

农产品加工^R

学刊

2013

总第314期

4下

PRODUCTS

PROCESSING

NONGCHANPIN JIAGONG XUEKAN

山西扶贫龙头企业巡礼



山西暖神绒毛精品有限责任公司

山西暖神绒毛精品有限责任公司是忻州市十佳农业产业化龙头企业之

一、国家扶贫龙头企业，也是全省唯一的绒毛无纺非织造布生产加工基地。

2007年被认定为山西省高新技术企业，已通过ISO 9001:2008国际质量

体系认证，公司拥有“铱星”“暖神”2个山西省著名商标，主导产品

铱星牌绒毛被被认定为山西省名牌产品。公司具有进出口自营权。

山羊毛非织造经编复合保温材料及其生产方法、白山羊绒被的制造方法、包装盒(纯羊绒被)获3项国家专利。2006年山羊毛复合保温材料获山西省科技进步三等奖。2012年羊毛复合保温材料系列产品扩建项目通过山西省环境保护厅竣工验收，并颁发了排放污染物许可证。

“暖神”产品有六大系列30多个品种，主要产品有“1436”品质白山羊绒被、绵羊绒被、羊毛被、纯羊绒(毛)絮片、床上用品，各类枕垫、纯羊毛手工地毯、防寒服等。

公司的经营理念：依托资源优势，增加科技含量，面向内外市场，提供一流产品。

CCTV-央视广告推荐品牌

纯绒毛被

羊毛被



绵羊绒被



“1436”白山羊绒被

万方数据



羊毛绒被系列产品

地址：山西省岢岚县城振兴西路18号 传真：0350-8926008

邮箱：xsn@163.com

网址：www.sxnsgs.com

电话：0350-4536005 0351-4163114

热线电话：400-058-9173

NONGCHANPIN JIAGONG·XUEKAN

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

2013年第4期(下) 总第314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

山西现代农业工程出版传媒中心
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 刘润平

副 社 长 程 力 关 颖

责任编辑 侯瑞宏 薛占金

编 辑 韩葆颖 郭文华 侯雅雯

张兴宇 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 4606086

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 2013 年 4 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

- 褐藻胶低聚糖的保水性和抗氧化功能研究 许小娟, 付晓婷, 段德麟, 等 (1)
米糠谷蛋白葡萄糖接枝修饰 刘深勇, 马永强, 那治国, 等 (5)
乳酸菌降胆固醇作用研究进展 廖宇欣, 钱丽丽, 于长青 (10)
贮藏条件对葫芦中菊糖含量的影响 王亚云, 胡雅楠, 范三红, 等 (13)
超声波辅助提取柚子皮果胶的工艺优化 蔡文, 谭兴和, 张喻, 等 (17)
鱼丸冰点调节工艺的研究 陈日春, 滕用雄, 陈兴才, 等 (22)
5 种中药丙酮提取物对一株柑橘采后致腐青霉的抑制作用 张卫云, 孔令辉, 陈雷, 等 (25)
小麦白粉病抗性构成因素剖析和 QTL 定位分析 刘皓 (28)
羟丙基马铃薯淀粉合成工艺的研究 李兴革, 魏春红, 李娟 (32)
茯苓菌丝体胞外多糖提取工艺条件的优化 韩勇, 田艳花 (36)

工艺探讨

- 肉豆蔻罐头加工工艺 杨新全, 何明军, 弓宝, 等 (40)
绿茶曲奇饼干的研制及配方优化 李博, 刘明理, 陈伯玮, 等 (42)
蓝莓酸乳的工艺初探 满丽莉, 向殿军 (45)
分光光度法测定莲子酒中的总黄酮 吴灿, 夏延斌, 唐鑫 (48)

专题综述

- 乌鳢营养价值及其深加工开发前景 陈飞东, 杨立锋 (51)
我国传统发酵鱼制品的研究进展 周蓓蓓, 杨松, 闫晓明, 等 (54)
地沟油的鉴定检测技术研究及合理应用进展 郑泉 (58)
基于产业链延伸的视角建立牛羊肉制品加工产业模式 薛海阳, 热孜燕·瓦卡斯, 赵娜 (62)

中国核心学术期刊(RCCSE)
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

浅谈中国的营养标签 孙娇娇, 陈杰, 李明改, 等 (67)

推广应用

绿豆百合保健饮料的研制 黄群林 (70)

分析测试

自制中药面膜及其重金属含量测定 侯勇 (74)

固相微萃取—气质联用法测定大葱风味中含硫挥发性组分

..... 马立强, 牛伟, 张建新 (76)

食品中砷形态分析及无机砷测定

..... 陈少波, 余雯静, 赵玉兰, 等 (80)

学科创新

食品生物化学实验课程教学的几点体会 卞春, 谢玉锋 (82)

高职食品微生物学的教学改革与探索 詹现璞, 周婧琦 (84)

高职食品理化检测技术课程“教学做一体化”教学模式研究初探

..... 孙洁心, 孙强, 卢建国 (87)

互动平台

数字报刊发行领军者
网络发行合作伙伴 bookan.com.cn

2013 中国农业工程学会农产品加工及贮藏工程分会学术年会 (9);

《农产品加工·学刊》稿约 (66)

封一 山西暖神绒毛精品有限责任公司

封二 五寨县汇丰贸易有限公司

封三 山西鑫邦燕麦食业有限责任公司

封四 和顺县新马杂粮开发有限公司

期刊基本参数: CN14 - 1310 / S * 2002 * S * 16 * 88 * zh * P * ¥8.00

* 5 000 * 26 * 2013-04

版权声明

本刊已许可《中国学术期刊(光盘版)》电子杂志社在中国知网及其系列数据库产品中以数字化方式, 复制、汇编、发行、信息网络传播本刊全文。该社著作权使用费与本刊稿酬一次性给付。作者向本刊提交文章发表的行为视为同意本刊上述声明。如作者不同意文章被收录, 请在来稿时声明, 本刊将作适当处理。

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 吕士良 姚建忠 张培增 张乃晨 田恒增 郭俊 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
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
潘思轶	华中农业大学
薛长湖	中国海洋大学

Academic Periodical of Farm Products Processing

2013 No.4

CONTENTS

Water-retaining Property and Antioxidant Activity of Alginate Oligosaccharides	XU Xiao-juan, et al (1)
Valley Rice Bran Proteins and Glucose Graft Modification	LIU Shen-yong, et al. (5)
Progress on the Mechanism of Lactic Acid Bacteria in Reducing Cholesterol	LIAO Yu-xin, et al. (10)
Effects of Storage Condition on Inulin Content of Jerusalem Artichoke	WANG Ya-yun, et al. (13)
Optimization on Extraction Technology of Pectin from the Pericarp of Pomelo by Ultrasonic-assisted Method	CAI Wen, et al. (17)
Adjustment Technology of Fish-balls Freezing Point	CHEN Ri-chun, et al. (22)
Inhibition on Acetone Extracts from Five Kinds of Chinese Herbs against one Penicillium Species Causing Post-harvest Rot of Citrus Fruits	ZHANG Wei-yun, et al. (25)
Component Dissection of Wheat Powdery Mildew Resistance and Mapping of Underlying QTLs	LIU Hao (28)
Synthesis Technology of Hydroxydropyl Potato Starch	LI Xing-ge, et al. (32)
Optimization of Extraction Technology for Exopolysaccharide from <i>Poria cocos</i> Mycelia	HAN Yong, et al. (36)
A Preliminary Study on the Processing Technology of Nutmeg Can	YANG Xin-quan, et al. (40)
Preparation of Green Tea Cookies and the Optimization of Its Formula	LI Bo, et al. (42)
A Preliminary Study on Blueberry Yoghurt	MAN Li-li, et al. (45)
Spectrophotometric Determination of Flavonoid from Lotus Wine	WU Can, et al. (48)
Channa argus Nutritional Value and the Intensive Processing Development Prospect	CHEN Fei-dong, et al. (51)
Process of Chinese Traditional Fermented Fish Products	ZHOU Bei-bei, et al. (54)
Progress on Detection and Identification Methods and Reasonable Utilization of Restaurant Waste Oil	ZHENG Quan (58)
Cattle and Sheep Meat Processing Industry Model Based on the Perspective of Industry Chain Extension	XUE Hai-yang, et al. (62)
A Brief Talk of China's Nutrition Label	SUN Jiao-jiao, et al. (67)
Study on Drink of Mung Bean and Lily	HUANG Qun-lin (70)
Production of Chinese Medicine Mask and Determination of Heavy Metal	HOU Yong (74)
Determination of Volatile Sulfur Compounds in Onions by Solid-phase Microextraction Coupled with Gas Chromatography Mass Spectrometry	MA LI-qiang, et al. (76)
Speciation Analysis of Arsenic and Determination of Abio-arsenic in Food	CHEN Shao-bo, et al. (80)
Teaching Experience in the Experimental Course of Food Biochemistry	BIAN Chun, et al. (82)
Teaching Reform and Exploration of Food Microbiology in Vocational Colleges	ZHAN Xian-pu, et al. (84)
Discussion on “Teaching-Learning-Doing” Integration Teaching Mode in Food Physical and Chemical Inspection Technology Course of Higher Vocational Education	SUN Jie-xin, et al. (87)