

NONGCHANPIN JIAGONG·XUEKAN

农产品加工·学刊

农业部农产品加工局支持 中国农产品加工业主流媒体

2002 年创刊

2010 年第 11 期(下) 总第 226 期

合 办

中国技术市场协会

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

主 管

山西省农机局

主 办

山西省农业机械化科学研究院

山西省农产品加工装备技术管理站

山西省农业产业化协会

编辑出版 农产品加工杂志社

名誉总编 肖远鸣

总 编 李里特

社长兼主编 张成龙

副社长兼副主编 蒲晓鸣

副 主 编 戴瑞彤

副 社 长 关 颖

执行主编 蒲晓鸣

英文责编 程海富

编 辑 薛占金 刘润平 程 力

韩葆颖 吴 昊

广 告 赵国燕

编 务 陈晓凯

版式设计 宋亚丽 毕淑娟

编辑部 0351-4606085

传 真 0351-4606089

网 址 <http://www.ncpjgk.com>

电子信箱 ncpjgk@163.com

通讯地址 山西省太原市双塔东街 124 号

闻汇大厦 B 座 2102 室

邮政编码 030012

出 版 日 期 2010 年 11 月 25 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 山西荣博印业有限公司

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

小麦蛋白酶解物的分离及其体外抗菌作用的研究

..... 周世成, 刘国琴, 李 琳 (4)

桃果实冷害及低温特征风味物质合成机理 魏 征, 祝美云 (7)

茶油不同提取方法的比较分析 马 力, 陈永忠, 陈隆升 (11)

以嗜酸乳杆菌发酵虾头、虾壳回收蛋白质和甲壳素的研究

..... 林瑞君, 庄泽娟, 刘斯雅, 等 (14)

链霉菌 702 所产抗真菌活性物质稳定性研究

..... 李汉广, 朱向东, 涂国全 (19)

用大孔吸附树脂对洋蓟茎叶中绿原酸

及洋蓟素分离纯化的研究 周 云, 陈文良, 陈利琼, 等 (21)

优化雪莲果烫漂护色条件的研究 姚 昕, 涂 勇 (24)

基于 4R 理论的农产品加工业废弃物循环利用初探

..... 程江华, 闫晓明, 何成芳, 等 (26)

超声波—乙醇萃取辣椒叶中总黄酮的研究

..... 杨 明, 黄剑波, 梁 健 (30)

乙醇提取北方地区早园竹中总黄酮的工艺研究

..... 张珊珊, 胡安胜, 赵晓红 (33)

黑米发芽过程中还原糖含量变化的初步研究 傅 维 (37)

响应面法高纯度碎梗米淀粉提取工艺

的优化及中试研究 周 睿, 曹龙奎 (39)

超声波强化溶剂浸提玉米胚芽油的工艺研究 韩 姝, 曹龙奎 (43)

氯化钙和木瓜蛋白酶对鸭肉嫩度影响的研究 张 芸, 陈 丹 (46)

工艺探讨

板蓝根多糖保健酒的研制 刘志明, 孙清瑞, 王 雯, 等 (48)

复合品质改良剂对提高玉米粉面团品质的应用研究

..... 苏德福, 熊文飞, 唐胜春 (52)

新疆番茄酱的加工工艺及品质控制 侯慧波, 张春玲, 蒋永衡 (55)

番茄粉喷雾干燥工艺的优化 陈国刚, 刘 娅, 王小平 (58)

风味鸡骨粉的生产技术 王振兴, 刘成梅, 刘 伟, 等 (60)

整果青梅果冻加工技术的研究 唐胜春, 林向阳, 杨成龙, 等 (63)

菠萝起泡酒的研制 赵金海, 吴玉荣 (67)

专题综述

发展水生蔬菜 改善生态环境 增加农民收入

..... 何建军, 陈学玲, 关 健, 等 (70)

杏花花粉中功能性成分的研究进展 高凌宇, 田文礼 (74)



农产品加工·学刊

顾问

卢良恕 中国工程院院士
韩德乾 中国技术市场协会会长
李里特 中国农业大学
姚惠源 江南大学
蒋建平 中国农科院
王 强 中国农科院农产品加工研究所
李元瑞 西北农林科技大学
李树君 中国农业机械研究院
修德仁 国家农产品保鲜中心

编委会

主 任 王立伟
副主任 南庆贤 董常生 戴建功 吕士良
姚建忠 张培增 田恒增 张本源

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 力 西华大学
马棚珍 天津农学院
马汉军 河南科技学院食品学院
王春生 山西省农科院农产品贮藏保鲜所
石彦国 哈尔滨商业大学食品学院
邓泽元 南昌大学生命科学学院
孙远明 华南农业大学食品学院
刘 鹏 河南乳制品工业和技术发展中心
刘景圣 吉林农业大学食品学院
刘建学 河南科技大学食品学院
李云飞 上海交通大学
李新华 沈阳农业大学食品学院
李文锦 山西轻工职业技术学院
杜先锋 安徽农业大学
张丽萍 黑龙江八一农垦大学食品学院
张宝林 山西省农科院农产品综理所
张兰威 哈尔滨工业大学
陈绍慧 国家农产品保鲜中心
曲昭仲 浙江科技大学
吉建邦 海南省农科院农产品加工
保鲜研究所
邱澄宇 厦门集美大学
杨公明 华南农业大学食品学院
杨海燕 新疆农业大学食品学院
金昌海 扬州大学
林向阳 福州大学生物科学与工程学院
岳田利 西北农林科技大学
夏延斌 湖南农业大学食品科技学院
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
郭顺堂 中国农业大学食品与工程学院
董海洲 山东农业大学食品学院
靳 烨 内蒙古农业大学食品学院
蒲 彪 四川农业大学信息与工程
技术学院
廖森泰 广东省农业科学院
潘思铁 华中农业大学
薛长湖 中国海洋大学

中国科技核心期刊(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

热带植物山竹在美容护肤领域应用的研究进展

..... 陈文良, 张孝友, 陆 原 (77)
信阳毛尖微量元素构成及其溶出特性 ... 宋江良, 魏新军, 安凤平 (80)
猪骨利用的研究进展 张 鉴, 卓勇贤, 张佳敏, 等 (83)
山茱萸在食品加工中的应用刍议 郑战伟, 暴同义, 胡 涛 (87)
甘薯全粉的研究现状及加工前景 何胜生, 雷文华, 廖菊英 (90)
文冠果营养成分分析及食用价值研究

..... 吴丽清, 郑战伟, 邓 红, 等 (93)
大豆蛋白质塑料研究进展 杨福臣 (96)

分析测试

苦荞醋发酵和熏醅过程中芦丁与槲皮素含量变化的检测

..... 雷 菲, 李再贵, 李 璐, 等 (100)
小麦中重金属镉测定的分析与研究 张军辉, 舒媛洁 (103)

应用推广

五香兔肉加工技术的研究 李艳玲, 赵 霞, 朱松波 (105)
食用氯化钠替代明矾在马铃薯粉丝(条)中的应用
..... 刘兰霞, 章 睿, 赵怀卓 (107)
黑宝石李酒加工工艺研究 葛 焱, 周远琴, 陈安均 (109)

学科创新

食品专业研究生实验教学的探讨

..... 马道荣, 余顺火, 陈晓燕 (111)
营养生理学的课程建设与教学探索 王 林, 姜 松 (113)
基于黑龙江垦区现代化农业的高校
应用型人才培养模式的探索 陈艳红, 谷强平 (115)
食品科学与工程专业实践教育体系改革的研究
..... 郭元新, 李先保, 李凤霞, 等 (118)

互动平台

《农产品加工·学刊》稿约(13); 《农产品加工·学刊》是您学术交流和
科技推广的最佳平台(26); 发展合作伙伴 推介企业形象《农产品加
工·学刊》与您相约(110); 中国食品科学技术学会食品机械分会第二届
理事会成员名单(120); 《农产品加工·学刊》来稿须知(120)

发行合作网络 bookan.中国期刊网

封一 华南农业大学食品学院院长杨公明教授
封二 中国食品科学技术学会第七届年会在北京召开
封三 中国食品科学技术学会食品机械分会
第二届理事会成立大会在京顺利召开
封四 黑龙江省农产品加工工程技术研究中心

期刊基本参数: CN14 - 1310 / S * 2002 * S * 16 * 120 * zh * P *
¥8.00 * 5 000 * 39 * 2010-11

Academic Periodical of Farm Products Processing

2010 No.11

CONTENTS

Separation and Antimicrobial Activity of Hydrolysates from Wheat Protein	Zhou Shicheng, et al. (4)
Synthesize Mechanism of Character Volatile Compounds for Chilling and Cold Storage Peach	Wei Zheng, et al. (7)
Comparison Analysis of the Different Extracting Methods for Camellia Oil	Ma Li, et al. (11)
Recovery of Protein and Chitin from Shrimp Waste by Fermentation with Lactobacillus Acidophilus	Lin Ruijun, et al. (14)
Stability of the Anti-fungal Activity Substances Generated by Streptomyces 702	Li Hanguang, et al. (19)
Separation and Purification of Chlorogenic Acid and Cynarin from the Cynara Scolymus L. Leaf and Stem with Macroporous Resin	Zhou Yun, et al. (21)
Blanching Color Protection of Yacon by Orthogonal Experimental Design	Yao Xin, et al. (24)
Recycling of Waste in Agricultural Products Processing Industry Based on 4R Theory	Cheng Jianghua, et al. (26)
Ultrasonic Ethanol Extraction Hot Pepper Leaves flavonoids	Yang Ming, et al. (30)
Flavones Extraction from North Ph. Praecox Leaf by Ethanol	Zhang Shanshan, et al. (33)
Reducing Sugar Content in Black Rice Germination Process	Fu wei (37)
Optimization and Pilot Scale of High Purity Broken Japonica Rice Starch Based on Response Surface Methodology	Zhou Rui, et al. (39)
Extraction of Oil from Maize Germ with Ultrasonic	Han Shu, et al. (43)
Effect of Calcium Chloride and Papain on the Duck Meat Tenderness	Zhang Yun, et al. (46)
Preparation of Radix Isatidis Polysaccharide Health Protection Liquor	Liu Zhiming, et al. (48)
Composite Quality Improver to Improve the Quality of Corn Flour Dough	Su Defu, et al. (52)
Processing Technology and Quality Control of Tomato Paste in Xinjiang	Hou Huibo, et al. (55)
Spray Drying Process of Tomato Powder	Chen Guogang, et al. (58)
The Production Technology of Flavor Chicken Bone Meal	Wang Zhenxing, et al. (60)
Processing Technology of Whole Sour Plum Jelly	Tang Shengchun, et al. (63)
Development of Sparkling Wine Pineapple	Zhao Jinhai, et al. (67)
Developing Aquatic Vegetable Improving Environment Increasing Earning	He Jianjun, et al. (70)
Research Progress of Functional Ingredients in Almond Pollen	Gao Lingyu, et al. (74)
Tropical Plants Garcinia Mangostana Used as Beauty Products	Chen Wenliang, et al. (77)
Trace Element Composition and Their Leaching Characteristics for Xinyang Maojian Tea	Song Jiangliang, et al. (80)
Researches on Application of Pig Bone	Zhang Yin, et al. (83)
The Cornel Discusses in the Food Processing Application	Zheng Zhanwei, et al. (87)
Research Situation and Processing Prospect of Sweet Potato Powders	He Shengsheng, et al. (90)
Nutrients Analysis and Edible Value of Sobifolia	Wu Liqing, et al. (93)
Study Progress of Soybean Protein Plastics	Yang Fuchen (96)
Determination of Rutin and Quercetin during the Fermentation and Roasting of Aged Tartary Buckwheat Vinegar	Lei Fei, et al. (100)
Determination of Cadmium in Wheat	Zhang Junhui, et al. (103)
Processing Technology of Spiced Rabbit Meat	Li Yanling, et al. (105)
Application and Research on Edible Sodium Chloride as Substitute for Alum in Production of Potato Starch Noodle	Liu Lanxia, et al. (107)
Processing Technology of Plum Fermented Wine	Ge Yan, et al. (109)
Experimental Teaching in Traditional Graduate Students of Food Science	Ma Daorong, et al. (111)
Course Construction and Teaching Exploration of Nutrition Physiology	Wang Lin, et al. (113)
Training Mode of Practical Talents in College Based on Modern Agriculture of Heilongjiang Reclamation Area	Chen Yanhong, et al. (115)
On Strengthening the Practical Teaching of Chemist in Higher Vocational Institute	Sun Lumin, et al. (118)