

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
中国农林核心期刊
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

天津市农业科学院 主办



2021年11月 第21卷 第11期
Vol.21 No.11 Nov. 2021

2021 11



保鲜与加工

BAOXIAN YU JIAGONG

(月刊)

2000年11月创刊

2021年11月第11期

(第21卷,总第132期)

主管:天津市农业科学院

主办:天津市农业科学院

主编:王文生

执行主编:李家政

副主编:李家政 郭顺堂

责任编辑:李春媛 阎瑞香

编辑:张玲 高元惠 陈晓云

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

声 明

作者文责自负,来稿不得侵权他人版权,如有此类情况,本刊不承担任何连带责任。

本刊已许可中国知网、维普网、万方数据库、超星数据库等网站收录以数字化方式复制、汇编、发行、信息网络传播本刊全文,所有署名作者向本刊提交文章发表之行为视为同意上述声明。本刊稿酬含著作权使用费与本刊部分版面费相抵,不再另行支付。如有异议,请在投稿时说明,本刊将按作者说明处理。

目 次

保鲜研究

□不同材料包装袋对泡椒鲜切马铃薯片储藏品质的影响

..... 王梅 刘永翔 吕都 王兰 王思达 董楠 刘嘉(1)

□冻藏环境下不同品种去青皮鲜核桃品质变化的研究

..... 陈柏 顾敏华 吴小华 王学喜 王彦淳 周鹏飞(9)

□茶树精油-海藻酸钠复合涂膜对鲜切苹果品质的影响

..... 陈岑 王荣荣 杨洁 张君敏 韩艳丽 陶程(16)

□复合气调包装对大蒜鳞茎无氧呼吸代谢的影响

..... 周婧琦 许建 车玉红 马文鹏 陶金华(22)

□不同处理方式对青皮核桃保鲜效果的影响

..... 李广胜 高悦 马骏 李昆仑 刘林林 路丹丹(28)

□不同保鲜剂处理对圣女果保鲜效果的影响

..... 潘旭琳 寇纹绮 宋丽冉(34)

加工研究

□不同清洗处理对杏干色泽的影响

..... 秦丽欢 于永春 张大海 闫文静 谢辉(43)

□菊芋叶多酚的超声辅助提取及抗氧化活性研究

..... 马剑 张宏志 王愈 梁明祥 边道刚 马艳弘(50)

□果蔬-开菲尔藜麦发酵混合冻干食品的研制及抗氧化特性分析

陈树俊 王婉榕(58)

□灵芝多糖功能饮料的研发及体外抗氧化活性分析

..... 周春晖 唐璐 范瑞 阳元娥(64)

□马铃薯全粉面包感官品质改良研究

..... 孟金明 刘秋鸣 刘发超 吴娜(72)

□不同酵母发酵对柿子酒、柿子醋风味的影响

..... 陈颖 陈晓明 张志军 刘勋 王占文 张峻(79)

版权所有 未经许可 不得以任何形式进行编辑或转载

检测分析

□新疆传统泡菜中乳酸菌的分离鉴定及其益生性能评价

..... 夏勒合特·巴克拜 刘晶晶 贺红军 林祥娜 刘云国(87)

□黄晶果采后主要病原菌的分离与鉴定

..... 徐丹丹 乔 方 刘 敏 林泽勉 禰文生(94)

□不同温湿度下乙烯在纤维素中扩散行为的分子模拟

..... 童 彬 王 丽 胡佳慧 陈小星 赵力超(102)

□HS-SPME-GC-MS 分析室温及液氮低温预处理鱼腥草的香气挥发性成分

陈金明 陈恺嘉(107)

专题论述

□基于人参功能活性的保健食品开发现状与展望

..... 蒋常鹏 李昕瞳 曹文正 苏文龙 高红梅(113)

□猕猴桃采后保鲜技术研究进展

..... 刘笑宏 赵玲玲 牟红梅 唐美玲 慈志娟 肖慧琳 苏佳明(121)

□果实采后响应病原菌侵染的生理生化及分子机制研究进展

..... 程 辰 纪艳青 冷 鹏 艾合买提江 刘 军 刘云国(129)

□火龙果采后贮藏保鲜研究进展

..... 马飞跃 帅希祥 张 明 杜丽清 李 娅 汤昕明(136)

□蓝莓鲜果采后病害类型及保鲜技术研究进展

..... 刘宇航 陈影影 曹玉婷 尹子一 李勤勤 苗文娟(144)

信息窗

天津市食用菌技术工程中心(封二)

农业农村部农产品贮藏保鲜重点实验室(封三)

《保鲜与加工》杂志 2022 年征订启事(黑白插页)

《保鲜与加工》征稿要求(黑白插页)

公益广告(彩色插页)

补白

互登征订启事 15, 71, 93, 112, 143, 150

编委会主任:程 奕

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:每月 20 日

刊 号:ISSN 1009-6221
CN 12-1330/S

定 价:每册 20.00 元
全年 240.00 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:MO8097

期刊基本参数:CN 12-1330/S *2000*b*16*150*zh*P*¥20.00*5 000*21*2021-11



Periodical Name: Storage and Process

Organization in Charge:

Tianjin Academy of Agricultural Sciences

Sponsored by: Tianjin Academy of Agricultural Sciences

Chief Editor: WANG Wen-sheng

Executive Editor: LI Jia-zheng

Subeditors: LI Jia-zheng, GUO Shun-tang

Responsible Editors:

LI Chun-yuan, YAN Rui-xiang

Editors: ZHANG Ling, GAO Yuan-hui,

CHEN Xiao-yun, 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

Publication Date: the 20th of Every 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: M08097

Domestic Price: RMB 20 per Issue

Oversea Price: US \$ 20 per Issue

CONTENTS

Storage

Effects of Different Materials Packaging Bags on Storage Qualities of Fresh-Cut Potato Chips with Pickled Pepper

..... WANG Mei, et al(1)

Study on the Quality Change of Different Varieties of Peeled Fresh Walnut in Frozen Storage Environment

..... CHEN Bai, et al(9)

Effect of Tea Tree Essential Oil and Sodium Alginate Composite Coating on the Quality of Fresh-Cut Apple

..... CHEN Cen, et al(16)

Effects of Composite Modified Atmosphere Packaging on Anaerobic Respiration Metabolism of Garlic Bulbs

..... ZHOU Jing-qi, et al(22)

Effects of Different Treatments on Fresh-Keeping Effect of Green Walnut

LI Guang-sheng, et al(28)

Effects of Different Preservatives Treatments on Cherry Tomatoes Preservation

PAN Xu-lin, et al(34)

Process

Effect of Different Cleaning Treatments on the Color of Dried Apricot

QIN Li-huan, et al(43)

Study on Ultrasonic-Assisted Extraction and Antioxidant Activity of Polyphenols from Jerusalem Artichoke Leaves

..... MA Jian, et al(50)

Preparation and Antioxidant Analysis of Mixed Freeze–Dried Food Fermented by Fruit and Vegetable–Kefir Quinoa	CHEN Shu–jun, et al(58)
Development and <i>in Vitro</i> Antioxidant Activity Analysis of <i>Ganoderma lucidum</i> Polysaccharide Functional Beverage	ZHOU Chun–hui, et al(64)
Study on Sensory Quality Improvement of Potato Whole Flour Bread	MENG Jin–ming, et al(72)
Effects of Different Yeasts Fermentation on Flavors of Persimmon Wine and Vinegar	CHEN Ying, et al(79)

Detection and Analysis

Isolation and Identification of Lactic Acid Bacteria from Xinjiang Traditional Pickles and Their Probiotic Properties Evaluation	XIALEHETE Bakeerbai, et al(87)
Isolation and Identification of Dominant Pathogens of Postharvest Abiu Fruit	XU Dan–dan, et al(94)
Molecular Simulation of Ethylene Diffusion in Cellulose at Different Temperature and Humidity	TONG Bin, et al(102)
Comparative Analysis of Aroma Volatile Components of <i>Houttuynia cordata</i> under Pretreatment Methods of Room Temperature and Liquid Nitrogen Temperature by HS–SPME–GC–MS	CHEN Jin–ming, et al(107)

Special Topic Discussion

Development Status and Prospect of Health Functional Food Based on Ginseng	JIANG Chang–peng, et al(113)
Research Progress on Preservation Technology for Postharvest Kiwifruit	LIU Xiao–hong, et al(121)
Research Progress on Physiological, Biochemical and Molecular Mechanisms of Postharvest Fruit in Response to Pathogen Infection	CHENG Chen, et al(129)
Research Progress on Postharvest Preservation Technology of Pitaya	MA Fei–yue, et al(136)
Research Progress on Postharvest Disease Types and Preservation Technology of Blueberry Fruit	LIU Yu–hang, et al(144)