜对鸭肉储藏期品质的影响
..... 宋慧 马利华 尤敦学(67)

加工研究

- 变温杀菌对姜母鸭品质的影响
..... 胡涛 林以琳 林少玲 邹忠爱 林祥木 张志刚(72)
- 蓝莓微波干燥动力学模型的研究
..... 程丽君 蔡敬民 胡勇 程民杰 李珂昕 王储炎(78)
- 大孔树脂纯化柠条花中总生物碱的工艺研究
..... 张艳珍 王菲(83)
- 香菇红枣糕的生产工艺研究
..... 高帅平 王安建 田广瑞 李顺峰 刘丽娜 魏书信 许方方(89)
- 黄桃酒澄清工艺研究
..... 刘明 郭意如 张世杰 荆红彭 陈晓明(94)
- 核桃油微乳液的制备及其稳定性研究
..... 闫圣坤 王文瑜 王庆惠 杨莉玲 刘佳(100)
- 冷冻-微波处理对葡萄汁品质的影响
..... 白羽嘉 马德秀 郑杰 洪梅玲 米丽·胡尔满别克 冯作山(107)
- 桑叶粉对海绵蛋糕品质及质构性质的影响
..... 何冬雪 苏光林 谢文佩(113)
- 尖叶莴苣有机酸提取工艺的响应面法优化及其定性定量分析
..... 何晓丽 陈伟森 郑龙 杨丹青 杜志杰 钟凤林(119)

版权所有 未经许可 不得以任何形式进行编辑或转载

- 全银杏粉饮料配方的模糊数学法优化及其稳定性研究
..... 张 伟 苗 杰 胡中楠(127)
- 发酵椰子布丁工艺条件优化及特征风味成分分析
..... 雷文平 周 辉 吴 坤 周杏荣 游善兵 刘成国(135)
- 牦牛酸酐肉干配方和工艺的优化及其品质特性研究
..... 何 琴 丁 捷 卢雪松 彭毅秦 肖 猛(143)
- 肉桂酸终止低醇葡萄酒酒精发酵的工艺优化
..... 杨 凯 张 攀 梁丽雅 吕 文 尹吉泰 崔 艳(153)
- 海带多糖酶解辅助提取工艺的响应面优化及其稳定性研究
..... 何粉霞 聂小伟 陈志兵 张 芹 顾晓慧 王晓玲 任召珍(159)
- 响应面法优化预烤冷冻面包工艺的研究
..... 吴 征 陈 强 杜婷婷 霍海亮 杨丽媛 曲 敏 陈凤莲(166)
- 不同无花果品种品质分析及加工特性的研究
..... 高 扬 李树海 廖方舟 杨丽芳 胡忠惠(174)
- 不同护色剂处理对雪莲果果脯护色效果的影响
..... 李凤霞 胡元庆 江 云 陈婷燕 胡艺琼(180)

检测分析

- 基于主成分回归的苹果可溶性固形物含量预测模型
..... 孟庆龙 尚 静 黄人帅 张 艳(185)
- 藏猪猪肝营养品质及评价
..... 孙文静 马长中 杨 林 池福敏 罗 章 辜雪冬 强巴央宗(190)
- 发酵终点对安岳坛子肉风味物质和细菌群落结构的影响
..... 杜双巧 肖 岚 何 莲 杨 芳 周李鑫 李 娟 赵博闻(195)
- 白酒中邻苯二甲酸二正辛酯及其两种同分异构体含量的测定
..... 吴晓宗 陈欣欣 巩 凡 周晓磊(206)

专题论述

- 中国淡水鱼加工业的现状、主要问题及发展思路——基于全国 58 家淡水鱼加工企业的调查 李 竣 杨 旭 陈 洁(212)
- 中式菜肴的工业化研究进展——以闽菜的工业化发展为例
..... 袁红飞 王百龙 王成刚 唐胜春 郭泽镔(218)
- 纳米银抗菌包装膜的制备及其保藏应用研究进展
..... 高红芳(225)
- 山楂抗氧化活性成分及作用机制研究进展
..... 邓 婷 谢林江 徐 颖 李劲松 孙 涛(231)
- WRKY 在园艺产品品质形成和维持中的作用机制研究进展
..... 曾泽湘 范中奇 陈建业(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
董士远 中国海洋大学食品学院
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

ISSN 1009-6221
刊 号: 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



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 24 per Issue

Oversea Price: US \$ 24 per Issue

CONTENTS

Storage

- Effect of Lysine Combined with Arginine Treatment on Browning
Inhibition of the Fresh-Cut Apple LIU Pei, et al(1)
- Effects of Ultrasonic-Kojic Acid Combined Treatment on Polyphenol
Oxidase Activities in Fresh-cut Purple Sweet Potato
..... LI Min-bo, et al(9)
- Effects of Different Concentrations Ozone on the Storage Quality of
Muscat Hamburg Grape at Low Temperature
..... GAO Cong-cong, et al(16)
- Effect of Different Factors on Gas Concentration and Relative Humidity
in Micro-perforated Film Packaging
..... NIE Heng-wei, et al(21)
- Study on Synergistic Antimicrobial Activity of Plant Extracts Based on
Response Surface Methodology SHI Hao, et al(27)
- Effects of Different Storage Temperatures on Post-harvest Physiology
and Quality of Potato 'Jinshu 16' WANG Liang, et al(34)
- Effect of Different Storage Methods on Quality of Fresh Walnut
..... WANG Yi-feng, et al(40)
- Effects of Post-harvest Sodium Selenite Treatment on the Storage
Quality of Spinach and Romaine Lettuce
..... ZHAO Xiao-tong, et al(48)
- The Influence of Storage Temperature on Post-harvest Physiology and
Quality of 'Nongke 2' Wax Apple WEI Xiu-qing, et al(55)
- Quality Changes of Open-Back Seasoned Fish at Different Storage
Temperatures CHANG Ya-ni, et al(60)
- Effect of Coating Treatment on Quality of Duck Meat during Storage
Period SONG Hui, et al(67)

Process

- Effect of Variable Retort Temperature Sterilization on the Quality of
Ginger Duck HU Tao, et al(72)
- Study on the Dynamic Model of Microwave Drying of Blueberry
..... CHENG Li-jun, et al(78)
- Purification of Total Alkaloids from Flower of Intermediate Peashrub by
Macroporous Resin ZHANG Yan-zhen, et al(83)
- Production Technology of *Lentinus edodes* and Red Date Cake
..... GAO Shuai-ping, et al(89)

Studies on Clarification Technology of Yellow Peach Wine

- LIU Ming, et al(94)
- Preparation of Walnut Oil Microemulsion and Its Stability
- YAN Sheng-kun, et al(100)
- Effect of Freezing-Microwave Treatment on Grape Juice Quality BAI Yu-jia, et al(107)
- Effect of Mulberry Leaf Powder on Quality and Texture Properties of Sponge Cake HE Dong-xue, et al(113)
- Optimization of Extraction Process of Organic Acid from Romaine Lettuce by RSM and Its Qualitative and Quantitative Analysis HE Xiao-li, et al(119)
- Optimizing the Formula and Stability of Whole Ginkgo Powder Beverage by Fuzzy Mathematics
- ZHANG Wei, et al(127)
- Optimization of Technological Conditions and Characteristic Flavor Composition Analysis of Fermented Coconut Pudding LEI Wen-ping, et al(135)
- Optimization of Sour Yak Meat Jerky Processing Technology by Response Surface Methodology and the Quality Characteristics Study HE Qin, et al(143)
- Optimization of Terminating Alcohol Fermentation Technique of Low-Alcohol Muscat Hamburg Wine by Cinnamic Acid YANG Kai, et al(153)
- Optimization of Enzymatic Extraction Technique of Laminarin by Response Surface Methodology and Its Stability Study
- HE Fen-xia, et al(159)
- Technology Optimization of Pre-baked Frozen Bread by Response Surface Methodology
- WU Zheng, et al(166)
- Studies on Quality Analysis and Processing Characteristics of Different *Ficus carica* Cultivars
- GAO Yang, et al(174)
- Influences of Different Color-Protecting Agents Treatments on the Color-Protecting Effect of Preserved Fruit of Yacon
- LI Feng-xia, et al(180)

Detection and Analysis

- Prediction Model for Soluble Solids Content of Apples Based on Principal Component Regression
- MENG Qing-long, et al(185)
- Nutritional Quality and Evaluation of Tibetan Pig Liver SUN Wen-jing, et al(190)
- Effect of Fermentation End Point on Flavor Substances and Bacterial Community Structure of Anyue Ceramic-Pot Sealed Meat DU Shuang-qiao, et al(195)
- Detection of Diethyl Phthalate and the Two Isomerides in Liquor WU Xiao-zong, et al(206)

Special Topic Discussion

- Status, Problems and Countermeasures of Freshwater Fish Processing Industry in China -Based on the Investigation of 58 Freshwater Fish Processing Enterprises in China LI Jun, et al(212)
- Research Progress of Industrialization of Chinese Cuisine -Taking the Industrialization Development of Fujian Cuisine as an Example YUAN Hong-fei, et al(218)
- Research Progress on Preparation and Preservation of Nanosilver Antibacterial Packaging Film
- GAO Hong-fang(225)
- Research Progress on Antioxidant Active Components and the Mechanism of *Crataegus pinnatifida*
- DENG Ting, et al(231)
- Research Progress of the Mechanism of WRKY Involving in Horticultural Products Quality Formation and Maintenance
- ZENG Ze-xiang, et al(237)



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 622203

全年定价: 144 元 (每册24元)