

ARM

中国科技论文统计源期刊
中国核心学术期刊(RCCSE)

中国学术期刊影响因子年报统计源期刊

ISSN 1671-9646

CN 14-1310/S

农产品加工®

12 上
2016
总第421期

RODUCTS

ROCESSING

NONGCHANPIN JIAGONG



分享天地精华
SPSE 厦普赛尔



山西厦普赛尔食品饮料股份有限公司

地址: 中国·山西省高平市农副产品工业区1号

传真: 0356-5269022

网址: www.spsegroup.com.cn

邮箱: spsegroup@vip.163.com

服务热线:

4001122218

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

2016 年第 12 期(上) 总第 421 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

协 办
山西现代农业产业发展协会
山西现代农业农产品加工技术研发中心

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 邢亚峰

责任编辑 许 珂 郭文华

编 辑 吴 昊 张兴宇 赵国燕

陈晚凯 彭 杰 刘 嘉

武恩嘉

柳 玲

编 务 宋亚丽 毕淑娟

版式设计 0351-4606085 4606086

编 辑 部 0351-4606089

传 真 http://www.ncpjgkx.com

网 址 ncpjgkx@163.com

电子信箱 山西省太原市双塔东街 124 号

通讯地址 闻汇大厦 B 座 2102 室

邮政编码 030012

出 版 日 期 2016 年 12 月 15 日

发 行 范 围 国内外公开发行

国内邮发代号 22-121

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

响应面优化超声波辅助水酶法提取荸荠多糖

..... 吕雯姣, 余兆硕, 唐柳欢, 等 (1)

γ -聚谷氨酸在冰激凌中的应用研究

..... 梁金钟, 毕明月, 王凤青, 等 (6)

牛奶中 β -内酰胺酶半定量快速检测试纸的研究 施春煜 (11)

米粉海绵蛋糕与麦粉海绵蛋糕特性比较

..... 王丽超, 孙冰玉, 张 光, 等 (14)

木聚糖酶结合微粉法改性米糠膳食纤维 郭天时, 刘 颖 (18)

工艺探讨

荷叶直饮茶粉超微粉碎工艺参数的研究

..... 付佳辉, 张仲欣, 闫珍珍, 等 (21)

马铃薯全粉面条加工工艺的研究

..... 魏园园, 万菲菲, 王 娜, 等 (24)

柿子面包制作工艺研究 张倩茹, 尹 蓉, 贾 杰, 等 (28)

乌蒙乌骨鸡油辣椒制作技术要点探讨 黄 燕 (31)

分析测试

基于介电特性小粒咖啡含水率的检测研究

..... 于启洋, 张付杰, 杨 薇 (34)

基于高光谱成像技术快速无损测定花生中水分含量

..... 于宏威, 刘红芝, 杨 颖, 等 (39)

模糊数学在汽爆苹果渣玛芬蛋糕感官评价中的应用

..... 崔震昆, 杜亚敏, 朱 琳, 等 (44)

CO₂ 膨胀梗丝掺配比例对卷烟烟气成分的影响

..... 王刘东, 薄云川, 刘尚鹏, 等 (48)

生鲜 焯煮及不同采摘期马齿苋中草酸的含量差异

..... 周三女, 刘丽清, 吴先辉, 等 (52)

专题综述

内蒙古巴彦淖尔市向日葵产品加工现状与发展思考

..... 张 青, 朱效兵, 孙志惠, 等 (55)

中国核心期刊(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

中国及域外国家红茶产业发展现状 前景及对策浅析

..... 贾洪信, 王会然 (58)

可食用膜的分类和应用研究进展 林伟鸿, 夏 明 (62)

气动排冲式红枣自动去核机的研究 张玉峰 (66)

大豆蛋白质挤压蒸煮的加工性质机理 孙佳莹 (69)

畜禽毛发中角蛋白的分解工艺及应用现状

..... 向鹏妍, 吴 婷, 孟 婧, 等 (71)

大米乳酸发酵饮料的研究进展 周民生, 袁 超, 路志芳 (75)

学科创新

基于产教融合的徐州工程学院食品科学与工程专业实践教学改革

..... 李 超 (79)

地方本科院校食品科学与工程实践教学体系构建

..... 范方宇, 阚 欢 (81)

大应用观视域下的产教融合人才培养改革研究

..... 侯进慧, 刘恩岐, 王卫东 (84)

大学转型背景下探索以“顶岗实习”为主线的实习模式——以酿酒工程

专业为例 张建才, 孟 军, 邹 静, 等 (86)

《农产品加工》第1期~第12期总目次 (I~XII)

网络发行合作伙伴 数字报刊发行领军者
bookan.com.cn

封面 山西厦普赛尔食品饮料股份有限公司

封二~封底 山西黑与白包装制品有限公司

期刊基本参数: CN14 - 1310 / S * 2002 * S * 16 * 100 * zh * P *
¥8.00 * 5 000 * 25 * 2016-12

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 中国技术市场协会会长
戴小枫 中国农科院农产品加工研究所
赵学文 中国农业产业化龙头企业协会副会长
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
侯振全 王五明 张建中
张本源 秦启福 刘培平
米志峰 张成龙

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

Farm Products Processing

2016 No.12

CONTENTS

Optimization of <i>Eleocharis Dulcis</i> Polysaccharides Extraction with Ultrasonic Assistant Aqueous Enzymatic by Response Surface Methodology	LV Wenjiao, et al. (1)
Study on the Application of γ -Polyglutamic Acid in Ice Cream	LIANG Jinzhong, et al. (6)
Study on the Semi-quantitative Rapid Test Strip of β -lactamase in Milk	SHI Chunyu (11)
Comparison of Properties of Sponge Cakes Prepared from Rice Flour and Wheat Flour.....	WANG Lichao, et al. (14)
Modify the Micronized Rice Bran Dietary Fiber with Xylanase	GUO Tianshi, et al. (18)
Study On the Lotus Leaf Ultrafine Grinding Processing Parameters	FU Jiahui, et al. (21)
Study on Processing Technology of Potato Noodles	WEI Yuanyuan, et al. (24)
Study on Production Technology for Bread by Persimmon	ZHANG Qianru, et al. (28)
Processing Technical Essentials of Chilli Sauce with Wumeng Black-bone Chicken	HUANG Yan (31)
Predicating Moisture Content of Coffee Beans Based on Dielectric Properties	YU Qiyang, et al. (34)
Rapid and Non-destructive Determination of Moisture Content in Peanut Based on Hyperspectral Imaging Technology	YU Hongwei, et al. (39)
Fuzzy Mathematics in Steam Explosion Pomace Cupcakes Sensory Evaluation	CUI Zhenkun, et al. (44)
Effect of CO ₂ Expansion Stem Shreds Blending Amounts on Smoke Components of Cigarettes	WANG Liudong, et al. (48)
Content Difference of Oxalate in Fresh, Boiling and Different-picking-time <i>Portulaca oleracea</i> L.	ZHOU Sannv, et al. (52)
Processing Status and Development Thinking of Sunflowers Product in Bayannur of Inner Mongolia	ZHANG Qing, et al. (55)
Analysis on the Statues, Prospect of Black Tea Factory in China and Foreign Countries	JIA Hongxin, et al. (58)
Progress on the Classification and Application of Edible Film	LIN Weihong, et al. (62)
Study on Pneumatic Percussive Red Jujube Automatic Denucleation Machine	ZHANG Yufeng (66)
Propertis and Mechanism of Extrusion Cooking on Soybean Protein	SUN Jiaying (69)
Recent Development of Keratin Extraction Processes and Its Applications	XIANG Pengyan, et al. (71)
Research Status of Rice Lactic Acid Fermentation Beverage	ZHOU Minsheng, et al. (75)
Practice Teaching Reform of Food Science and Engineering Specialty of Xuzhou Institute of Technology Based on the Integration of Industry and Education	LI Chao (79)
Establish the Local Colleges and Universities Practical Teaching System of Food Science and Engineering	FAN Fangyu, et al. (81)
Research on Reform of Integration of Production and Education in the Perspective of Grand Views of Application	HOU Jinhui, et al. (84)
Study on Exploring the Post Practice Mode as the Main Line under the Background of University Transformation: Take Brewing Engineering Major as an Example	ZHANG Jiancai, et al. (86)

15 年 200 个 30 余

专注食品行业 品牌创建与市场营销实例 经典获奖实案

您想成为下一个成功案例吗？

欢迎在微信、网站等平台了解《BLACK & WHITE》

咨询热线: 0351-7253029



山西黑与白品牌策略机构 山西黑与白包装制品有限公司

山西总部：太原市高新区佳华街7号帅科大厦一层(高新国际C座)

广州工厂：广州市天河区

深圳工厂：深圳市龙岗区

东莞工厂：东莞市三江工业区

TEL: 0351-7038229 7253029 18635181669

Q Q: 79761952 1030854341

www.hybsj.cn

黑與白®

营销咨询 & 创意设计

黑与白团队首先从“古方、自然、养生、溯源、人文”五大关键词出发，重新梳理古膳要道项目价值，通过市场调研和目标受众研究，结合古膳要道每一款产品不同的特点，精心绘制出每款产品不同的情境和人物。
他（她）们既是古膳要道品牌的代言人，又是品牌产品价值的象征。时尚而充满趣味的品牌新格调，吸引消费者的注意。

第15期
2016年9月15日
宣传代码: B&W-158



更多设计咨询

请扫码登录公司官网：

www.hybsj.cn



扫码加微信公众号：

黑与白品牌策略



中国标准连续出版物号：ISSN 1671-9646
CN 14-1310/S

万方数据

定价：8.00元(本册)
96.00元(全年)

邮发代号：22-121

ISSN 1671-9646



2 3>

9 771671 964168