

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

二〇二二年七月

Vol.22 No.7 July 2022

07 **2022**
第22卷 —— 第7期



BAO XIAN YU JIA GONG



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7月第7期

(第22卷,总第140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

□基于微压痕硬度的水蜜桃成熟度无损分级方法研究

..... 尚海涛 朱 麟 崔 燕 林旭东 宣晓婷 凌建刚(1)

□“新新2号”去青皮鲜核桃冻藏条件下的品质变化

..... 巩芳娥 虎云青 徐 丽 张 波 赵 婷 杜倩倩(9)

□低温对连州菜心采后贮藏品质的影响

..... 曾 荣 黄彩虾 陈洪辉 郭艳峰 白永亮(14)

□不同储藏条件对牛肉品质的影响

..... 穆 静 孙慧琳 查恩辉 崔 琰(21)

□茶多酚-海藻酸钠涂膜处理对草鱼储藏品质的影响

..... 郝子娜 冯 硕 赵 凯 陈思宇 吉美然 常宝贤(31)

加工研究

□沙枣沙棘复合果酱的响应面法工艺优化及储藏期预测

..... 原 林 刘 军 吴天忠 武慧慧 刘丽燕(37)

□红酒牛排复合腌制剂配方优化及风味分析

..... 查恩辉 王昱苏 王 晗 张 振 黄云坡(45)

□有机酸在三华李发酵过程中对花色苷的护色作用分析

..... 李 媛 郭卓钊 沈雪玉 施奕乔 黄 苇(53)

版权所有 未经许可 不得以任何形式进行编辑或转载

□红树莓菇娘果复合饮料的配方优化研究

..... 林菲涵 赵 越 张 娜 杨一凡 杨佳欣 周 霖(61)

□一种新式茶饮乳基底产品的研制

..... 王瑞云 张建佩(67)

检测分析

□热处理对“陇藜 1 号”藜麦分离蛋白二级结构及热稳定性的影响

..... 赵爱萍 何兴芬 陈 娟 杨富民(74)

专题论述

□乡村振兴背景下我国猕猴桃产业技术高质量发展分析

..... 李岚欣 孙 洁 辛 奇 赵泽众 刘帮迪 姜微波(82)

□我国坚果标准现状研究

..... 黄立硕 贾振宝 陶 菲 宋丽丽(91)

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》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

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



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

- Non-destructive Maturity Classification of Peach Fruits Based on Micro-indentation Hardness SHANG Hai-tao, et al(1)
- Quality Changes of 'Xinxin 2' Peeled Fresh Walnuts during Frozen Storage GONG Fang-e, et al(9)
- Effect of Low Temperature on Postharvest Storage Quality of Lianzhou Flowering Cabbage ZENG Rong, et al(14)
- Effects of Different Storage Conditions on Beef Quality MU Jing, et al(21)
- Effects of Tea Polyphenol-Sodium Alginate Coating on Grass Carp Quality during Storage HAO Zi-na, et al(31)

Process

- Optimization of Technology of *Elaeagnus angustifolia* and *Hippophae rhamnoides* Compound Jam by Response Surface Methodology and Prediction of Storage Period YUAN Lin, et al(37)
- Formula Optimization of Red Wine Compound Curing Agent of Steak and Flavor Analysis ZHA En-hui, et al(45)
- Analysis of Color Protecting Effects of Organic Acids on Anthocyanins during Fermentation Process of Sanhua Plum LI Yuan, et al(53)
- Study on Formula Optimization of Compound Beverage of Red Raspberry and *Physalis pubescens* L. LIN Fei-han, et al(61)
- Development of a New Tea Milk Base Product WANG Rui-yun, et al(67)

Detection and Analysis

- Effects of Heat Treatments on Secondary Structure and Thermal Stability of 'Longli No. 1' Quinoa Protein Isolate ZHAO Ai-ping, et al(74)

Special Topic Discussion

- Analysis and Review of High-Quality Development Kiwifruit Industry Technology under Rural Revitalization in China LI Lan-xin, et al(82)
- Research on the Current Situation of Nut Standards in China HUANG Li-shuo, et al(91)