

ARM

农业部农产品加工局支持
中国科技核心期刊

农业部农产品加工标准化技术委员会宣贯指定期刊
中国农产品加工业主流媒体

ISSN 1671-9646

CN1 4-1310/S

农产品加工[®]

学刊

2012
总第298期

11_下

RODUCTS

ROCESSING

NONGCHANPIN JIAGONG XUEKAN

晋善晋美

JINSHANJINMEI

大爱 · 大美 · 大善 · 大智

【 清香祖庭 ● 传世佳酿 】



山西晋善晋美酒业有限公司
Shaixi Jinshanjinmei Jiuye Group Co., Ltd
全国客服电话: 400-0348-999

地址: 山西省汾阳市栗家庄乡南垣寨
电话: 0358-7559999 13244789999
网址: www.jsjmjy.com
邮箱: sxjsjm@163.com

晋善晋美·酒更美
核心价值品牌
诚招全国实力经销商加盟战略合作

农产品加工·学刊

农业部农产品加工局支持 农业部农产品加工标准化技术委员会宣贯指定期刊

2002年创刊

2012年第11期(下) 总第298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 蒲晓鸥

副 主 编 戴瑞彤

副 社 长 关 颖

执行主编 蒲晓鸥

责任编辑 薛占金

编 辑 侯瑞宏 刘润平 程 力

韩葆颖 吴 昊 赵国燕

编 务 陈晓凯

版式设计 宋亚丽 唐文艳 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 2012年11月25日

发 行 范 围 国内外公开发刊

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

微胶囊化发芽大豆肽粗提物泡腾饮片制备工艺的研究

..... 汪明贵, 王 成, 包萨日娜, 等 (5)

基于天然可视化气敏材料的猪肉腐败变质检测 邹小波 (9)

小麦胚芽综合开发利用研究进展 严晓月, 吴金鸿, 钟耀广, 等 (14)

冷鲜牛肉微生物菌相变化及抑菌剂保鲜效果初探

..... 张铁华, 李 玺, 闫革华, 等 (19)

枳椇水浸提液对嗜酒大白鼠机能的影响 邹礼根, 姜慧燕 (24)

酱牛肉加工过程中硫胺素的含量变化研究 宋长坤, 徐世明, 杨建荣, 等 (27)

从蛋清浓厚蛋白中提取溶菌酶技术的研究 金 茜, 宋美娜, 仝其根 (30)

超声波辅助碱法提取酒糟中纤维素和半纤维素

..... 任海伟, 邢超红, 张 飞, 等 (34)

苹果肉渣膳食纤维蛋糕的研制及其质构分析 ... 付成程, 郭玉蓉, 薛战峰, 等 (39)

冷破碎苹果皮渣和肉渣中脂溶性成分的提取及分析

..... 李 卓, 郭玉蓉, 李景景 (43)

抑制剂对鲜榨蜜梨汁多酚氧化酶活性的影响 邹礼根, 邱 静, 刘军波 (46)

大豆分离蛋白包埋肉桂精油微胶囊及精油的化学成分

..... 李 荣, 彭 颖, 姜子涛 (49)

微波辅助提取石榴果渣中黄酮类物质的研究 蔡 利, 张润光 (53)

抑菌处理对发芽糙米污染微生物和主要营养成分的影响

..... 郭红莲, 朱恩龙, 蔡昱萌 (56)

牡蛎蛋白酶解液对 α -葡萄糖苷酶的抑制作用研究

..... 李会丽, 黄文芊, 王甜甜, 等 (59)

海藻多酚处理对采后草莓腐烂与贮藏品质的影响 ... 李会丽, 黄文芊, 刘尊英 (61)

抗盐野生大豆 (*Glycine soja*) 颞颥盐逆境根结构演化研究 张丽红 (65)

工艺探讨

食品加工中蛋白质起泡性的研究 赵维高, 刘文营, 黄丽燕, 等 (69)

超声波辅助提取莲心黄酮类物质的工艺研究 吴芳彤, 肖贵平, 范娟娟 (73)

枸杞多糖的热裂解产物研究 祖萌萌, 郭春生, 王 政, 等 (77)

全麦面包的储存稳定性研究 张成龙, 张 杰, 郑学玲, 等 (81)

面粉生产过程中微生物含量变化规律研究 赵亚娟, 韩小贤, 张 杰, 等 (85)

挤压膨化处理麸皮对全麦粉品质的影响 郝春明, 郑学玲, 张 杰, 等 (88)

低糖益智果脯渗糖工艺影响因素研究 洪 雁, 李远志, 卢昌阜, 等 (93)

火龙果的护色及其与脐橙复合饮料的工艺研究 余森艳, 汪亚林 (96)

微波真空干燥处理对铁棍山药多糖得率和干燥特性影响

..... 陈媛媛, 符云鹏, 陈亮亮, 等 (99)

杏鲍菇菌丝体水溶性多糖提取条件的优化 胡 梅 (103)

1-甲基环丙烯对苹果低温贮藏期间品质的影响 佟 彤 (106)

辐照对海南绿橙贮藏保鲜品质影响 康效宁, 吉建邦, 何 艾 (110)

气调袋保鲜青菜头(茎瘤芥)的研究 康建平, 董代文, 陈 蓉, 等 (112)

无添加糖青枣果脯的工艺研究 马姝雯, 许雪松 (115)

纳豆发酵原料和工艺技术研究 侯银臣, 惠 明, 杜小波, 等 (119)

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



农产品加工·学刊

专题综述

- L- 硒甲基硒代半胱氨酸的化学合成方法代谢途径及其生物活性的研究进展 姚 昭, 张小平, 邓泽元, 等 (122)
花色苷有机酸酰化及黄酮辅色研究进展 田小燕, 邓洁红, 位佳静, 等 (126)
血浆蛋白功能特性及其在肉制品中的应用研究进展 倪 娜, 王振宇, 陈 丽, 等 (132)
浅谈生物技术在食品中的应用及前景 谢文锋 (136)
微胶囊技术及其在功能性食品中应用的研究进展 ... 陈小威, 孙尚德, 周文雅 (139)
广东省无公害农产品发展现状与对策分析 李 楠, 陈 勇 (143)

分析测试

- 食品行业粉体材料流动性研究的新仪器——PFT 丁晓炯, 刘柳莉, Michael S A Bradley (146)
鸡蛋清洁前后蛋壳表面沙门氏菌污染检测 段忠意, 秦宇辉, 刘燕荣, 等 (151)
气相色谱法测定植物油中的抗氧化剂 BHA BHT 与 TBHQ 及不确定度评定 吴小梅, 袁联群, 孙迎新 (154)
辣椒粉中罗丹明 B 液相色谱检测方法的研究 林清荷, 陈 鑫, 吴忠兴 (157)
茶叶中多种有机氯与拟除虫菊酯类农药残留的测定方法 陈荣山, 何素萍, 颜 勇, 等 (159)
茶叶中农药溶解出情况研究 金 尉, 余雯静, 郑 利 (162)
几类扬州市售蔬菜寄生虫卵污染的检测分析 许 磊 (165)
獭兔肉脂肪酸组成的 GC-MS 测定 吴淑云, 杨 悦, 王桂瑛, 等 (167)
獭兔的屠宰性能与肉品质研究 吴淑云, 王桂瑛, 施忠芬, 等 (172)
3 种包装物对大包装番茄酱产品色差的影响研究 徐金玉, 李桂红 (176)
热破番茄酱在保质期内品质的变化 徐金玉, 李桂红, 李 霞 (178)
HPLC-MS/MS 法同时测定番茄苗中的矮壮素和缩节胺残留 石 杰, 刘东华, 程萍萍, 等 (180)

推广应用

- 山药营养面条的研制 王丽霞, 林光威, 孙辰晨 (183)
优质肉鸭饲养及加工技术标准化建立研究 徐贤德, 倪洪锦 (186)
纳他霉素及其在腌腊肉制品加工中的应用 宋忠祥 (189)
大米淀粉的提取及其在食品工业中的应用 周林秀, 丁长河 (191)
番茄饮料的研究进展 韩 慧 (194)
淘汰枸杞树加工利用技术探讨 刘福忠, 徐 舒 (196)

装备技术

- 苹果表面伤痕与果梗和花萼的辨识及检出方法 周 彤, 彭彦昆, 赵 娟 (198)

学科创新

- 论食品专业课程的多媒体教学与传统教学 张福娟 (202)
食品安全与质量控制课程建设中的务实与创新实践 张 媛 (205)

互动平台

网络发行合作伙伴

数字报刊发行领军者
bookan.com.cn

征订启事: 中国蔬菜 (92); 轻工机械 (102); 《山西果树》(109); 包装与食品机械 (150); 中国种业 (153)

- 封一 山西晋善晋美酒业有限公司
封二 2012 首届世界晋商大会指定农副产品
封三 山西维仕杰食品饮料有限责任公司
封四 春馨茶业公司

期刊基本参数: CN14 - 1310 / S * 2002 * S * 16 * 208 * zh * P *
¥ 8.00 * 5 000 * 59 * 2012-11

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
姚建忠 张培增 田恒增 张本

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
马丽珍 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 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
技术学院
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

Academic Periodical of Farm Products Processing

2012 No.11

CONTENTS

Preparation of Effervescent Tablets from Microencapsulated Crude Extraction of Sprout Soybean Peptides	WANG Ming-gui, et al. (5)
Inspection of Pork Spoilage by Smell Visualization Based on Natural Pigments	ZOU Xiao-bo (9)
Research Progress on the Comprehensive Exploitation and Utilization of Wheat Germ	YAN Xiao-yue, et al. (14)
A Preliminary Study on Microfloral Change of Chilled Beef and Effects of Antimicrobials	ZHANG Tie-hua, et al. (19)
Effects of the Water Extract from <i>Hovenia dulcis</i> Thunb on the Function of Rats Preferring Alcohol	ZOU Li-gen, et al. (24)
Changes of Thiamine of Spiced Beef during Processing	SONG Chang-kun, et al. (27)
Extraction of Lysozyme from Thick Egg White	JIN Qian, et al. (30)
Process Optimization for Ultrasonic-assisted Alkaline Extraction of Cellulose and Hemicelluloses from Distiller's Grains	REN Hai-wei, et al. (34)
The Manufacture and Determination of the Texture Characteristics of Apple Pomace Dietary Fiber Cake	FU Cheng-cheng, et al. (39)
The Extraction and Analysis of Fat-soluble Components from Cold-break Apple Peel and Pulp Pomace	LI Zhuo, et al. (43)
Effects of Enzyme Inhibitors on PPO Activity in Fresh Pear Juice	ZOU Li-gen, et al. (46)
Microencapsuls of Soybean Protein Isolated Including Cinnamon Essential Oil and Its Chemical Composition	LI Rong, et al. (49)
Microwave-assisted Extraction of Flavonoids from Pomegranate Pomace	CAI Li, et al. (53)
Sterilization Processes on Germinated Brown Rice and Nutritional Components	GUO Hong-lian, et al. (56)
α -Glucosidase Inhibitory Activity of Oyster Protein Hydrolysates (<i>Crassostrea gigas</i>)	LI Hui-li, et al. (59)
Effects of Phlorotannins Treatment on Fungal Decay and Quality of Harvested Strawberries	LI Hui-li, et al. (61)
Evolutionary Structures about Roots of Salt Resistant <i>Glycine soja</i> Seib.et Zucc.	ZHANG Li-hong (65)
Review of the Research on Protein Foaming Ability in Food Processing	ZHAO Wei-gao, et al. (69)
Ultrasonic-assisted Extraction Process of Flavonoids from <i>Plumula Nelumbinis</i>	WU Fang-tong, et al. (73)
Pyrolysates of Polysaccharide in <i>Lycium barbarum</i>	ZU Meng-meng, et al. (77)
Storage Stability of Whole Wheat Bread	ZHANG Cheng-long, et al. (81)
The Change Rule of Microorganism Content in Wheat Flour Processing	ZHAO Ya-juan, et al. (85)
Effect of Extrusion Expanding Treatment Bran on Quality of the Whole Wheat Flour	HAO Chun-ming, et al. (88)
Processing Technology of Low-sugar Preserved <i>Alpinia Oxyphlla</i>	HONG Yan, et al. (93)
Research on the Color Protection of Dragon Fruit and Development of Compound Beverage with Navel Orange	YU Sen-yan, et al. (96)
The Effect of Microwave Vacuum Drying on the Polysaccharide Yield and Drying Characteristic of Tiegun Yam	CHEN Yuan-yuan, et al. (99)
Optimization of Extractive Conditions of Mycelia Water-soluble Polysaccharide from <i>Pleurotus eryngii</i>	HU Mei (103)
Effects of 1-Methylcyclopropene on Quality of Apples in the Low Temperature Storage Period	TONG Tong (106)
Effects of Irradiation Treatment on Storage and Preservation Quality of Hainan Green Orange	KANG Xiao-ning, et al. (110)
Preservation of Stem Lump Mustard with MA Bags	KANG Jian-ping, et al. (112)
Sugar-Free Green Dates Preserving Process	MA Shu-wen, et al. (115)
Fermentation Optimization and Material Selection for Natto Production	HOU Yin-chen, et al. (119)
Advances in the Chemical Synthesis Methods, Metabolic Pathways and Main Bioactivities of L-Se-methyselenocysteine	YAO Zhao, et al. (122)
Research Progress on Organic Acid Acylation and Flavonoids Copigment of Anthocyanins	TIAN Xiao-yan, et al. (126)
Review on Functional Properties of Plasma Protein and Its Application in Meat Product	NI Na, et al. (132)
On the Application and Prospects of Biotechnology in Food	XIE Wen-feng (136)
Progress in Microcapsules Techniques Applications in Functional foods	CHEN Xiao-wei, et al. (139)
Present Situation and Countermeasures Analysis of Pollution-free Agricultural Development in Guangdong Province ...	LI Yong, et al. (143)
New Instrument PFT for Powder Flow Researching	DING Xiao-jiong, et al. (146)
<i>Salmonella</i> Contamination on the Surface of Eggshell of Coated and Uncoated Eggs	DUAN Zhong-yi, et al. (151)
Determination of BHA, BHT and TBHQ in Vegetable Oil by Gas Chromatography and Uncertainty Measurement	WU Xiao-mei, et al. (154)
HPLC Determination of Rhodamine B in Chilli Powder	LIN Qing-he, et al. (157)
The Method of Detecting Various Organochlorine and Pyrethroid Pesticide Residues in Tea	CHEN Rong-shan, et al. (159)
Solution Pesticides from Tea	JIN Wei, et al. (162)
Detection of Parasite Egg Contamination on Yangzhou Commercial Vegetable	XU Lei (165)
Detection of Fatty Acid Composition of Rex Rabbit Meat by GC-MS	WU Shu-yun, et al. (167)
Slaughter Traits and Meat Quality of Rex Rabbit	WU Shu-yun, et al. (172)
Three kinds of Packaging of Tomato Paste in the Shelf-life Period	XU Jin-yu, et al. (176)
Quality Change on Hot Break Tomato Paste in the Shelf-life Period	XU Jin-yu, et al. (178)
Simultaneous Determination Chlormequat and Mepiquat Chloride Residues in the Tomato Plant by HPLC-MS/MS	SHI Jie, et al. (180)
Preparation of Nutritious Noodles with Chinese Yam	WANG Li-xia, et al. (183)
Establish a High-quality Meat Duck Breeding and Processing Technology Standardization	XU Xian-de, et al. (186)
Natamycin and Its Using Method in Preserved Meat Products	SONG Zhong-xiang (189)
The Extraction of Rice Starch and Its Application in Food Industries	ZHOU Lin-xiu, et al. (191)
Research Progress of the Tomato Drink	HAN Hui (194)
Technology of Processing and Utilization of Eliminated <i>Lycium chinense</i> Trees	LIU Fu-zhong, et al. (196)
An Image Recognition and Detection Algorithm for Defect, Stem and Calyx of Fruit Surface	ZHOU Tong, et al. (198)
Multimedia Teaching and Traditional Teaching in Food Science Teaching	ZHANG Fu-juan (202)