

ARM

中国核心学术期刊(RCCSE)
中国科技论文统计源期刊

中国学术期刊影响因子年报统计源期刊
山西省十强报刊 第二届山西省出版奖提名奖

ISSN 1671-9646
CN 14-1310/S

农产品加工

®

1
下

2021
总第520期

RODUCTS

ROCESSING

NONGCHANPIN JIAGONG

格物致知 敬业乐群



徐州工程学院

食品(生物)工程学院

万方数据

NONGCHANPIN JIAGONG

农产品加工®



中国核心学术期刊(RCCSE)

中国科技论文统计源期刊

山西省十强报刊

第二届山西省出版奖提名奖

2002年创刊

2021年第1期(下) 总第520期

合办

中国技术市场协会
国家农产品加工技术研发中心
中国农学会农产品贮藏加工分会
中国农业工程学会农产品加工贮藏分会
中国机械工程学会包装与食品工程分会
中国农业机械学会农副产品加工机械分会
山西农谷管委会

主管

山西省农业机械发展中心

主办

山西现代农业工程出版传媒中心

协办

山西中条山生物工程研究院

山西省品牌研究会

山西现代农业加工技术研发中心

编辑出版 《农产品加工》杂志社

名誉总编 肖远鸣

社长兼总编 张成龙

主编 刘润平

副社长兼副主编 程力

常务副社长 关颖

常务副主编 韩葆颖

副主编 程永强 郭文华

执行主编 吴昊

综合部主任 赵国燕

社长助理 张兴宇

责任编辑 郭文华

编辑 陈晓凯 王裕清 刘嘉

李舒婷 杨利

柳玲

版式设计 宋亚丽 毕淑娟

法律顾问 王宝峰

编辑部 0351-4606085 4606086

传真 0351-4606089

网址 <http://www.nepjg.com>

电子信箱 nepjgk@163.com

通讯地址 山西省太原市新建路59号

邮政编码 030002

出版日期 2021年1月30日

发行范围 国内外公开发行

国内邮发代号 22-19

海外发行代号 1310M

海外发行单位 中国图书进出口总公司

出口部

总发行处 山西省邮政局

订阅处 全国各地邮局(所)

广告经营许可证号 1400004000418

印刷 山西新华印业有限公司

定价 单本8元

全年96元

中国标准 ISSN 1671-9646

连续出版物号 CN 14-1310/S

目次 CONTENTS

试验研究

- γ射线辐照及保藏温度对米糕保质效果研究
肖欢, 翟建青, 许亚斌, 等 (1)
- 冰温贮藏对鲜切山药品质的影响及货架期的预测
马卓云, 于潇潇, 杨舒乔, 等 (4)
- 棕榈油基鲜花饼的研制
谢新华, 潘开林, 杨峻豪, 等 (10)
- 鱿鱼墨黑色素提取及其抗紫外线性能初探
汪怪璇, 周诗悦, 闫昭卉, 等 (13)
- 雪梨西瓜复合果酱的研制
李来泉, 雷金英 (17)
- 贮藏温度对云南主栽蓝莓果实采后生理代谢的影响
张瑜瑜, 用成健, 刘佳妮, 等 (20)
- 枣黄酮的抗氧化活力研究
李新明, 李群 (24)

工艺探讨

- 龙眼发酵乳酸饮料工艺优化研究
蔡文韬, 卢健欣, 冯丽娜, 等 (26)
- 金针菇花生粘工艺研究
郭伟伟, 郭尚 (33)
- 干燥方式对萌动苦荞品质的影响
夏雨, 刘霏莎, 凌志洲, 等 (36)
- 番茄的保鲜技术与方法
王玉佳, 韩爱云 (40)

分析测试

- 彩色樱桃番茄果实挥发性风味物质分析
刘子记, 刘维侠, 牛玉, 等 (43)
- 沙拉酱及其乳化与黏度的影响因素分析
曹燕 (48)
- 中式快餐盒饭营养素调查分析与评价
王旭骅, 宣杨, 吕飞 (51)

专题综述

- 食品中矮壮素与缩节胺的形成及其检测方法研究进展
李雪楠, 袁媛 (56)
- 大豆肽的功能活性及其在食品加工中的应用
王露露, 史茜茜, 王雨桐, 等 (59)
- 小麦麸皮改性及在食品中的应用研究进展
张倩芳, 李敏, 孟晶岩, 等 (64)
- 我国有机茶发展现状分析
夏兵, 孙达, 朱婧, 等 (68)
- 感官数字化在应急演练中的应用
王佳宁, 赵瑛博, 陶冬冰, 等 (71)
- 糯玉米改性淀粉的制备及其在速冻食品中的应用研究进展
杨世雄, 张玲, 张雪梅, 等 (75)

中国核心期刊(RCCSE)
 中国科技论文统计源期刊
 中国期刊全文数据库全文收录期刊
 中国学术期刊综合评价数据库统计刊源期刊
 中文科技期刊数据库(全文版)收录期刊
 科技部万方期刊数据库收录期刊



农产品加工

- 豆制品黄浆水综合利用研究现状及发展趋势
 张焕焕, 徐雅芩, 李婷婷, 等 (79)
- 全谷物食品的工艺品质研究进展 熊荣园, 罗通彪, 尚英 (84)
- 加工教研**
- “互联网+”教学模式下“食品原料生产安全控制技术”的改革与探索
 李晓璐, 曹龙辉 (87)
- “食品感官评定”课程形成性考核体系的探索与思考
 李作美, 陶志杰, 杨宁宁 (89)
- “四念四化”构建校企合作育人模式的探索与实践——以内蒙古商贸
 职业学院食品加工技术专业为例 徐莉莉, 杜铁军, 郭奇慧 (93)
- “试验设计与数据处理”教学改革探讨——基于本科生毕业论文常见
 问题的分析 李海旺, 刘昆仑, 孙尚德 (95)
- “健康中国”背景下“食物药膳学”课程思政教育方案探究
 曹巧巧, 施昕磊, 陶昆, 等 (98)
- “食品分析”实验课教学模式的改革探索
 周浓, 林华娟, 高加龙, 等 (100)
- “食品质量与安全控制”案例教学——以美国巴旦木沙门氏菌污染及
 产业应对为例 王文彬, 王灵昭, 盘赛昆 (102)
- 工程教育认证背景下食品科学与工程专业毕业设计(论文)改革与
 探索 相启森, 张华, 栗俊广 (106)
- 食品专业“分子生物学与生物技术”研究生课程改革初探
 袁莉, 高贵田, 刘永峰, 等 (109)
- 浅谈“食品化学实验”教学改革与实践
 冯晓汀, 李敏, 周琴, 等 (111)
- 基于职业岗位设计专业大型实训项目——以“创新实验与设计”课
 程为例 黄纪国, 邓毛程 (113)
- 基于创新能力培养的包装工程专业设计类课程教学改革探索
 孟令伟, 张春芝, 玉润众, 等 (116)
- 基于综合能力培养的“食品工程原理”理论教学方法探讨
 孙雪, 康怀彬, 刘云宏, 等 (119)

网络发行合作伙伴 数字报刊发行领军者
bookan 博看网
 .com.cn

封面~封底 徐州工程学院食品(生物)工程学院

期刊基本参数: CN14-1310/S*2002*S*16*120*zh*P*¥8.00*
 5 000*35*2021-01

版权声明

本刊已许可《中国学术期刊(光盘版)》电子杂志社在中国知网及其系列数据库产品中以数字化方式,复制、汇编、发行、信息网络传播本刊全文。该社著作权使用费与本刊稿酬一次性给付。作者向本刊提交文章发表的行为视为同意本刊上述声明。如作者不同意文章被收录,请在来稿时声明,本刊将作适当处理。

顾问

- 韩德乾 中国农业科技下乡团团长
 左义河 原山西省农业厅巡视员
 赵学文 中国农业产业化龙头企业协会副会长
 姚惠源 江南大学教授
 王强 中国农科院农产品加工研究所副所长
 杨俊 国际药物医学联合会主席
 王文生 国家农产品保鲜工程技术研究中心副主任
 贡汉坤 全国食品工业职业教育教学指导委员会
 副主任委员
 田新发 山西省农产品国际交易中心有限公司
 董事长

编委会

- 主任 王进仁 王凤忠
 副主任 南庆贤 侯振全 王五明
 张建中 张本源 赵忠伟
 李锦文 秦启泰 岳岳
 米志峰 辛士 李成海
 张成龙 赵菁 孙康

编委

- (按姓氏笔划为序)
- 于淑娟 华南理工大学轻工与食品学院
 马汉军 河南科技学院食品学院
 马俐珍 天津农学院
 王晓闻 山西农业大学
 邓泽元 南昌大学生命科学学院
 石彦国 哈尔滨商业大学食品学院
 白艳红 郑州轻工业大学
 宁喜斌 上海海洋大学
 吉宏武 广东海洋大学
 吉建邦 海南省农科院农产品加工保鲜研究所
 刘鹏 河南乳制品工业和科技发展中心
 刘建学 河南科技大学食品学院
 刘景圣 吉林农业大学食品学院
 江连洲 东北农业大学
 任广跃 河南科技大学食品学院
 杜先锋 安徽农业大学
 李文斌 华中农业大学
 李文锦 山西轻工职业技术学院
 李新华 沈阳农业大学食品学院
 杨卫民 吕梁学院
 杨兴斌 陕西师范大学食品工程与营养科学学院
 杨海燕 新疆农业大学食品学院
 张正竹 安徽农业大学
 张东杰 黑龙江八一农垦大学
 张兰威 哈尔滨工业大学
 张丽萍 黑龙江八一农垦大学食品学院
 张康逸 河南省农业科学院
 陈绍慧 国家农产品保鲜中心
 林向阳 福州大学生物科学与工程学院
 林亲录 稻谷及副产物深加工国家工程实验室
 岳田利 西北大学食品学院
 金昌海 扬州大学
 周裔彬 安徽农业大学茶业与食品科技学院
 赵丽芹 内蒙古农业大学食品学院
 郝利平 山西农业大学食品科学与工程学院
 钟耀广 上海水产大学
 夏延斌 湖南农业大学食品科技学院
 郭顺堂 中国农业大学食品与营养工程学院
 梁志文 山西忻州职业技术学院
 曹龙奎 黑龙江八一农垦大学
 龚大春 三峡大学生物与制药学院
 龚加顺 云南农业大学食品学院
 蒋继丰 怀化学院生物与食品工程学院
 董海洲 山东农业大学食品学院
 靳焯 内蒙古农业大学食品学院
 蒲彪 四川农业大学信息与工程科技学院
 廖森泰 广东省农业科学院
 潘思轶 华中农业大学
 薛长湖 中国海洋大学

Farm Products Processing

2021 No.1

CONTENTS

Effects of Gamma Ray Irradiation and Preservation Temperature on the Preservation Effect of Rice Cakes	XIAO Huan, et al. (1)
Effect of Ice Temperature Storage Technology on Quality of Fresh-cut Yam and Shelf Life Prediction	MA Zhuoyun, et al. (4)
Development of Palm-based Flower Cakes	XIE Xinhua, et al. (10)
Extraction of Melanin from Squid Ink and its Effects on Anti-UV Properties	WANG Yixuan, et al. (13)
Development of Compound Jam with Snow Pear and Watermelon	LI Laiquan, et al. (17)
Effect of Storage Temperature on Postharvest Physiology and Metabolism of Main Blueberry Fruits in Yunnan Province	ZHANG Yuyu, et al. (20)
Study on Antioxidant Activity of Jujube Flavonoids	LI Xinming, et al. (24)
Longan Fermentation Lactic Acid Beverage Process Optimization Research	CAI Wentao, et al. (26)
Study on Peanut Sticky Technology of <i>Flammulina velutipes</i>	GUO Weiwei, et al. (33)
Effect of Drying Methods on Quality of Geminating <i>Tartary buckwheat</i>	XIA Yu, et al. (36)
Technology and Method of Tomato Preservation	WANG Yujia, et al. (40)
Analysis of Volatile Flavor Compounds in Colored Cherry Tomato Fruit	LIU Ziji, et al. (43)
Analysis of Factors Affecting the Emulsification and Viscosity of Salad Dressing	CAO Yan (48)
Investigation, Analysis and Evaluation of Nutrients in Chinese Fast Food	WANG Xuhua, et al. (51)
Research Progress on the Formation and Detection Methods of Chlormequat and Mepiquat in Food	LI Xuenan, et al. (56)
Function of Soybean Bioactive Peptides and its Application in Food Processing	WANG Lulu, et al. (59)
Research Progress on Wheat Bran Modification and its Application in Food	ZHANG Qianfang, et al. (64)
The Present Situation of the Development of the Organic Tea in China	XIA Bing, et al. (68)
Application of Sensory Digitization in Emergency Drills	WANG Jia'ning, et al. (71)
Advances on the Preparation and its Application in Frozen Food of Waxy Corn Modified Starch	YANG Shixiong, et al. (75)
Research Status and Development Trend of Comprehensive Utilization of Soybean Yellow Pulp Water	ZHANG Huanhuan, et al. (79)
Research Progress of Technology and Quality of Cereals	XIONG Rongyuan, et al. (84)
Reform and Exploration of Food Material Production Safety Control Technology Under Internet+ Teaching	LI Xiaojun, et al. (87)
Exploration and Reflection on the Formative Assessment System of Food Sensory Evaluation Course	LI Zuomei, et al. (89)
Exploration and Practice of Four Thoughts and Four Practice in the Construction of School-Enterprise Cooperation Education: Taking the Food Processing Technology Major of Inner Mongolia Business and Trade Vocational College as an Example	XU Lili, et al. (93)
Exploration on Experimental Design and Data Processing Based on Undergraduate Thesis	LI Haiwang, et al. (95)
Research on the Ideological and Political Education of the Medicinal Diet Course Under the Background of Healthy China	CAO Qiaoqiao, et al. (98)
Teaching Reformation and Exploration on the Course of Food Analysis Experiment	ZHOU Nong, et al. (100)
Case Teaching of Food Quality and Safety Control: <i>Salmonella</i> Contamination in Almonds and Industrial Response in USA	WANG Wenbin, et al. (102)
Exploration on the Reform of Teaching in Graduation Design (Thesis) for the Major of Food Science and Engineering Based on Accreditation of Engineering Education	XIANG Qisen, et al. (106)
Preliminary Study on the Reform of in Molecular Biology and Biotechnology of Food Discipline	YUAN Li, et al. (109)
Discussion on Reform and Practice of Food Chemistry Experimental Teaching	FENG Xiaoting, et al. (111)
Design the Training Project Basing on the Professional Post: Taking the Course Innovation Experiment and Design as an Example	HUANG Jiguo, et al. (113)
Exploration of Teaching Reform of Design Course Design for Packaging Engineering Specialty Based on the Cultivation of Innovation Ability	MENG Lingwei, et al. (116)
Discussion on the Theory Teaching Method of Food Engineering Principles Based on Comprehensive Ability Cultivation	SUN Xue, et al. (119)



徐州工程学院食品(生物)工程学院

徐州工程学院食品(生物)工程学院始建于1985年,是学院最早面向全国招生的院系之一,目前有食品科学与工程、生物工程和食品质量与安全3个本科专业,全日制在校生1471人。学院现有教职工58人,其中专任教师47人,有教授13人、副教授18人、高级实验师2人,博士学位26人、硕士17人。此外,现有江苏省“六大人才高峰”培养对象4人,江苏省“333工程”培养对象6人,江苏省“青蓝工程”中青年学术带头人2人,优秀骨干教师5人。

食品科学与工程专业是教育部高等学校特色专业、教育部“卓越工程师教育培养计划”实施专业、教育部专业综合改革试点专业,2015年入选江苏高校品牌专业建设工程一期项目,2018年通过中国工程教育专业认证协会工程教育专业认证。2009年,“食品与生物工程实验教学中心”获批江苏省实验教学示范中心;2012年,“食品加工与质量控制”获批国家级工程实践教学教育中心;2015年,“农产品加工与安全控制中试实训中心”获批国家发展改革委“十三五”产教融合发展工程项目。学院与维维集团、恒顺万通等企业合作,建立了校外实习基地25个。

食品科学与工程一级学科为江苏省“十二五”“十三五”重点建设学科。学院建有江苏省食品资源开发与质量安全重点建设实验室、江苏省食品生物加工工程技术研究中心、江苏省食品安全生物芯片工程实验室等省级科研平台。近5年来,学院共承担国家自然科学基金项目等国家级项目4项、省部级科研项目65项和市厅级项目52项;申请国家发明专利275件,授权国家发明专利90项;在核心期刊上发表学术论文226篇,其中SCI、EI收录67篇;获中国商业联合会科技进步一等奖等省部级奖励9项,获江苏省轻工科技进步二等奖等市厅级以上奖项43项;出版教材及专著9部,省在线开放课程2门,省重点教材3部;获江苏省优秀教学成果一等奖2项、二等奖1项,省优秀教材一等奖1项。

近3年来,有161名应届毕业生被江南大学、中国科学院、浙江大学、同济大学、南京农业大学、香港科技大学、澳大利亚昆士兰大学、日本岐阜大学等院校录取为硕士研究生;学生获大学生实践创新训练计划项目47项,发表论文44篇,获江苏省普通高校优秀本科毕业设计(论文)团队2个,优秀毕业设计(论文)5篇,大学生英语竞赛、数学建模等比赛中获奖136项。



ISSN 1671-9646 8.00元(本册) 邮发代号:22-19
中国标准连续出版物号: CN 14-1310/S 定价: 96.00元(全年)

ISSN 1671-9646



9 771671 964212