

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

二〇二三年八月

Vol.23 No.8 Aug. 2023

08 **2023**
第23卷 — 第8期



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8月第8期

(第23卷,总第153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

□不同浓度臭氧熏蒸处理对树莓贮藏保鲜效果的影响

… 董成虎 彭旭阳 刘光昭 黄秀芬 彭继远 董凤祥 窦泓喆 纪海鹏(1)

□ε-聚赖氨酸对金瓜贮藏期间质构品质及保鲜效果的研究

…………… 刘晨霞 孔凡俊 柳洪入 王春芳 乔勇进 刘俊峰(7)

□冰箱贮藏猪里脊肉微生物变化规律研究

…………… 胡海梅 江峰 陈开松 彭贞贞 贾雯 傅达奇(15)

□三种涂膜材料对番荔枝采后生理和贮藏品质的影响

…………… 林晓玲 黄永平 黄乙生 聂莹(21)

加工研究

□基于响应面法优化金桔红枣复合饮料配方

…………… 王立霞 陈奇 张鑫焯 任彩霞 吴丹 李王莉(29)

□不同咖啡鲜果初加工方法对产品品质的影响

… 毕晓菲 张晓芳 付兴飞 李亚麒 李亚男 杨旻 胡发广(35)

□非酿酒酵母对苦荞小曲酒品质的影响

…………… 宋泽丽 曹新志 周安琪 王静 张楷正(40)

□发芽对糙米粉性质及糙米鲜湿米线品质的影响

…………… 张昊昊 费扬 霍艳荣 李永新 陈刚 杨虎清(47)

□紫苏陈皮酥性饼干的研制

…………… 丁梁斌(54)

□乌龙茶饮料的综合量化评价与抗氧化活性分析

..... 刘健勇 董雪阳 林小秋 龚雪梅(61)

专题论述

□大蒜采后解除休眠的基础和技术方法的研究进展

..... 梁紫忆 杨凯丽 陈 虔 尚云涛 范宝莉 张 娜(70)

□软枣猕猴桃的开发利用研究进展

..... 唐艺宁 田密霞 李奕莹 李靓怡 德雪婷 张 一(76)

行业资讯

□全方位夯实粮食安全根基

..... 人民日报(28)

□《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》公布

..... 农民日报(75)

科普沙龙

□素食可有效降低胆固醇、血糖和体重

..... 科技日报(60)

信息窗

《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



CONTENTS

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

Storage

Effect of Different Concentrations of Ozone Fumigation Treatment on Preservation of Raspberry DONG Cheng-hu, et al(1)

Research of ϵ -Polylysine on the Texture Quality and Preservation Effect of Marrow Squash (*Cucurbita pepo* L. var. *medullosa* Alef.) during Storage LIU Chen-xia, et al(7)

Research on Microbial Changes of Pork Tenderloin Stored in Refrigerator HU Hai-mei, et al(15)

Effects of Three Different Coating Materials on Post-harvest Physiology and Storage Quality of Custard Apples LIN Xiao-ling, et al(21)

Process

Optimization of the Formula of Kumquat and Red Jujube Compound Beverage Based on Response Surface Methodology WANG Li-xia, et al(29)

Effects of Different Initial Processing Methods on the Qualities of Fresh Coffee Fruits BI Xiao-fei, et al(35)

Effects of Non-*Saccharomyces cerevisiae* on the Quality of Tartary Buckwheat *Xiaoqu* Baijiu SONG Ze-li, et al(40)

Effects of Germination on the Properties of Brown Rice Flour and Quality of Fresh Wet Brown Rice Noodle ZHANG Wu-hao, et al(47)

Development of Perilla and Tangerine Peel Pastry Biscuits DING Liang-bin(54)

Comprehensive Quantitative Evaluation and Antioxidant Activity Analysis of Oolong Drinks LIU Jian-yong, et al(61)

Special Topic Discussion

Research Progress on the Basis and Technical Methods of Breaking Dormancy in Postharvest Garlic LIANG Zi-yi, et al(70)

Research Progress on Development and Utilization of *Actinidia arguta* TANG Yi-ning, et al(76)



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）

ISSN 1009-6221



保鲜与加工

第二十三卷

第X期

二〇一三年八月