

ARM

农业部农产品加工局支持
中国科技核心期刊

中国农产品加工业主流媒体
中国北方优秀期刊

ISSN 1671-9646
CN14-1310/S

农产品加工[®]

学刊

2012
总第283期

6下

PRODUCTS

PROCESSING

NONGCHANPIN JIAGONG XUEKAN



风景秀丽的渤海大学欢迎您

(图为渤海大学食品科技大楼)

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6期(下) 总第283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 侯端宏
编辑 薛占金 刘润平 程力
 韩葆颖 吴昊 赵国燕
编务
版式设计 宋亚丽 毕淑娟
编辑部 0351-4606085
传真 0351-4606089
网址 <http://www.ncpjxk.com>
电子信箱 ncpjxk@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6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

- 应用白腐菌漆酶提取人参皂苷 Re 的工艺研究 王野, 沈明浩 (5)
 酚酸类化合物分子修饰的现状分析研究 洪台, 孙培龙, 邵平 (8)
 不同真空预冷条件对菜心外观品质的影响 王惠惠, 陈于晓, 徐玉娟, 等 (12)
 山苦茶抗氧化功能研究 同佳, 李跃萍, 同庆峰, 等 (16)
 酶量和酶解时间对玉米多孔淀粉制备效果的影响

- 阮杨峰, 周裔彬, 宋岑, 等 (19)
 棉油泥的综合开发利用 贾光锋, 李文孝, 邱幼军 (23)
 石榴籽油的研究进展 张润光, 吴倩, 张亮, 等 (26)
 果浆酶 SEB MASH 的酶解工艺及其应用研究 王小宏, 田子卿, 韩瑞 (30)
 超声波提取苦荞籽中多糖的工艺研究 张燕莉, 马挺军, 周裔彬 (33)
 超顺磁性纳米级 Fe₃O₄粒子的制备与性能表征

- 王亚辉, 马玉娟, 邓红, 等 (38)
 牛乳蛋白过敏及其改性研究 李冰, 龙再浩 (41)
 蕈麻种质资源多样性 AP-PCR 与 RMAPD 分析

- 何东, 王昌禄, 李伟, 等 (45)
 复合南瓜粉中花生四烯酸 (ARA) 添加工艺研究 张树成, 于长青 (50)
 碱性蛋白酶水解烟叶蛋白工艺条件的优化 刘红海, 高丹丹 (53)
 玉米多孔淀粉的制备及其吸附性能研究 马可, 李贝珍, 郭凤丽, 等 (56)
 基于模糊综合评价的农产品物流中心选址研究 韩冉冉 (60)

工艺探讨

- 蜂蛹蛋白的酶解工艺研究 高顺 (64)
 软包装袋热杀菌工艺研究 包辰, 康育鑫, 尚晋 (69)
 低温对库尔勒香梨不同部位抗氧化酶活性的影响

- 卡德·艾山, 胡西旦·买买提, 玛丽娅·沙塔尔 (74)
 麦胚营养酥性饼干的研制 郭卫芸, 盛淑玲, 司静乐 (77)
 嗜温性乳酸菌在发酵乳饮料中的应用研究 刘云鹏, 王安平, 孙健, 等 (81)

专题综述

- 苦荞黄酮类化合物研究进展 田晓冬, 吴卫国 (86)
 泡菜直投式发酵剂研究进展 贺燕, 秦丹, 杨滔 (89)
 泡菜中亚硝酸盐的研究进展 权美平, 惠亮亮 (92)
 橄榄油的营养成分及其保健功能 金英姿, 葛亮 (94)
 基于产业集群的农产品加工企业品牌建设途径研究
 杨乐, 项喜章, 吴素春 (97)
 对宁夏苹果产业发展提升的思考 李国, 石森, 牛锦凤 (100)
 新疆农产品加工企业科技支撑能力现状分析及发展建议
 王忠民, 何伟忠 (103)

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·学刊

应用推广

- 山竹饮料的研制 李 良, 刘滨城, 任运宏, 等 (108)
 红豆饮料的研制 秦令祥, 高愿军, 赵 森, 等 (110)
 食醋生产过程中控制措施的选择及评估 吕复强 (112)

装备技术

- 萌芽米工厂化生产关键设备及加工工艺研究 吾建祥 (116)
 中亚食品车间节能减排措施 褚雄燕, 沈艾彬, 胡习桢 (118)

分析测试

- 蜂蜜中水分 果糖和葡萄糖的近红外定量分析模型 杜 渝, 祝义伟, 肖 琳, 等 (121)

学科创新

- 在油脂化学学位课中引入校企合作教学模式的探讨 邓 红, 孟永宏, 刘 梅 (124)
 食品安全与卫生原理研究性教学模式的探索与实践 张永生, 魏新军 (127)
 提高人才培养质量的思考——以苏州农业职业技术学院为例 蔡 健 (129)
 食品工艺学导论教学改革与实践 路 琳, 丁青芝, 马海乐 (132)
 应用型大学食品类专业实验教学的改革与探索 郭 娟, 高永清 (135)
 食品专业校外实习基地建设初探 黄劲松, 刘廷国, 郭 军, 等 (138)
 基于“工学结合 校企合作”模式下实践课程评价体系构建探究 贾 娟, 马川兰 (141)
 粮食工程专业应用型本科人才培养方案设计研究 杨玉民, 孟宪梅, 王海修 (145)
 基于核心能力培养的食品专业生物化学教学探索与实践 朱新鹏 (148)
 高职院校食品微生物检验技术课程教学改革实践与探讨 许少丹, 汪 宁 (151)
 果蔬加工学课程案例教学的基本实践 冯 颖, 孟宪军, 李 威 (153)
 现代食品科学技术研究生课程教学法的研究 王维民, 谭素华, 章超桦 (156)
 高职食品专业无机及分析化学教学改革与探索 莊亚琼 (159)

数字报刊发行领军者

互动平台 网络发行合作伙伴 bookan.com

兰州化物所发明从甘肃棘豆中提取总生物碱提取物的制备工艺 (107)

- 封一 风景秀丽的渤海大学欢迎您
 封二 渤海大学 食品学科
 封三 阳城县绿秀源林农开发有限公司
 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 * 47 * 2012-06

顾问

- 卢良恕 中国工程院院士
 韩德乾 中国技术市场协会副会长
 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
 蓝海洲 山东农业大学食品学院
 靳 菲 内蒙古农业大学食品学院
 蒲 菲 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

Academic Periodical of Farm Products Processing

2012 No.6

CONTENTS

Extraction of Ginsenoside Re from Panax Ginseng with Laccase	WANG Ye, et al. (5)
Analysis and Research Status of the Molecular Modification of Phenolic Acids	HONG Tai, et al. (8)
Effect of Different Vacuum Pre-cooling on Appearance Quality of Flowering Cabbage	WANG Hui-hui, et al. (12)
Antioxidant Activity of Mallotus Furetianus	YAN Jia, et al. (16)
Influence of Enzyme Concentration and Enzymolysis Time on Preparation Effect of Porous Corn Starch	RUAN Yang-feng, et al. (19)
Comprehensive Development and Utilization of Cottonseed Oil Sludge	JIA Guang-feng, et al. (23)
Research Progress on Pomegranate Seed Oil	ZHANG Run-guang, et al. (26)
Enzymatic Hydrolysis Conditions and Application of Mash Enzyme SEB MASH	WANG Xiao-hong, et al. (30)
Optimization of Extraction Technology of Polysaccharide from Tartary Buckwheat by Ultrasound	ZHANG Yan-li, et al. (33)
Synthesis and Characterization of Super-paramagnetic Fe ₃ O ₄ Nanoparticles	WANG Ya-hui, et al. (38)
Protein Allergens of Cow's Milk and Its Modification	LI Bing, et al. (41)
Castor Germplasm Diversity Analysis Using AP-PCR and RMAPD	HE Dong, et al. (45)
Technology Conditions of Adding Arachidonic Acid (ARA) into Compound Pumpkin Powder	ZHANG Shu-cheng, et al. (50)
Optimization of the Conditions in Hydrolyzing Tobacco Leaf Protein by Alcalase	LIU Hong-hai, et al. (53)
Preparation of Porous Maize Starch and Absorption Properties	MA Ke, et al. (56)
Research of Agricultural Logistics Center Location Based on Fuzzy Comprehensive Evaluation	HAN Ran-ran (60)
Hydrolysis Process of Pupa Protein	GAO Shun (64)
The Heat Sterilization Process of Soft Packing Bamboo Shoots	BAO Chen, et al. (69)
Effect of Low Temperature on Antioxidant Enzyme Activity in Different Parts of Korla Pear	Kadir Haasan, et al. (74)
Crisp Wheat Embryo Cookies	GUO Wei-yun, et al. (77)
Application Research of Mesophilic Lactic Acid Bacteria Used for Fermented Milk Beverage	LIU Yun-peng, et al. (81)
Research Progress of Flavonoids from Fagopyrum Tataricum	TIAN Xiao-dong, et al. (86)
Direct Vat Starters in Pickles	HE Yan, et al. (89)
Progress on Nitrite in Pickled Vegetables	Quan Mei-ping, et al. (92)
Nutritive Composition and Health Care Function of Olive Oil	JIN Ying-zhi, et al. (94)
The Way of Brand Building for Agricultural Product Enterprises Based on the Industrial Cluster	YANG Le, et al. (97)
Thinking on Development of the Apple Industry in Ningxia	LI Guo, et al. (100)
The Status Analysis and Development Suggestion of Science and Technology Support Ability about Agricultural Products Processing Enterprise in Xinjiang	WANG Zhong-min, et al. (103)
Research of Mangosteen Drink	LI Liang, et al. (108)
Thick Beverage of Red Bean	QIN Ling-xiang, et al. (110)
Selection and Evaluation of Control Measures in Proction of Vinegar	LV Fu-qiang (112)
Key Equipment and Processing Technology Research of Germinated Brown Rice in Factory Production	WU Jian-xiang (116)
Energy-saving and Emission Reduction Measures in Central Asia Food Enterprise Workshop	CHU Xiong-yan, et al. (118)
Quantitative Analysis Models Based on Near Infrared Spectroscopy Technique on Water, Fructose and Glucose in Honey	DU Yu, et al. (121)
Discussion for University-industry Collaborations Teaching Form in Degree Course of Lipid and Fat Chemistry	DENG Hong, et al. (124)
Exploration and Practice of Research Teaching Methods in Food Safety and Hygiene Principles	ZHANG Yong-sheng, et al. (127)
Thinking on Improving the Talent Training Quality—Taking Suzhou Polytechnic Institute of Agriculture as an Example	CAI Jian (129)
Teaching Reform and Practice of Introduction to Food Technology	LUO Lin, et al. (132)
Reform and Exploration of the Food Professional Experimental Teaching in Applied University	GUO Juan, et al. (135)
Primary Discussion on Construction of Food Professional Practice Base Outside School	HUANG Jin-Song, et al. (138)
Construction of System of Practical Course Evaluation Based on the Educational Mode of "Combining Work and Learning and Cooperation Between School and Enterprise"	JIA Juan, et al. (141)
Research of Training Application-oriented Undergraduate Talent of Food Engineering	YANG Yu-min, et al. (145)
Teaching Exploration and Practice of Food Specialty Biochemistry Based on Core Competencies for Cultivating	ZHU Xin-peng (148)
Teaching Reform and Practice of Higher Category Food Microbiology Testing Technology	XU Shao-dan, et al. (151)
Application of Case Teaching in Processing of Fruits and Vegetables	FENG Ying, et al. (153)
Teaching Methods of Postgraduate Curriculum Modern Food Science and Technology	WANG Wei-min, et al. (156)
Teaching Reform and Explore of Inorganic and Analytical Chemistry in Food Professional of Higher Vocational Education	LI Ya-qiong (159)