

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


Q K 2 1 2 1 2 3 6 ⁶²²¹/_{0/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



2021年6月 第21卷 第6期

Vol.21 No.6 Jun. 2021

2021 **6**



保鲜与加工

BAOXIAN YU JIAGONG

(月刊)

2000年11月创刊

2021年6月第6期

(第21卷,总第127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
 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

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

- 等离子体活化水对大肠杆菌及染菌鲜切青椒品质的影响
 李海蓝 李 湃 吴 迪 刘舒彦 宫雅婷 钮晓艳(1)
- 臭氧对甜瓜贮藏性能的影响研究
 耿新丽 郑贺云 张翠环 姚 军 张银欢 廖新福(8)
- 楼葱不同极性提取液对水果采后病原菌的抑菌活性
 杨文博 张 强 刘 慧 吕真真 刘杰超 张光弟 焦中高(12)
- 流相二氧化氯处理对苹果链格孢菌侵染的防治效果及贮藏品
 质的影响
 阎一鸣 张鲜桃 贾晓昱 姜瑜倩 贾红霞 李喜宏(19)
- 纳他霉素结合 1-MCP 处理冬枣果实的耐贮性研究
 石 浩 丁仁惠 罗巧玲 符 江 何小娥(26)
- 小型变压吸附模块在冰箱控氧保鲜中的应用
 业明坤 陈 龙 杨仲其 郑防震 谭发刚(34)

加工研究

- 响应面法优化红薯蜂蜜酸奶果冻工艺研究
 鲁 莹 郝梦涵 许紫莹 吴振阳 陈 昊 姜瞻梅(38)
- 传统法起泡红葡萄酒的关键酿造工艺研究
 刘爱国 刘世秋 焦红茹 苏 龙(45)
- 响应面法优化预制调理汤圆加工工艺
 刘 芮 吴泽宇 张文成(51)
- 蓝莓微波真空干燥特性及工艺研究
 孙 宇 霍瑞文 李莹莹 董世荣 徐 微(57)
- 富硒黑米代餐粉的研发
 杨碧颖 周 琼(66)
- 诺丽果金融家蛋糕的工艺及配方优化研究
 雷 敏 郭子荷 耿得蓉 梁鹏娟 黄益前(72)
- 黄秋葵果胶低脂抹茶干酪的研制
 裴淑芳 高 盼 孟荣伟 高明亮 郭 强 马 玲(80)

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

□甘薯烤制过程中美拉德反应主要成分及香味成分含量的动态变化 郑美玲 张文洁 朱远洋 冯衍闯 徐如彦 张峻松(85)

□高效液相色谱法测定羧甲基壳聚糖/水杨酸处理的葡萄柚果实中水杨酸含量

..... 李文清 孔珊珊 马电通 朱绍志 李贤忠 邓 佳(93)

□吐鲁番市 13 个品种桑树叶的营养和活性成分分析与评价

..... 郭红梅 梁 睢 刘志刚 李海峰 胡西旦·买买提 任红松(100)

□不同工艺即食烤鱼挥发性风味物质差异分析

..... 张 艳 聂青玉 王圣开 付 勋 李 翔(107)

□高通量测序与传统纯培养方法在溱潼鱼丸微生物群落分析中的应用对比研究

..... 张璟晶 彭庆旺 陈玉勇 唐劲松 秦金燕(114)

□生鲜面优势腐败菌的分离鉴定及致腐能力分析

..... 温青玉 张康逸 王燕芳 李耀强 李 芳(120)

专题论述

□仔姜贮藏与泡制技术研究进展

..... 颜 强 侯颖辉 陈静忠 李德文(127)

□地榆多酚抑菌作用研究进展

..... 张贝智 张卓睿 马嘉萍 贾洪旭 宋见喜 姜贵全(132)

□苹果采后处理与贮藏保鲜技术研究进展

..... 高习习 廖梓懿 刘洪冲 周会玲(138)

□发芽处理对谷物主要成分含量变化的影响

..... 马先红 魏玉玲 李京徽 连丽丽(145)

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 2021 年征订启事(黑白插页)

《保鲜与加工》征稿要求(黑白插页)

《保鲜与加工》致谢全体审稿专家(黑白插页)

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: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



CONTENTS

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

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: MO 8097

Domestic Price: RMB 20 per Issue

Oversea Price: US \$ 20 per Issue

Storage

Effects of Plasma-Activated Water on *Escherichia coli* and Infected Fresh Cut Green Peppers Qualities LI Hai-lan, et al(1)

Effects of Ozone Treatments on Postharvest Storage Characteristics of Melon Fruits GENG Xin-li, et al(8)

Antimicrobial Activity of Different Polar Extracts of Storey Onion (*Allium cepa* Linn. var. *proliferum* Regel) on Postharvest Pathogens of Fruits YANG Wen-bo, et al(12)

Effects of Chlorine Dioxide Treatments in Flowing Phase on *Alternaria alternata* Infections and Fruits Qualities of Apples during Storage YAN Yi-ming, et al(19)

Study on the Storability of Winter Jujube Fruits Treated with Natamycin Combined with 1-MCP SHI Hao, et al(26)

Application of Small Pressure Swing Adsorption Module in Oxygen-Control Preservation of Refrigerators YE Ming-kun, et al(34)

Process

Process Optimization of Sweet Potato Honey Yogurt Jelly by Response Surface Methodology LU Ying, et al(38)

Study on the Key Technology of Traditional Method for Red Sparkling Wine LIU Ai-guo, et al(45)

Optimization of Processing Technology of Pre-prepared Sticky Rice Dumplings by Response Surface Methodology LIU Rui, et al(51)

Study on Microwave Vacuum Drying Characteristics and Technology of Blueberry SUN Yu, et al(57)

Research and Development of Selenium-Enriched Black Rice Meal Replacement Powder
 YANG Bi-ying, et al(66)

Research on Process and Formula Optimization of Noni Financier Cake LEI Min, et al(72)

Development of Low Fat Cheese with Okra Pectin and Matcha
 PEI Shu-fang, et al(80)

Detection and Analysis

Dynamic Changes of Main Components and Aroma Constituents Involving Maillard Reaction of Sweet Potatoes During Baking Process ZHENG Mei-ling, et al(85)

Determination of Salicylic Acid in Grapefruit Fruits Treated with Carboxymethyl Chitosan and Salicylic Acid by HPLC LI Wen-qing, et al(93)

Analysis and Evaluation of Nutritional and Active Ingredients of Leaves from Thirteen Varieties of Mulberry in Turpan GUO Hong-mei, et al(100)

Difference Analysis of Volatile Flavor Compounds in Instant Roasted Fishes with Different Processing Technologies
 ZHANG Yan, et al(107)

Comparative Study on Application of High Throughput Sequencing and in Microbial Traditional Pure Culture Method Analysis of Qintong Fish Balls ZHANG Jing-jing, et al(114)

Isolation, Identification and Spoilage Ability Analysis of Dominant Spoilage Bacteria in Fresh Noodles
 WEN Qing-yu, et al(120)

Special Topic Discussion

Research Progress on Storage and Processing Technology of Young Ginger (*Zingiber officinale*)
 YAN Qiang, et al(127)

Research Progress on Antibacterial Effects of Polyphenols in *Sanguisorba officinalis*
 ZHANG Bei-zhi, et al(132)

Research Progress on Postharvest Treatment and Storage Technology of Apple
 GAO Xi-xi, et al(138)

Effect of Germination on Main Components of Grain
 MA Xian-hong, et al(145)



保鲜与加工

Storage and Process

ISSN 1009-6221



9 771009 622210

国内统一连续出版物号：CN12-1330/S
国际标准连续出版物号：ISSN1009-6221

邮发代号：6-146
国外发行代号：MO8097

全年定价：240元（每册20元）

万方数据