

农产品加工[®]

学刊

2012 5_下
总第280期

RODUCTS

ROCESSING

NONGCHANPIN JIAGONG XUEKAN



上海交通大学陆伯勋食品安全研究中心定期召开国际研讨会。2011年5月13日成功举办上海交通大学食品安全技术研讨会，图为参会部分领导合影。从左至右为：上海交通大学常务副校长林忠钦，美国农业部前副部长、陆伯勋食品安全研究中心顾问委员会主席任筑山，中国农业产业商会会长陈泽民，陆伯勋食品安全研究中心理事李亚宁，上海交通大学农业与生物学院党委书记、陆伯勋食品安全研究中心主任周培

陆伯勋食品安全研究中心

祝食品和农副产品加工新技术国际研讨会举办成功

万方数据

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

2012年第5期(下) 总第280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 薛占全

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 毕淑娟

编辑部 0351-4606085

传真 0351-4606089

网址 <http://www.ncpjgk.com>

电子邮箱 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5月25日

发行范围 国内外公开发行

国内邮发代号 22-19

海外发行业代号 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

- 生猪肉宰环节微生物状况调查及建议 赵慧, 甄少波, 任发政, 等 (5)
- HPLC-ELSD 法检测大豆卵磷脂流动相的选择 杨文梅, 马挺军, 贾昌喜 (7)
- 苜蓿弃用粗茎水溶性膳食纤维的提取 杨欢, 曲敏 (10)
- 南瓜籽植物甾醇的抗氧化性及抑菌性研究
..... 徐雅琴, 庞丽萍, 齐会娟, 等 (14)
- 谷物真菌毒素溯源系统初探 魏新林, 居莹, 朱展望, 等 (17)
- 果胶酶在制备澄清型香蕉汁中的工艺研究 楼徐杰, 何梅玲, 徐琳琳, 等 (20)
- 酸性条件下提取苹果渣多酚 刘婧琳, 郭玉蓉, 张敏龙, 等 (22)
- 山苦茶抑菌效果研究 闫佳, 李跃萍, 闫庆峰, 等 (27)
- 酱油中主要抗氧化成分的分析研究 孙蕾, 刘晓瑞, 景浩 (29)
- 玉米抗性淀粉物理特性的研究 徐丹鸿, 许瑞 (34)
- 五脉地椒粗提物对果蔬病原菌的抑制作用
..... 任孝敏, 尚坚, 吴雨真, 等 (37)
- 响应面法优化变种米曲霉产木聚糖酶发酵培养基 王中兴 (39)
- D301C 树脂降低山楂汁中有机酸 宋继萍, 原蕾, 孙祖莉, 等 (43)
- 佳县红枣不同部位活性成分及抗氧化能力差异研究
..... 孙全才, 王攀, 任田, 等 (46)
- 几种食盐腌制甘蓝过程中亚硝酸盐变化规律 刘超瑞 (49)

工艺探讨

- 以鲑鱼内脏为原料酿制鲑鱼酱油的工艺研究 段杉, 司伟兰, 何宝欣 (52)
- 沙棘果醋饮料的加工工艺研究 王玉冰, 文连奎 (56)
- 番荔枝果酒酿造工艺研究 陈晓芸, 曹郁生 (58)
- 15 种中草药提取液抑菌活性的研究 柴梦颖, 焦儒 (61)
- 鲜食糯玉米剥皮工艺对比试验研究 鹿爱国, 邓宇, 李博, 等 (65)
- 麦麸保鲜面的工艺与保鲜技术研究 徐桂花, 梁军, 魏宁霞 (68)
- 复合营养燕麦面条加工品质特性评价 朱海霞, 岳燕霞 (71)
- 低糖整果草莓果酱颜色稳定性的研究 陈水存, 王雅利 (74)
- 油脂碱炼水洗废水用于脱胶的研究 王俊国, 魏贞伟 (78)
- 葡萄籽饼干的配方优化 唐华丽, 郭正南, 杨帆, 等 (80)

专题综述

- 我国农产品加工业增值税政策的演变与问题分析 赵海, 张照新 (83)
- 燕麦 β -葡聚糖的提取纯化 功能性及应用的研究展望 王娟 (86)
- 脂肪酶固定化及固定化脂肪酶的应用研究进展 刘志勤, 宋笛 (89)
- 鱼皮胶原蛋白提取工艺的研究进展 艾超, 黄灿灿, 李致瑜, 等 (93)
- 葡萄酒皮渣提取花色苷研究应用进展 张莹, 丁辰, 赵岩 (95)
- 黑木耳的开发研究进展 唐平, 俞卫平, 支明玉 (99)

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

大豆油脂产品质量安全追溯体系的构建 曹冬梅, 刘海军, 王霞, 等 (103)
 晋中市食品安全状况调查 弓玉红, 霍乃蕊, 王珺, 等 (106)

分析测试

液相色谱—串联质谱法测定动物源性食品中4种 β_1 -受体激动剂类药物残留
 鲁立良, 罗力力, 王远, 等 (108)
 调理肉制品挥发性盐基氮的研究 马跃龙, 俞淑, 薛峰, 等 (112)
 卷烟主流烟气中烟碱测量不确定度的评定 殷延齐, 徐雪华, 张洪召, 等 (114)
 高效液相色谱测定乳制品饮料中的5种食品添加剂
 郝家勇, 唐宗贵, 王远, 等 (117)

应用推广

枸杞子山楂枣保健辣啤酒的研制 赵金海 (120)
 玉米清汁饮料的研制 赵森, 秦令祥, 高愿军, 等 (124)
 食醋生产过程中ISO22000的建立 吕复强 (126)
 魔芋新品种——珠芽魔芋的初步应用研究 王慧荣, 万剑吟, 万剑真 (130)
 HACCP体系在利乐砖纯牛奶生产中的应用
 裴建松, 葛武鹏, 王亮, 等 (135)
 一种传统食用菌——平菇 王建华, 王萍, 孙高飞 (140)
 蛹虫草饮料加工技术 任文武, 周静琦, 杨耀光, 等 (142)
 猴头菇饮料加工技术 任文武, 詹理璞, 杨耀光, 等 (143)

装备技术

4YZ-3型小型自走式玉米收获机的设计研究 石贞芳 (145)

学科创新

高校食品物性学课程教学实践方法的探索 林颖, 赵杰文, 郎涛 (148)
 食品微生物检验实验教学改革初步探索 朱军莉, 赵广英 (150)
 开放性实验在食品加工与质量控制课程教学中的尝试
 何雄, 周静峰, 罗海波, 等 (153)
 比利时根特高等职业学校见闻 马兆瑞, 祝战斌, 王智氏 (155)
 提高高职院校食品专业学生实践操作能力的探讨
 张秀凤, 魏建春, 王军 (158)

互动平台

网络发行合作伙伴 **bookan** 博看网

第九届中国—东盟博览会 (107); 2012中国农业机械学会国际学术年会专题分会场设置和联系方式 (123); 2012中国农业机械学会国际学术年会征文 (125); 第十届中国肉类科技大会 (144)

封一 封二 上海交通大学 陆伯勋食品安全研究中心
 封三 2012上海国际果蔬展览会
 封四 山西沁州檀山皇小米发展有限公司荣誉出品 檀山皇贡米

期刊基本参数: CN14 - 1310 / S * 2002 * S * 16 * 160 * zh * P *
 ¥ 8.00 * 5 000 * 51 * 2012-05

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 华庆贤 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.5

CONTENTS

Investigation and Suggestions of Microbial Condition in the Link of Live-pig Slaughtering	ZHAO Hui, et al. (5)
The Choice of Mobile Phase of Soy Lecithin Detection by HPLC-ELSD	YANG Wen-mei, et al. (7)
Extraction of Alfalfa Soluble Dietary Fiber from the Deserted Thick Stem	YANG Huan, et al. (10)
Antioxidant Activity and Antibacterial Effect of Phytosterol from Pumpkin Seeds	XU Ya-qin, et al. (14)
Traceability System of Grain Mycotoxin	WEI Xin-lin, et al. (17)
Application of Pectinase Clarification in Bananas Juice	LOU Xu-jie, et al. (20)
Using Acetic Acid as Solvent to Extract Polyphenol from Apple Pomace	LJU Jing-lin, et al. (22)
Study on Bacteriostasis of <i>Mallotus Furetianus</i> Extract	YAN Jia, et al. (27)
Analysis of Main Components and Their Contribution to Antioxidant Activity in Soy Sauce	SUN Lei, et al. (29)
Physical Properties of Corn Resistant Starch	XU Dan-hong, et al. (34)
Effect of the Extractives of Leaves of <i>Thymus Quinquelostanus Celak</i> on Inhibiting Fruit and Vegetable Pathogens	REN Xiao-min, et al. (37)
Medium Optimization of <i>Aspergillus oryzae</i> var for Xylanase Using Response Surface Methodology	WANG Xing-zhong (39)
Degrading Organic Acids in Hawthorn Fruit Juice by D301G Resin	SONG Ji-ping, et al. (43)
The Research of Antioxidant Effects of Active Ingredients in Different Parts of Chinese Dates	SUN Quan-cai, et al. (46)
Several Kinds of Salted Cabbage Salt Process Change Law of Nitrate in Central Asia	LIU Chao-rui (49)
Fermentation of Squid Sauce Using Squid Viscera as Raw Material	DUAN Shan, et al. (52)
Processing Technology of Seabuckthorn Fruit Vinegar Beverage	WANG Yu-bing, et al. (56)
Brewing Process of Sugar Apple Wine	CHEN Xiao-yun, et al. (58)
Antifungal Activity of 15 Kinds of Chinese Traditional Drug	CHAI Meng-ying, et al. (61)
Comparative Tests of Technologies of Husking Fresh Glutinous Corn	PANG Ai-guo, et al. (65)
Processing and Fresh Keeping Technology of Wheat Bran Wet-fresh Noodle	XU Gui-hua, et al. (68)
Evaluation of Oat Meal on Quality Traits and Processing Quality Properties of Noodles	ZHU Hai-xia, et al. (71)
The Colour Stability of Strawberry Jam with Below Sugar and Whole Strawberry	CHEN Yong-cun, et al. (74)
The Washing Waste Water of Alkali Refining Oil for Degumming	WANG Jun-guo, et al. (78)
Optimization Recipe of the Grape Seeds Biscuit	TANG Hua-li, et al. (80)
Evolution and Problems Analysis of Chinese Agro-products Processing Add Value Tax Policy	ZHAO Hai, et al. (83)
Research Progress on the Extraction, Purification, Functional Properties and Application of β -Glucan Oat	WANG Juan (86)
Immobilization of Lipase and Application Research Progress of Immobilized Lipase	LIU Zhi-qin, et al. (89)
Research Progress on the Extraction of Fish Skin Collagen	AI Chao, et al. (93)
Applications and Progress of Extracting Anthocyanins From Wine Pomace	ZHANG Ying, et al. (95)
Research Development of <i>Auricularia auricula</i>	TANG Ping, et al. (99)
Establishment of Quality Safety Traceability System for Soybean Lipid	CAO Dong-mei, et al. (103)
A Survey on Food Safety of Jinzhong City	GONG Yu-hong, et al. (106)
Determination of Four Beta-agonists Residues in Animal Derived Foods by High Performance Liquid Chromatography-Tandem Mass Spectrometry	LU Li-liang, et al. (108)
The Research of TVB-N of Prepared Meat	MA Yue-long, et al. (112)
Evaluation of Uncertainty in Measurement of Nicotine of Cigarette Mainstream Smoke	YIN Yan-qi, et al. (114)
HPLC Determine Five Kinds of Additives in Milk and Dairy Products	HAO Jia-yong, et al. (117)
Development of Medlar Hawthorn Jujube Care Spicy Beer	ZHAO Jin-hai (120)
The Research on the Corn Juice Beverage	ZHAO Sen, et al. (124)
Establishment of ISO 22000 Systems on Vinegar Production	LV Fu-qiang (126)
The Preliminary Application Research about the New Konjac— <i>Amorphophallus Bulbifer</i>	WANG Hui-rong, et al. (130)
Application of HACCP System Procedures in Processing Pure Milk Packaged in Tetra Brick	PEI Jian-song, et al. (135)
One of Traditional Edible Fungus—Mushroom	WANG Jian-hua, et al. (140)
Processing Technology of Cordyceps Beverage	REN Wen-wu, et al. (142)
Processing Technology of <i>Hericium Erinaceus</i> Beverage	REN Wen-wu, et al. (143)
Design and Research of 4YZ-3type Self-propelled Maize Harvesting Machine	SHI Zhen-fang (145)
Teaching Practices Exploration of Food Physics in University	LIN Hao, et al. (148)
Exploration on the Reformation in the Food Microbiological Examination Experiment	ZHU Jun-li, et al. (150)
Practice on Open Experiment in Food Processing and Quality Control Teaching	HE Xiong, et al. (153)
Hogeschool of Ghent in Belgium	MA Zhao-rui, et al. (155)
Improving the Practical Operational Capacity of the Food Professional Students in Higher Vocational School	ZHANG Xiu-feng, et al. (158)