

天津市农业科学院 主办



QK2205387

STORAGE AND PROCESS

保鲜与加工



Vol. 22 No. 1 Jan. 2022

01 2022
第22卷 第1期

BAO XIAN YU JIA GONG



中国科技核心期刊

RCCSE中国核心学术期刊

中国农林核心期刊

中国学术期刊光盘版收录期刊

中国核心期刊(遴选)数据库

中国科技期刊数据库收录期刊

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

万方数据



保鲜与加工

BAOXIAN YU JIAGONG

(月刊)

2000 年 11 月创刊

2022 年 1 月第 1 期

(第 22 卷,总第 134 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。

万方数据

目 次

保鲜研究

□臭氧处理对哈密瓜常温贮藏品质的影响

..... 古丽丹·塔勒达吾 魏嘉怡 李 乾 刘彩红 王 静 冯作山(1)

□高分子量壳聚糖及其混剂对货架期葡萄的保鲜效果

..... 高凤菊(9)

□基于电子鼻分析 1-MCP 处理对青柠檬贮藏效果的影响

..... 杜欣欣 郭晓萌 韩冬梅 罗 焘 吴振先(16)

□壳聚糖-山梨酸复合涂膜对宣城圆枣保鲜效果的影响

..... 姚入玉 吕民松 贺 璇 林敏娟 冯一峰(25)

加工研究

□基于响应面法优化低糖菊苣根干加工工艺的研究

..... 王娟娟 毛金蓉 孟令冬 宋 昱 李 昀(31)

□酸浆宿萼与黑果腺肋花楸复合功能饮料的研制

..... 王申萌 管清杰 张廷秀 杨成君(39)

□软枣猕猴桃酵素可吸果冻加工工艺研究

..... 满 江 张月阳 宋龙龙 梁惜雯 徐冬颖 姜爱丽(49)

□蓝莓花青素保健饮品加工工艺研究

..... 黄涵年 陆梦杰 叶素丹(56)

□基于响应面法优化黑参酸乳工艺研究

..... 尹智彦 韩 梅 林红梅 杨利民(62)

版权所有 未经许可 不得以任何形式进行编辑或转载

□龙滩珍珠李饮料加工工艺优化

..... 黄展文 李明娟 游向荣 张雅媛 王颖 周葵 卫萍(70)

□利用响应面法优化蒸馏醋生产工艺的研究

..... 毕静 郑萍 叶荷生(77)

检测分析

□橄榄油与菜籽油调和比例对花椒油风味及营养成分的影响

..... 肖岚 熊敏 辛勇 唐英明 黄开正(82)

□莲雾果实采后木质素合成相关 MYB 基因家族及其作用分析

..... 聂珂 匡凤元 张坤 吴光斌 陈发河(92)

专题论述

□采后芦笋多酚类物质变化的研究进展

..... 魏云潇 王楠 余作龙 付长春 王石磊 刘彩琴 金建昌(102)

□可食性涂膜性能及其水果保鲜应用研究进展

..... 戚英伟 王玲 陈飞平 陈敏惠 叶明强 罗政 陈于陇(110)

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)

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:	M08097



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: MO8097
Domestic Price: RMB 20 per Issue
Oversea Price: US \$ 20 per Issue

CONTENTS

Storage

Effect of O₃ Treatment on Storage Quality of Hami Melon at Normal Temperature GULIDAN·Taledawu, et al(1)
Preservation Effects of High Molecular Weight Chitosan and the Mixture on Grapes during Shelf-Life GAO Feng-ju(9)
Effect of 1-MCP Treatment on Green Lemon Storage Based on Electronic Nose Analysis DU Xin-xin, et al(16)
Impacts of Chitosan-Sorbic Acid Composite Coating on the Preservation Effects of Xuancheng Jujube Fruits YAO Ru-yu, et al(25)

Process

Optimization of Processing Technology of Dried Chicory Roots with Low Sugar Based on Response Surface Methodology WANG Juan-juan, et al(31)
Development of Compound Functional Beverage of *Physalis alkekengi* and *Aronia melanocarpa* WANG Shen-meng, et al(39)
Study on Processing Technology of *Actinidia arguta* Enzyme Suck Jelly MAN Jiang, et al(49)
Study on Processing Technology of Blueberry Anthocyanin Health Beverage HUANG Han-nian, et al(56)
Study on Optimization of Black Ginseng Yogurt Process Based on Response Surface Method YIN Zhi-yan, et al(62)
Processing Technology Optimization of ‘Longtan’ Pearl Plum Beverage HUANG Zhan-wen, et al(70)
Optimization of Production Technology of Distilled Vinegar by Response Surface Methodology BI Jing, et al(77)

Detection and Analysis

Effect of Blending Ratio of Olive Oil and Rapeseed Oil on the Flavor and Nutritional Components of Sichuan Pepper Oil XIAO Lan, et al(82)
Lignin Synthesis Related MYB Gene Family and the Function Analysis of Postharvest Wax Apple Fruits NIE Ke, et al(92)

Special Topic Discussion

Research Progress on Post-harvest Changes of Polyphenols in Asparagus WEI Yun-xiao, et al(102)
Recent Advances of Edible Coatings Properties and Its Application in Fruit Preservation QI Ying-wei, et al(110)



保鲜与加工

STORAGE AND PROCESS

国内统一连续出版物号：CN 12-1330/S

邮发代号：6-146

国际标准连续出版物号：ISSN 1009-6221

国外发行代号：MO8097

全年定价：240元（每册20元）

万方数据

ISSN 1009-6221



0 1>