

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

二〇二三年六月

Vol.23 No.6 June 2023

06 2023
第23卷 — 第6期



园梦未来·鲜行天下
Horticulture Achieving, Preservation Leading

第六届园艺作物成熟衰老调控 与采后生物学青年学术会议

主办单位

中国园艺学会采后科学与技术分会

承办单位

天津市农业科学院
国家农产品保鲜工程技术研究中心(天津)
天津市农业科学院农产品保鲜与加工技术研究所

会议时间

2023年7月7—9日

BAOXIAN YU JIAGONG



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

EBSCO数据库收录期刊



保鲜与加工

BAOXIAN YU JIAGONG

(月刊)

2000年11月创刊

2023年6月第6期

(第23卷,总第151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:陈存坤 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

□三种复配生物保鲜剂处理对红毛丹贮藏效果的影响

…………… 潘晓翠 成宏斌 王帆林 贾笑英 王代军(1)

□精油熏蒸复合二氧化碳气调对黄曲霉菌抑制效果的初步研究

…………… 颀 宇 祁智慧 刘秋实 石天玉 张忠杰(10)

□主成分分析法结合响应面优化亚麻籽胶与壳聚糖复合膜成膜

工艺 …………… 任雪娇 黄瑞茜 代 弟 杜红禹(17)

加工研究

□香菇木耳复合饮料配方优化及其品质分析研究

…………… 丁昱婵 秦令祥 赵俊芳 周婧琦 高愿军(27)

□不同桃品种的品质及加工特性评价分析

……… 刘雪平 张永涛 崔晓梅 顾召帅 崔爱华 刘云国(34)

□花色苷稳定性及其微胶囊制备研究

…………… 黄涵年 阙 斐 宋 昊(41)

□不同频率下超声波水处理对苹果内传热传质影响规律的试验

研究

……… 朱宗升 单晓芳 陈爱强 周 静 白浩志 刘 斌(48)

□超声波辅助浸提制备牡丹花茶饮料的工艺配方优化研究

…………… 张会均 欧阳晚秋 唐春红(54)

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

□梨小食心虫实时荧光PCR检测技术的建立与验证
..... 王凤军 周晓红(60)

食品安全

□2019—2021年全国食品安全监督抽检中鲜蛋抽检情况及分析
..... 赵 芳 郝莉花 吕尊严 李少鹏 王振旭 曹 硕(67)

专题论述

□水产腐败群体感应系统与天然抑菌剂的研究进展
..... 高 鑫 李 博(73)

行业资讯

□补齐保鲜“最先一公里”短板 人民日报(33)

科技前沿

□海藻保鲜膜耐高温能降解 新华网(53)
□日研究发现芥末中辛辣成分可望用于叶菜保鲜 ... 新华网(66)

科普沙龙

□喝无糖饮料无助减肥 可能对健康产生不良影响
..... 中国妇女报(59)

信息窗

第六届园艺作物成熟衰老调控及采后生物学青年学术会议(封一)
《保鲜与加工》编委会(封二)
国家农产品保鲜工程技术研究中心(天津)(封三)
《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)

数据库等期刊收录情况
中国科技核心期刊
RCCSE中国核心学术期刊(A)
中国农林核心期刊
中国学术期刊光盘版
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)
美国《乌利希期刊指南》(UPD)
英国《食品科技文摘》(FSTA)
英国《国际农业与生物科学研究中心》(CABI)
EBSCO数据库
科技期刊世界影响力指数(WJCI)
期刊指标
根据《中国学术期刊影响因子年报》(自然科学与工程技术·2022版):《保鲜与加工》影响力指数CI值为472.556,复合影响因子1.881,期刊综合影响因子1.463,在25种园艺学期刊排第6位,在52种食品科学技术期刊排第16位。
制版印刷:天津中铁物资印业有限公司
出版日期:每月20日
国际标准连续出版物号:
ISSN 1009-6221
国内统一连续出版物号:
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: CHEN Cun-kun, 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

Effects of Three Compound Biological Preservatives on the Storage Effect of

Nephelium lappaceum L. PAN Xiao-cui, et al(1)

Preliminary Study on the Inhibitory Effects of Essential Oils Fumigation Com-

bined with Carbon Dioxide Modified Atmosphere Packaging on *Aspergillus*

flavus JIE Yu, et al(10)

Optimization of Flaxseed Gum and Chitosan Composite Film-Forming Tech-

nique by Principal Component Analysis Combined with Response Surface

Methodology REN Xue-jiao, et al(17)

Process

Study on Optimization of Formula and Quality Analysis of *Lentinus edodes*

and *Auricularia auricula* Compound Beverage

..... DING Yu-chan, et al(27)

Evaluation and Analysis of Qualities and Processing Characteristics of Differ-

ent Peach Varieties LIU Xue-ping, et al(34)

Study on Stability of Anthocyanins and Preparation of Microcapsules

..... HUANG Han-nian, et al(41)

Experimental Study on the Effects of Ultrasonic Water Treatments on Heat

and Mass Transfer in Apples under Different Frequencies

..... ZHU Zong-sheng, et al(48)

Technology and Formulation Optimization of Peony Tea Beverage Prepared

by Ultrasonic-Assisted Extraction ZHANG Hui-jun, et al(54)

Detection and Analysis

Establishment and Validation of Real-Time Fluorescence Quantitative PCR

for Identification of *Grapholitha molesta* WANG Feng-jun, et al(60)

Food Safety

Sampling Inspection and Analysis of Fresh Eggs in the National Food Safety

Supervision and Sampling Inspection from 2019 to 2021

..... ZHAO Fang, et al(67)

Special Topic Discussion

Research Progress of Natural Bacterial Inhibitors and Aquatic Spoilage Popu-

lation Sensing System GAO Xin, et al(73)



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）

