

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

2011年第4期(下) 总第241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 赵文杰 刘润平

程 力 韩葆颖 吴 翼

广 告

赵国燕

编 务 陈晓凯

版式设计 宋亚丽 毕淑娟

编 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

闻江大厦B座2102室

邮 政 编 码 030012

出 版 日 期 2011年4月25日

发 行 范 围 国内外公开发行

国 内 邮 发 号 22-19

海 外 发 行 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

- Bacillus Subtilis* B2 发酵细菌型低盐腐乳的开发 刘振贤, 王玲琦, 程永强, 等 (4)
 糖心菠萝的鲜切加工工艺及贮藏保鲜技术的优化研究 孟祥春, 窦同心, 张爱玉, 等 (8)
 不同菠萝品种 杀菌剂和褐变抑制剂对鲜切菠萝贮藏品质的影响 窦同心, 孟祥春, 张爱玉, 等 (12)
 顶空萃取结合气相色谱—质谱分析 3 种荔枝花中香气成分 方长发, 乔方, 顾亚萍, 等 (16)
 米糠油双乙醇胺同步脱胶脱酸工艺研究 李小元, 吴卫国 (20)
 纳豆激酶产品研究现状及其进展 梁一博, 白亮, 唐鑫媛, 等 (23)
 十五种中草药及复配液的抑菌性及稳定性研究 焦镭, 柴梦颖, 石明生 (26)
 金钱草提取液化学组分的 GC-MS 分析及在卷烟加香中的应用 程栋, 王学文, 王承明, 等 (30)
 乳酸菌中胆盐水解酶的研究进展 王丹, 刘景圣, 刘回民, 等 (33)
 采后热处理降低果蔬贮藏冷害研究进展 王利斌, 刘升, 冯双庆, 等 (38)
 可可液块酶解工艺研究 朱新鹏, 姚敏 (43)
 响应面法优化菜籽蛋白酶解条件 任欢, 王燕 (47)

工艺探讨

- 番茄酒的发酵工艺研究 姜洪亮, 文连奎 (51)
 糜米活性乳酸菌发酵饮料加工工艺的研究 闫丽丽, 陈忠军 (54)
 复合增稠剂对面制品品质影响的研究 王健, 夏延斌 (57)
 几种添加剂对速冻饺子皮耐煮性及感官品质的影响 刘高梅, 王常青, 刘佳璐, 等 (60)
 淀粉质食品的抗老化研究 王丽丽 (63)
 海蜇皮营养成分分析及胶原蛋白的提取 郝更新, 杨燊, 戴燕彬 (65)
 碱性蛋白酶水解玉米蛋白粉的研究 陈冬梅, 陈明星, 衣海龙, 等 (70)
 薰衣草精油抑菌作用的研究 姜黎, 王向未, 江英 (73)



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
马俪珍 天津农学院
马汉军 河南科技大学食品学院
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利所
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
保鮮研究所
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

土壤中葡萄酒酿酒酵母菌种的选育 张敬慧 (76)
分析测试

咸蛋品质评价方法的探析 戴浩亮, 徐明生 (79)
不同类型烟叶中碱性香味成分的分析研究
..... 崔稻, 何书杰, 毛多斌 (83)
保健食品中原花青素测定的不确定度评定 冯俊 (86)
应用推广

决明子保健果冻的研制 王妍, 苏一婵, 李良, 等 (89)
营养彩椒鱿鱼肠的研制 安燕, 郭晓华, 丁立孝, 等 (91)
发酵安梨果酒实用加工技术 郭意如, 胡云峰, 张柯, 等 (93)
菱角粉皮的研制 梁锦丽 (95)

专题综述

植物多酚的分类及生物活性的研究进展 姚瑞祺 (99)
保健品中多糖检测方法的研究进展 戴彦韵 (101)
果汁非酶褐变及其影响因素的研究进展 徐辉艳 (103)
以HACCP为基础导入GS1系统 确保食品安全
..... 黄芸, 赵泸英 (107)

学科创新

小麦制粉综合实验教学改革与探索 鹿保鑫, 周睿 (110)
浅谈食品工艺学课程教学改革与探索
..... 刘丽莉, 朱文学, 康怀彬, 等 (112)
强化内涵建设 践行双证制度 提高双证质量
..... 祝战斌, 何瑞林 (114)
粮油食品专业毕业设计(论文)创新模式实施过程中的质量监控
..... 孙尚德, 王金水, 杨国龙, 等 (117)

食品工艺学实践教学模式探讨 李梦琴 (119)
互动平台

欢迎光临农产品加工学刊网站(32); 亚洲食品装备论坛暨第7届亚太地区干燥会议(50); 《农产品加工·学刊》是您学术交流和科技推广的最佳平台(53); 第9届国际食品科学与技术交流会将在杭州召开(59); 2011全国食品和包装机械行业信用等级评价申报工作已启动(78); 发展合作伙伴 推介企业形象 《农产品加工·学刊》与您相约(90)

封一 封二 辽宁省农业科学院 食品与加工研究所

封三 中美国农业部农业科技合作第8次联合工作组会议

封四 上海世界果蔬展览会

期刊基本参数: CN14 - 1310 / S * 2002 * S * 16 * 120 * zh * P *
¥8.00 * 5 000 * 37 * 2011-4

Academic Periodical of Farm Products Processing

2011 No.4

CONTENTS

Development of Fermented Bacteria Low-salt SUFU	Liu Yunxian, et al. (4)
Optimized Research on Fresh-cut Processing and Preserving Techniques of Tangxin Pineapple	Meng Xiagnchun, et al. (8)
Effects of Pineapple Cultivator, Bactericide and Browning Inhibitors on Storage Quality of Fresh-cut Pineapple	Dou Tongxin, et al. (12)
Determination of Aromatic Compositions in Three Kinds of Litchi Flowers by Headspace Gas chromatography Coupled to Mass Spectrometry Method	Fang Changfa, et al. (16)
Technical Study of Synchronous Degumming and Deacidification of Rice Bran Oil by Diethanol Amine	Li Xiaoyuan, et al. (20)
Research Advancement of Nattokinase-products	Liang Yibo, et al. (23)
Antibacterial Action and Stability of Fifteen Kind of Chinese Herbal Medicine and the Compounds	Jiao Lei, et al. (26)
Analysis of Components in Extract from Herba Lysimachiae with GC/MS and its Application in Tobacco Flavoring	Cheng Dong, et al. (30)
Research Progress of the Bile Salt Hydrolyses Enzymes in Lactic Acid Bacteria	Wang Dan, et al. (33)
Progress of Reducing Chilling Injury on Storage of Fruits and Vegetables after Heat Treatment	Wang Libin, et al. (38)
Enzymolysis Process of Cocoa Liquor	Zhu Xinpeng, et al. (43)
Optimization of Hydrolysis of Rapeseed Protein by Enzymes with Response Surface Methods	Ren Huan, et al. (47)
Investigation about Processing of Tomato Fermented Wine	Jing Hongliang, et al. (51)
Processing Technology of the Active Lactobacillus Fermented Beverage from Millet	Yan Lili, et al. (54)
(Effect of Complex Thickener on Qualities of Instant Noodle	Wang Jian, et al. (57)
Effects of Different Additives on the Boiling Toleration and Sensory Quality of Frozen Dumpling Peels	Liu Gaomei, et al. (60)
Starch Foods of Anti-aging	Wang Lili (63)
The Nutritional Ingredient Analysis of Salted Jelly Fish and Extraction of Collagen	Hao Gengxin, et al. (65)
Hydrolysis of Zein by Alkaline Protease	Chen Dongmei, et al. (70)
Bacteriostasis of Lavender Essential Oil	Jiang Li, et al. (73)
Isolation of Wine Saccharomyces Cerevisiae from Soil	Zhang Jinghui (76)
The Analysis of Quality Evaluation Methods of Salted Egg	Dai Haoliang, et al. (79)
Alkaline Aroma Components in Different Type Tobacco	Cui Tao, et al. (83)
Evaluation Studies on Uncertainty for Determination of Procyanidins in Health Food	Feng Jun (86)
Cassia Seed Functional Jelly	Wang Yan, et al. (89)
Nutrient Colored Bell Pepper Squid Sausage	An Yan, et al. (91)
Practical Processing Technology of Fermenting Anli Pear Wine	Guo Yiru, et al. (93)
Research on Water Caltrop Vermicelli	Liang Jinli (95)
Reasearch Progress of Plant Polyphenols Classification and Biological Function	Yao Ruiqi (99)
Research Progress in Polysaccharide Detection of Health Products	Dai Yanyun (101)
Research Progress on Non-enzymatic Browning of Fruit Juice and Influence Factors	Xu Huiyan (103)
Inserting the GS1 to HACCP System to Guarantee the Food Safety	Huang Yun, et al. (107)
Exploration on the Reform of the Comprehensive Experiment of Wheat Milling	Lu Baoxin, et al. (110)
Discuss on Reform and Exploration of Curriculum Teaching of Food Technology	Liu Lili, et al. (112)
Strengthening Content Construction Executing Double Certificate System Improving Double Certificate Quality	Zhu Zhanbin, et al. (114)
Quality Control on the Process of Undergraduate Design (Thesis) Innovation Mode of Food Science and Technology Specialty	Sun Shangde, et al. (117)
Discussed on Practice Teaching Model of Food Technology	Li Mengqin (119)