

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

二〇二二年八月

Vol.22 No.8 Aug. 2022

08 **2022**
第22卷 —— 第8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8月第8期

(第22卷,总第141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,来稿不得侵犯他人版权,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

□气调贮藏对马铃薯保鲜效果的影响

..... 田甲春 张洁 葛霞 田世龙 李守强(1)

□基于采后转录组的香菇密码子偏好性分析

..... 邓冰 贾鸥阳 杨雨娴 孟俊龙 常明昌 刘靖宇(8)

□果蔬强制通风预冷过程中温度场分布的分析

..... 侯幸 张文科 姚海清 罗南春 满意(16)

□冷藏蚕豆鲜荚优势腐败菌的分离与鉴定

..... 宋居易 张欣 刘畅 陈惠(23)

加工研究

□蛋清粉对蛇龙珠干红葡萄酒澄清效果的研究

..... 焦红茹 刘爱国 谢春梅 马莉 刘愉快(29)

□红心火龙果山楂复合果冻的研制

..... 曾维丽 张锋杰 赵永敢(34)

□两种物理加工方式对西洋参加工副产物粉体性质的影响

..... 张博华 张明 范琳 卢艺 侯超 马超(41)

□不同热杀菌处理的NFC橙汁品质变化分析

..... 林鑫颀 余岳芳 朱玉燕 张俊超 阎然 郑小林(51)

□基于大数据的食品安全标准体系评价模型研究

..... 毕玉琦 徐大玮 初琳(59)

检测分析

□淀粉及其制品中铅含量测定及方法比较

..... 王立霞(65)

□干燥方式和臭氧对胡柚小青果干品有效成分和农残的影响

..... 陆胜民 王璐 郑美瑜 汪丽霞 赵四清 朱卫东(71)

□西安市售酱腌菜中防腐剂和糖精钠的检测与分析

..... 任彩霞 王立霞 丁毅(76)

专题论述

□热风微波耦合技术在果蔬中的研究进展

..... 张冉冉 李文绮 贾文婷(82)

□芒果采后炭疽病生防菌研究进展

..... 赵佳 童凯 李东 邓孟胜 雷雨(88)

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

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

Effect of Controlled Atmosphere Storage on Potato Storage TIAN Jia-chun, et al(1)

Codon Usage Analysis of the Genome-Wide Genes Encoded in Postharvest *Lentinula edodes* Based on Transcriptome Data DENG Bing, et al(8)

Investigation on Temperature Field Distribution during Precooling of Fruits and Vegetables by Forced Ventilation HOU Xing, et al(16)

Isolation and Identification of Dominant Spoilage Microorganism in Fresh Pods of Broad Bean during Refrigerated Storage SONG Ju-yi, et al(23)

Process

Study on the Clarification Effects of Egg White Powder on Cabernet Gernischt Dry Red Wine JIAO Hong-ru, et al(29)

Development of Red-Fleshed Pitaya-Hawthorn Compound Jelly ZENG Wei-li, et al(34)

Effects of Two Physical Processing Methods on Properties of *Panax quinquefolium* By-products Powder ZHANG Bo-hua, et al(41)

Quality Changes in NFC Orange Juice Treated with Different Thermal Sterilization LIN Xin-xie, et al(51)

Research on Food Safety Standard System Evaluation Model of Based on Big Data BI Yu-qi, et al(59)

Detection and Analysis

Lead Contents Determination in Starch and Its Products and the Methods Comparison WANG Li-xia(65)

Effects of Drying Methods and Ozone Treatment on Effective Components and Pesticide Residue in Dried Immature Huyou Fruits LU Sheng-min, et al(71)

Determination and Analysis of Preservatives and Saccharin Sodium Content in Commercial Pickles in Xi'an REN Cai-xia, et al(76)

Special Topic Discussion

Research Progress of Hot Air and Microwave Coupled Technology in Fruits and Vegetables Drying ZHANG Ran-ran, et al(82)

Advances in Biocontrol of Postharvest Anthracnose of Mango ZHAO Jia, et al(88)