

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
国家农产品加工产业科技创新联盟副理事长单位

ISSN 1671-9846
CN 14-1910/S

农产品加工[®]

1
2022

总第544期

RODUCTS

ROCESSING

NONGCHANPIN JIAGONG

农产品加工

二〇二二年

第一期(下)

总第544期

学高为师 身正为范



山西师范大学

食品科学学院

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

国家农产品加工产业科技创新联盟副理事长单位

2002年创刊

2022年第1期(下) 总第544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

指导单位
 中共山西省委农村工作领导小组办公室
 山西省农业农村厅

主管
 山西省农业机械发展中心

协办
 山西现代农业工程出版传媒中心

山西中条山生物工程研究院
 山西省品牌研究会
 山西现代农产品加工技术研发中心

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 陈晚凯 王裕清 刘嘉利

柳玲 霍煜晖 李舒婷 杨利

柳玲 宋亚丽 毕淑娟

王宝峰

编辑部 0351-4606085 4606086

传真 0351-4606089

网址 http://www.nepjg.com

电子邮箱 ncpjgk@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 2022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

鲢鱼骨蛋白水解物对肌原纤维蛋白凝胶特性的影响

..... 王鹏, 穆雅慧, 何思宁, 等 (1)

高山生态有机红茶牛肉干的研制 黄燕, 方玉宝, 李婷婷, 等 (7)

嘉宝果风味低糖桃酥配方的优化

..... 刘淑燕, 李杨, 李金贵, 等 (11)

真空冷冻干燥技术在连翘加工中的应用研究 郭俊俊, 张国香 (16)

苦杏仁油微胶囊制备及其性质研究 郭芳, 张璐, 李鑫杰 (21)

工艺探讨

圣女果酵素的制备工艺及抗氧化性质研究

..... 韦青海, 沈瑞敏, 周伟泽, 等 (26)

一种富含花青素的固体饮料的工艺研究

..... 王慕文, 姚黄兵, 张振, 等 (30)

双水相体系萃取迷迭香酸工艺研究

..... 刘康珂, 陈薪宇, 邓爱华, 等 (37)

二润模式优化对烟草水分和温度的影响研究

..... 尼奇峰, 李方新, 王泽理 (40)

正交试验优化栀子中藏红花素提取工艺

..... 刘聃, 刘凤英, 黄颖, 等 (44)

分析测试

海带褐藻糖胶的分离纯化及其抗氧化活性测定

..... 李荣蓉, 付燕红, 赵紫涵, 等 (47)

QuEChERS-超高效液相色谱-串联质谱法检测茶叶中胺菊酯

..... 叶美君, 杜颖颖, 李文萃, 等 (52)

柠檬植株4个部位精油出油率比较分析

..... 尤桂春, 蔡锦玲, 武竞超, 等 (57)

专题综述

冬虫夏草提取物及其活性成分研究进展 苑鹏, 刘鑫龙 (60)

微生物发酵农副产物特性及其应用研究

..... 闫星月, 王艳, 王悦, 等 (62)

马铃薯全粉在食品应用中的研究进展 张棋 (68)

加工教研

食品类中外合作办学专业人才培养模式构建——以青岛农业大学

为例 李鹏, 孙庆杰, 陈海华 (73)

中国核心学术期刊(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

- 基于应用型人才培养的“食品感官评价”课程的教学改革探索
 孟德梅, 王秀红, 汪建明, 等 (77)
- 传统的“食品添加剂”教学模式改革
 徐青, 刘洋, 张雅琳, 等 (82)
- 基于学生工程能力培养的“食品工程原理”课程教学实践与探索
 卫永华, 赵国建, 郑亚军, 等 (84)
- 现代学徒制下“中西面点工艺”课程实践性教学改革的研究
 贾娟, 郭志芳, 王林山 (87)
- 指导山楂汁加工及指标分析综合实验关键措施
 张舒凡, 姚圣圣, 冯磊, 等 (91)
- 基于卓越工程师计划的生物工程专业人才培养模式探索与实践
 蔡悦, 常飞, 夏明, 等 (94)
- “食品添加剂”课程混合式教学模式研究
 王宏伟, 刘兴丽, 张艳艳, 等 (99)
- 基于学习过程的多元化评价模式探索——以“食品微生物学”课程
 为例 王芳芳, 康大成, 刘云国 (102)
- 基于 SPOC 高职“食品生物化学”混合式教学的实践
 陈凌, 骆卢佳, 曹巧巧, 等 (105)
- “食品微生物”课程改革的探索 刘洋, 王新惠, 张雅琳 (108)
- 新工科背景下“食品营养学”课程群建设路径探析 刘石林 (110)
- 以“新工科”建设为导向的“食品生物化学”课程 PBL 教学模式的
 探索 苏靖, 雍雅萍, 高治国, 等 (113)
- 地方应用型高校“功能性食品学”课程教学改革探索
 吴秀宁, 彭晓邦, 张晓文, 等 (116)
- 虚拟仿真融合传统教学提升“食品工艺综合实验”教学质量的研究
 孙华, 曲静然, 邵秀芝, 等 (118)

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 山西师范大学食品科学学院

期刊基本参数: CN14 - 1310 / S * 2002 * S * 16 * 120 * zh * P * ¥8.00 *
 5 000 * 31 * 2022-01

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
 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
 辛士 中国技术市场协会农业农村专业委员会主任
 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

指导委员会

- 主任 刘志杰
 副主任 张玉宏 郭惠勇 茹栋梅
 王进仁 姚继广 张软斌
 赵文志 薛志省

编委会

- 主任 冯京民 王凤忠
 副主任 侯振全 王五明 张建中
 张本源 郝晓莉 赵忠伟
 李锦文 南庆贤 李成海
 张成龙 赵菁 孙康

编委(按姓氏笔划为序)

- 于淑娟 马汉军 马俐珍
 王晓闻 邓泽元 石彦国
 白艳红 宁喜斌 吉宏武
 吉建邦 刘鹏 刘建学
 刘景圣 江连洲 任广跃
 杜先锋 李斌 李文锦
 李新华 杨卫民 杨兴斌
 杨海燕 张正竹 张东杰
 张兰威 张丽萍 张康逸
 陈绍慧 林向阳 林亲录
 岳田利 金昌海 周裔彬
 赵丽芹 郝利平 钟耀广
 夏延斌 郭顺堂 梁志文
 曹龙奎 龚大春 龚加顺
 董海洲 靳焯 蒲彪
 廖森泰 潘思轶 薛长湖

Farm Products Processing

2022 No.1

CONTENTS

| | |
|---|-----------------------------|
| Effect of Silver Carp Bone Hydrolysate on Properties of Myofibrillar Protein Gel | WANG Peng, et al. (1) |
| Development of Organic Black Tea Beef Jerky in Alpine Ecology | HUANG Yan, et al. (7) |
| Optimization of Formula of Low-sugar Walnut Crisp with Jaboticaba Flavor | LIU Shuyan, et al. (11) |
| Study on the <i>Forsythia suspensa</i> Processing of Vacuum Freeze-drying Technology | GUO Junjun, et al. (16) |
| Preparation and Properties of Bitter Almond Oil Microcapsules | GUO Fang, et al. (21) |
| Study on Preparation and Properties of Tomato Enzyme | WEI Qinghai, et al. (26) |
| Study on the Technology of a Solid Beverage Rich in Anthocyanins | WANG Muwen, et al. (30) |
| Extraction of Rosmarinic Acid by Aqueous Two Phase System | LIU Kangke, et al. (37) |
| Study on the Effect of Two-wetting Process Mode Optimization on Moisture Content and Temperature of Tobacco | NI Qifeng, et al. (40) |
| Optimization of Extraction Process of Crocetin from <i>Gardenia jasminoides</i> Ellis by Orthogonal Test | LIU Dan, et al. (44) |
| Separation and Purification of Fucoidan in <i>Laminaria japonica</i> . and Determination of Antioxidant Activity | LI Rongrong, et al. (47) |
| Determination of Tetramethrin in Tea Sample by QuEChERS and Liquid Chromatography-tandem Mass Spectrometry | YE Meijun, et al. (52) |
| Comparative Analysis on Oil Yield of Essential Oil From four Parts of Lemon Plant | YOU Guichun, et al. (57) |
| Research Advances of Extracts and Active Components from <i>Cordyceps sinensis</i> | YUAN Peng, et al. (60) |
| Characteristics and Application of Agricultural By-products by Microbial Fermentation | YAN Xingyue, et al. (62) |
| Research Progress of Potato Powder in Food | ZHANG Qi (68) |
| Construction of Training Models for Food Science and Engineering Major of Chinese-foreign Educational Cooperation Program: A Case Study from Qingdao Agricultural University | LI Peng, et al. (73) |
| Exploration on the Teaching Reform of the Course of Food Sensory Evaluation Based on Application-oriented Talent Training | MENG Demei, et al. (77) |
| Reform of the Traditional Teaching Model of Food Additives | XU Qing, et al. (82) |
| Teaching Practiced and Exploration of Principle of Food Engineering with the Aim of Improving Students' Engineering Ability | WEI Yonghua, et al. (84) |
| Research on Practical Teaching Reform of Chinese and Western Pastry Process Course under Modern Apprenticeship System | JIA Juan, et al. (87) |
| The Key to Guide the Comprehensive Experiment of Hawthorn Fruit Juice Processing and Its Index Analysis | ZHANG Shufan, et al. (91) |
| Exploration and Practice for Personnel Training Mode of Biological Engineering based on Education Training Plan for Excellent Engineers | CAI Yue, et al. (94) |
| Research on Mixed Teaching Mode of Food Additive Course | WANG Hongwei, et al. (99) |
| Practice and Exploration of Diversified Evaluation Model Based on Learning Process: Taking Food Microbiology Course as an Example | WANG Fangfang, et al. (102) |
| Practice of Blended Teaching of Food Biochemistry in Higher Vocational Education Based on SPOC | CHEN Ling, et al. (105) |
| Exploration on the Course Reform of Food Microbiology | LIU Yang, et al. (108) |
| Construction of Food Nutrition Curriculum Group Under the Background of New Engineering | LIU Shilin (110) |
| Exploration of PBL Teaching Mode of Food Biochemistry Course Oriented by the Construction of "New Engineering" | SU Jing, et al. (113) |
| Exploration on the Teaching Reform of Functional Food Science Course in Local Applied Universities | WU Xiuning, et al. (116) |
| Virtual Simulation and Traditional Teaching to Improve the Quality of Comprehensive Experimental Teaching of Food Technology | SUN Hua, et al. (118) |