ARM 中国科技论文统计源期刊 中国学术期刊影响因子年报统计源期刊
中国核心学术期刊(RCCSE)
ISSN 1671-9646
CN 14-1310/S

农产品加工®

7 下
2015
总第388期

RODUCTS ROCESSING
NONGCHANPIN JIAGONG

上半月 1507

Website: http://aab2015.csp.escience.cn
http://www.vinegarexpo.com

The 4th International Conference on
Acetic Acid Bacteria
Vinegar and Other Products (AAB-2015)
15-19 Sept., 2015, Taiyuan, P.R. China

世界名醋博览会 WFV EXPO 中国·山西 2015.9

■ 山西·太原

中国名醋携手五洲 世界名醋汇聚山西

第四届国际醋酸菌大会(AAB)
世界名醋博览会(WFV)

邀请函

醋让生活更美好
Better vinegar Better life

AAB&WFV2015

1）国际上规模最大、影响力最深的名醋盛会
2）展示时间最长、参展企业最多最全的博览会
3）来自国际学者、国内专家齐聚一堂
4）产品、工艺、文化三者有机结合、交相呼应

第四届国际醋酸菌大会暨世界名醋博览会组委会

万方数据

NONGCHANPIN JIAGONG

农产品加工

中国科技论文统计源期刊　　中国核心学术期刊(RCCSE)

2002年创刊

2015年第7期(下)　总第388期

合　　办
中国技术市场协会
国家农产品加工技术研发中心
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
编辑出版　农产品加工杂志社
名誉总编　肖远鸣
总　　编　张本源
社长兼主编　张成龙
副社长兼副主编　刘润平　程　力
副 主 编　戴瑞彤　韩葆颖
副 社 长　关　颖　蒲晓鸥
策　　划　那亚峰
责任编辑　侯瑞宏　薛占金
编　　辑　许　珂　郭文华
　　吴　昊　张兴宇
广　　告　彭　杰　刘　嘉
编　　务　赵国燕　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.ncpjgxk.com
电子信箱　ncpjgxk@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　2015年7月30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

马铃薯蛋白抗氧化肽的研究 …… 常坤朋，高丹丹，张嘉瑞，等 (1)
低温（2 ℃）下不同类型功能包装对樱桃保鲜效果的影响
…… 刘　青，李东立，许文才，等 (5)
中草药提取液对红地球葡萄酶活性的研究
…… 刘玉环，王治江，张　婷，等 (8)
绿豆皮不溶性膳食纤维提取及其性质研究
…… 王　倩，马丽苹，焦昆鹏，等 (12)
荷叶酒的研制 …… 杨海军，汪清美 (16)
枣渣馒头的研制 …… 石聚领，王栋梁，范会平，等 (18)
黑胡萝卜废渣的食用安全性初步评价
…… 戴余军，李长春，李思洋 (22)
大枣枸杞蜂蜜果冻的研制 …… 顾雨香，姜瞻梅，陈佳慧，等 (24)
蛋黄对面包品质的影响 …… 王新玉，丁　琳 (28)

工艺探讨

决明子生品中游离蒽醌的提取工艺优化和抗氧化活性分析
…… 赵红岩 (30)
柱色谱法提纯甜叶菊甙的工艺研究 …… 孙大庆，李洪飞，张丽萍 (33)
响应面法优化氯化钠酸性功能水的制备工艺
…… 张艳芳，张玉蕾，张誉丹，等 (38)
红薯黄酒的制作工艺研究 …… 陈海军 (41)
α－化快熟红小豆制备工艺研究及质构特性分析
…… 王立东，张桂芳，包国凤 (43)
不含反式脂肪酸裱花奶油配方的研究 …… 金俊艳，李小为 (47)
南果梨果脯生产工艺的研究 …… 王月圆，辛　广 (49)
水磨糯米粉生产工艺优化研究 …… 陈　安，汪志强，徐　焱 (52)
玫瑰红茶饮料萃取工艺优化 …… 王　强，俞雅琼，张金龙 (54)

分析测试

小麦籽粒长 粒宽和粒重相关性状的QTL定位分析
…… 刘　皓，王华忠，王立晖，等 (58)
广东省不同地区广式腊肠挥发性风味研究
…… 陈　耀，赵淑昂，朱新武，等 (61)

万方数据

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

搅拌棒萃取 LC-MS/MS 法检测大蒜中烯酰吗啉残留
…… 倪永付，闫秋成，朱莉萍，等 (65)

专题综述

苹果酒酿造工艺及成分研究进展
…… 张晓敏，李　擎，王　耀，等 (68)
食品的特殊性及其质量安全保障机制探讨 …… 李　清，李东荣 (71)
植物甾醇结晶条件的研究 …… 黄辉其 (73)

学科创新

高校“食品微生物检测技术”课程教学改革探讨 …… 魏宗烽 (75)
“食品试验设计与统计分析”中任务驱动与三位一体教学法的应用
…… 黄进宝，葛高飞，梁　进 (77)
高职“食品安全与质量控制”课程教学方法的改革实践
…… 师文添 (80)
“优质配合饲料生产”理念对提高高职教育质量的启示
…… 田　青 (82)
关于如何提升“食品机械与设备”课程教学效果的探讨
…… 田　昊，唐凤仙，单春会，等 (85)
关于高职院校学生毕业设计（论文）的改革研究
…… 宋淑红，丁　琳 (87)

网络发行合作伙伴 数字报刊发行领军者 bookan 博看网

封面～封二　第四届国际醋酸菌大会暨世界名醋博览会
封三　山西清徐田府葡萄酒有限责任公司
封底　山西紫林醋业股份有限公司

期刊基本参数： CN14 - 1310 / S * 2002 * S * 16 * 88 * zh * P * ¥8.00 * 5 000 * 30 * 2015-07

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。

农产品加工

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
戴小枫　中国农科院农产品加工研究所
姚惠源　江南大学
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　左义河
副主任　南庆贤　吕士良　姚建忠
　　郭　俊　张本源　秦启福

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

万方数据

Farm Products Processing

2015 No.7

CONTENTS

Study on Antioxidant Peptide from Potato Protein Hydrolyzed by Different Proteases ····· CHANG Kunpeng, et al. (1)
Preservation Effect of Different Films on the Cherry at Low Temperature (2 ℃) ····· LIU Qing, et al. (5)
The Study of Extract of Herbs on the Enzyme Activity of Red Globe Grapes ····· LIU Yuhuan, et al. (8)
Optimization Extraction of Insoluble Dietary Fiber from *Phaseolus Radiatus* Hull and Its Properties ····· WANG Qian, et al. (12)
Development of Lotus Leaf Wine ····· YANG Haijun, et al. (16)
Study on the *Zizyphus Jujuba* Mill Steamed-Bread ····· SHI Juling, et al. (18)
Preliminary Evaluation on the Edible Safety of Waste Residue of Black Carrot after Pigment by Ultrasonic-assisted Extraction ····· DAI Yujun, et al. (22)
Development of Jelly with Jujube, Medlar and Honey ····· GU Yuxiang, et al. (24)
Effects of Egg Yolk on Bread Quality ····· WANG Xinyu, et al. (28)
Optimization of Extraction Process of *Cassia* Seed and the Analysis of Antioxidant Activity ····· ZHAO Hongyan (30)
Research on Purification Process of *Steviol Glycosides* by Column Chromatography ····· SUN Daqing, et al. (33)
Optimization of Preparation Technics for Sodium Chloride Acidic Electrolyzed Functional Water by Response Surface Method ····· ZHANG Yanfang, et al. (38)
Production Technology of Sweet Potato Yellow Wine ····· CHEN Haijun (41)
Preparing Technique of Fast-cooking Red Bean and Texture Properties Analysis ····· WANG Lidong, et al. (43)
Formula of Decoration Cream Free of Trans Fatty Acids ····· JIN Junyan, et al. (47)
Research on Processing Technique for Nanguo Peer Preserves ····· WANG Yuenan, et al. (49)
Study on Process Optimization of Water Glutinous Rice Flour ····· CHEN An, et al. (52)
Optimization Extraction Process of Rose Black Tea Beverage ····· WANG Qiang, et al. (54)
Mapping of QTL Underlying Grain Weight in Wheat ····· LIU Hao, et al. (58)
Volatile Flavor Compounds in Cantonese Sausage of Different Regions of Guangdong ····· CHEN Yao, et al. (61)
Determination of Dimethomorph Residues in Garlic by SBSE Combining with LC-MS/MS ····· NI Yongfu, et al. (65)
The Progress of Apple Cider in Brewing and the Composition ····· ZHANG Xiaomin, et al. (68)
Discussion on the Particularity of Food and Guarantee Mechanism of Food Safety ····· LI Qing, et al. (71)
Study on Crystallization Conditions of Plant Sterol ····· HUANG Huiqi (73)
Curriculum Teaching Reformation of Food Microbe Testing Technology in Higher Education School ····· WEI Zongfeng (75)
The Application Tentative of Task-Driven Method + Trinity Pedagogy in the Curriculum of Food Experimental Design and Statistical Analysis ····· HUANG Jinbao, et al. (77)
Reform and Exploration on the Curriculum Construction of Food Safety and Quality Control ····· SHI Wentian (80)
The Enlightenment of Concept of "High Quality" Compound Feed Production to Improve the Quality of Higher Vocational Education ····· TIAN Qing (82)
Discussion on How to Improve the Teaching Effect of the Food Processing Machinery ····· TIAN Hao, et al. (85)
Discussion on the Reform of Graduation Thesis (design) Teaching in Higher Vocational Colleges ····· SONG Shuhong, et al. (87)

万方数据

解之逆能量™

中国首创 紫林出品

发酵型复合果汁饮料

清香苹果

含丰富的碳水化合物、维生素和微量元素，另含有苹果酸、酒石酸、胡萝卜素等，是所有蔬果中营养价值最接近完美的水果，有减肥、降低胆固醇、清理血管、促进食物消化、维持酸碱平衡等功效。

爽口葡萄

含有多种人体所需的氨基酸、有机酸、矿物质、钙、钾、磷、铁以及多种维生素B_1、B_2、B_6、C和P等，富含对人体相当有益的原花青素和白藜芦醇。是肾炎、肝炎、关节炎和贫血病人理想的食品，同时还能抗癌和抵抗肺病。

酸甜山楂

含山楂酸、黄酮类、糖类、甙类、鞣质、蛋白质、钙、磷、铁及多种维生素等 150 多种成分，可促进脂肪分解，帮助消化，还有抑菌、降血脂、抗癌等功效。

健康新概念

发酵型复合果汁饮料是以苹果、葡萄、山楂为最初原料，经微生物发酵、调配等工艺，汇集3种水果各种有益成分，营养丰富，口感独特，无色素和防腐剂添加，是一种健康型发酵果汁饮品。

解之逆能量

产品含苹果酸、醋酸、柠檬酸等多种有机酸，有助于人体三羧酸循环的正常进行，从而使有氧代谢顺畅，帮助迅速消除疲劳，抑制体内脂肪的生成与合成。

扫一扫 不再怕发胖

怕发胖 喝逆能量

山西 · 紫林醋业 · 荣誉出品

地址:太原市长治路331号巨鑫国际A座14层

财富热线:400-188-9505 www.zlcy.com

ISSN 1671-9646

中国标准连续出版物号: ISSN 1671-9646 / CN 14-1310/S 定价: 8.00元(本册) / 96.00元(全年) 邮发代号:22-19

9 771671 964151 14

万方数据