

主办
天津市农业科学院

ISSN 1009-6221

CN 12-1330/S
CODEN BYJAAM

保鲜与加工

Storage and Process

二〇二二年十月

Vol.22 No.10 Oct. 2022

10 **2022**
第22卷 — 第10期



中国科技核心期刊

中国学术期刊光盘版收录期刊

美国《化学文摘》(CA) 收录期刊

RCCSE中国核心学术期刊

中国核心期刊(遴选)数据库

英国《食品科技文摘》(FSTA) 收录期刊

中国农林核心期刊

中国科技期刊数据库收录期刊

英国《国际农业与生物科学研究中心》(CABI) 收录期刊

EBSCO数据库收录期刊



保鲜与加工

BAOXIAN YU JIAGONG

(月刊)

2000年11月创刊

2022年10月第10期

(第22卷,总第143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

编辑部主任:张玲

责任编辑:李春媛 阎瑞香

编辑:高元惠 陈晓云 李江阔

王增利 戴瑞彤 王倩

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

□5种植物精油抗菌性能研究及特征成分分析

..... 于芯宜 徐家延 陈方圆 李 莉 刘玲玲 王琛鑫(1)

□模拟冷链运输处理对杏果实货架期品质的影响

..... 巩多蕊 杨莉玲 钱 龙 孙丽娜 朱 璇 崔宽波(10)

□不同贮藏条件对草莓贮藏品质的影响

..... 侯华铭 张翔九 于智慧 郑 丹 陈益胜(17)

□复合香辛料提取物对冷藏猪肉糜氧化及品质特性的影响

..... 邹欣洋 计 瑶 张 晶 陈 钰 孙 晶(23)

加工研究

□渗透脱水预处理对冷冻杏果实品质的影响

..... 刘帮迪 冯欣欣 舒 畅 姜微波 周新群 李 雪(32)

□山楂决明子苹果醋复合饮料的研制

..... 王 培 崔 宁 李青益 许宁侠 王汉屏(40)

□蓝莓原料加工软糖的工艺优化及加工过程中花色苷损失研究

..... 卢清琛 刘帮迪 李岚欣 柯泽华 童 颖 杨雪峰(46)

版权所有 未经许可 不得以任何形式进行编辑或转载

□豆渣水溶性膳食纤维的复合酶法提取及其应用于可食性膜研

究 皮小弟 罗瑞婷 李叶青 邹志群 吴思毅 黄志远(56)

□新疆大沙枣果汁饮料的研制

..... 武慧慧 原 林 刘丽燕 刘 军(63)

□不同干燥方式对滑子蘑滋味物质的影响

..... 安朝丽门 钱 磊 姜迎迎 王 菲 张平平 张业尼(69)

□基于模糊数学综合评判优化分心木复合茶饮料配方

..... 韩晓江 张校琰 王 涛 许飞利 郭耀东(76)

检测分析

□24-表油菜素内酯对西瓜农药残留降解作用的研究

..... 杨世英 贾斌鑫 康佳乐 魏 涛 刘峰娟 王 成(84)

专题论述

□花生蛋白改性及烘烤对花生品质影响的研究进展

..... 褚之琳 鲁 明(92)

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)

公益广告(彩色插页)

《保鲜与加工》2023 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

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 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



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

Editorial Department Director: ZHANG Ling

Responsible Editors:

LI Chun-yuan, YAN Rui-xiang

Editors: GAO Yuan-hui, CHEN Xiao-yun,

LI Jiang-kuo, WANG Zeng-li,

DAI Rui-tong, WANG Qian

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

Investigation on Antibacterial Properties and Characteristic Components of Five Kinds of Plant Essential Oils

..... YU Xin-yi, et al(1)

Effects of Simulated Cold Chain Transportation Treatments on Shelf-Life Qualities of Apricot Fruits GONG Duo-rui, et al(10)

Effect of Different Storage Conditions on Storage Quality of Strawberry HOU Hua-ming, et al(17)

Effects of Compound Spice Extracts on Oxidation and Quality Characteristics of Refrigerated Minced Pork

..... ZOU Xin-yang, et al(23)

Process

Effect of Osmotic Dehydration Pretreatment on Quality of Frozen Apricot Fruit LIU Bang-di, et al(32)

Development of Hawthorn, Cassia and Apple Vinegar Compound Beverage WANG Pei, et al(40)

Study on Technological Optimization and Anthocyanin Loss during Processing of Soft Candy Using Blueberry Raw Materials

..... LU Qing-chen, et al(46)

Extraction of Water-Soluble Dietary Fiber from Soybean Residue by Compound Enzymatic Method and Application in Edible Film

..... PI Xiao-di, et al(56)

Development of Xinjiang *Elaeagnus angustifolia* L. Juice Beverage

..... WU Hui-hui, et al(63)

Effects of Different Drying Methods on the Taste Substances of *Pholiota microspora* AN Chao-li-men, et al(69)

Optimization of Compound Tea Formula of *Diaphragma juglandis* Fructus Based on Fuzzy Mathematics Comprehensive Evaluation

..... HAN Xiao-jiang, et al(76)

Detection and Analysis

Study on Degradation Effects of 24-Epibrassinolide on Pesticide Residues in Watermelons YANG Shi-ying, et al(84)

Special Topic Discussion

Research Progress on the Effect of Peanut Protein Modification and Baking on Peanut Quality Chu Zhi-lin, et al(92)