

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[®]

2^上

2016
总第401期

RODUCTS

ROCESSING

NONGCHANPIN JIAGONG



Tech-BIA技术创始人、三安科技创始人 张令玉教授

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2期(上) 总第401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 那亚峰

责任编辑 许 珂 郭文华

编 辑 吴 昊 张兴宇 赵国燕

陈晓凯 彭 杰 刘 嘉

武恩嘉

柳 琳

编 务 宋亚丽 毕淑娟

版式设计 0351-4606085 4606086

编 辑 部 0351-4606089

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

闻汇大厦B座2102室

邮政编码 030012

出版日期 2016年2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

不同提取温度对蛤蒻叶粗多糖抗氧化作用的影响研究

..... 陈丹丹, 郭源鑫, 陈建平, 等 (1)

玉米须苦瓜复合饮料研究 张致上, 邓景致 (5)

灭菌时间对鲜食玉米保鲜效果的研究

..... 马倩影, 张轶斌, 刘 晨 (12)

冰温对热缩真空包装牛肉保鲜性质的影响

..... 武 州, 姜 伟, 郑 健, 等 (14)

高压静电场冻融处理对肉糜品质的影响

..... 姚 薇, 王 标, 马 玲, 等 (17)

不同干燥方式及抑制剂对小麦胚芽褐变的影响

..... 陈春刚, 伊丽华, 胡胜杰 (20)

工艺探讨

新疆小麦搭配制粉与拉条子面粉加工工艺的研究

..... 牛淑萍, 杨海燕 (24)

香蕉花功能饮料工艺研究 刘旭光, 林志立, 林丹琼, 等 (29)

城口苕米糖的制作技术 蒋昌禄, 李虹宇 (33)

超声波提取青稞黄酮类化合物工艺研究

..... 张文会, 王 波, 顿珠次仁 (34)

绿豆沙琪玛制作工艺的研究 刘宪红, 潘旭琳, 田 伟, 等 (37)

分析测试

不同类别茶叶稀土含量及其稀土元素之间的差异分析

..... 郭徐魁, 洪燕沛, 谢基雄, 等 (40)

基于主成分分析的苹果品种综合判别体系构建

..... 房 杰, 孟永宏, 张 英, 等 (42)

速冻馒头复蒸收缩物化指标的变化分析

..... 黄忠民, 王艳娜, 潘治利, 等 (46)

刺梨中功效成分相互影响的初步研究 李 达, 姜 楠 (50)

专题综述

基于ISO 9001标准的食品营养与检测专业质量管理体系构建

..... 马长路, 曲爱玲, 罗红霞, 等 (52)

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

武汉市农业新创企业发展现状 问题及对策

..... 项 意, 项喜章, 吴素春 (55)

粮油加工副产物损失及利用现状与对策建议

..... 郑立友, 石爱民, 刘红芝, 等 (60)

水产品脱脂技术的研究进展 钟 机, 赵卉双, 程新伟, 等 (65)

蓝藻在生态环境 食品医药 新能源等领域的研究进展

..... 刘 阳, 牟金明 (68)

果蔬加工技术现状与发展 王 华, 沈艾彬 (71)

学科创新

“乳制品加工技术”课程重组——以漯河食品职业学院为例

..... 詹现璞, 胡红芹 (74)

信息化手段在高职“营养配餐与设计”教学中的应用

..... 张彩芳, 罗双群, 崔胜文 (77)

基于 OBE 教育理念的食品科学与工程专业教学改革与探讨

..... 姜翠翠, 邱松山, 张 钟, 等 (79)

高职“食品营养与卫生”教学改革初探 王池丽 (82)

基于 OBE 工程教育模式的课程整合与归并探讨——以成都大学

食品科学与工程专业为例 张 峯, 刘达玉, 王 卫, 等 (84)

PBL 教学模式在“功能性食品”课程的应用

..... 王 莉, 李 斌, 王 韧, 等 (86)

网络发行合作伙伴 数字报刊发行领军者
bookan 博看网
bookan.com.cn

封面 Tech-BIA 技术创始人、三安科技创始人 张令玉

封二 辽宁申博生物技术有限公司

封三 辽宁申博生物技术有限公司

封底 山西绿色山区农副产品销售有限公司

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

* 5 000 * 27 * 2016-02

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
马佰珍	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.2

CONTENTS

Study on Effect of Different Extraction Temperatures on Antioxidant Activity of Crude Polysaccharides from <i>Piper sarmentosum</i> Roxb	CHEN Dandan, et al. (1)
Development on Bitter Beverage with Corn Silk and <i>Momordica Charantia</i>	ZHANG Zhishang, et al. (5)
Study on Different Sterilizing Time of Waxy Maize with Gas Package	MA Qianying, et al. (12)
Effect of Properties of Ice Temperature Fresh Beef on Heat Shrinkable Vacuum Packaging	WU Zhou, et al. (14)
Effect of High Static-electric Voltage Field on Minced Pork Quality during Freezing and Thawing Process	YAO Wei, et al. (17)
Different Drying Methods and Inhibitions on The Influence of Wheat Germ Browning	CHEN Chungang, et al. (20)
Xinjiang Wheat Milling Collocation with Sliver of Flour Processing Technology Research	NIU Shuping, et al. (24)
Banana Flower Functional Beverage Technology Research	LIU Xuguang, et al. (29)
Processing of Chengkou <i>Amaranthus meters</i> Sugar	JIANG Changlu, et al. (33)
Study on the Ultrasonic Extraction of Flavonoids from Highland Barley	ZHANG Wenhui, et al. (34)
Research Mung Bean Type Shaqima Production Process	LIU Xianhong, et al. (37)
A Different Analysis of REEs Total Content and REE in Different Type Tea	GUO Xukui, et al. (40)
Establishing Comprehensive Discrimination System of Apple Varieties based on Principal Component Analysis	FANG Jie, et al. (42)
The Changes of the Shrinkage Properties of Quick-frozen Steamed Buns after Steaming	HUANG Zhongmin, et al. (46)
Study on the Interaction of Functional Components in <i>Rosa Roxburghii</i> Tratt	LI Da, et al. (50)
Construction of Quality Management System of Food Nutrition and Detection Major Based on the ISO 9001 Standard	MA Changlu, et al. (52)
Development Problems and Countermeasures of Agricultural Emerging Enterprises in Wuhan City	XIANG Yi, et al. (55)
Grain and Oil Processing By-products and the Status and Countermeasures of Loss	ZHENG Liyou, et al. (60)
Research Progress of Degreasing Technology of Aquatic Products	ZHONG Ji, et al. (65)
Progress of the Research on <i>Cyanobacteria</i> in the Field of Ecological Environment Medicine Food and Health Care New Energy	LIU Yang, et al. (68)
Study on the Fruit and Vegetable Processing Technology Status and Development	WANG Hua, et al. (71)
Dairy Processing Technology Curriculum Restructuring: Taking Luohe Food Vocational College as an Example	ZHAN Xianpu, et al. (74)
Application of Information Technology in the Course of Nutrition and Recipe Design in Higher Vocational Colleges	ZHANG Caifang, et al. (77)
Teaching Reform of Food Science and Engineering Major based on OBE Educational Idea	JIANG Cuicui, et al. (79)
Exploration on Teaching Reform in the Course of Food Nutrition and Health	WANG Chili (82)
Discussion on Curriculum Integration and Merging of OBE Model of Engineering Education taking Food Science and Engineering Specialty of Chengdu University as an Example	ZHANG Yin, et al. (84)
PBL Teaching Method in the Application of the Functional Food	WANG LI, et al. (86)



山西绿色山区农副产品销售有限公司

山西素有“小杂粮王国”之称，得天独厚的自然条件和地理优势使得山西小杂粮种植种类繁多。山西绿色山区农副产品销售有限公司（以下简称“绿色山区公司”）顺应市场需求、整合市场资源，于2010年在山西省太原市阳曲县大孟镇建立了以小杂粮及杂粮深加工产品为主的生产加工型企业。建厂以来公司本着以“质量求生存、信誉求发展、为耕者谋利、为食者造福、惠国利民”的企业宗旨以及“诚信、专业、共赢”的经营理念，积极拓展

山区农副产品业务。近几年来，以“公司+农户+基地”的模式先后在山西绛县、武乡三里湾、清徐东木庄、阳曲县大孟镇建立了近7000 hm²的小杂粮农副产品基地，年加工能力1.5万t，产品主要分为散装杂粮、精装杂粮、有机杂粮、礼品杂粮、杂粮面粉、石磨杂粮面、石碾小米等七大类150多个品种。

绿色山区公司产品“珈绿杂粮”已登陆沃尔玛、家乐福、华润、美特好等大型连锁超市，同时与国内200多家批发零售商、电商合作，销售网点遍及全国各地，凭借良好的销售平台及过硬的产品质量，公司产品供不应求，市场发展前景广阔。

绿色山区公司现为太原市重点扶持的市级龙头企业，主要产品“珈绿杂粮”被评为“山西省十大特产畅销品牌”；先后被山西省总工会评为“山西省五一巾帼标兵岗”，被太原市迎泽区委统战部与工商联授予“光彩事业贡献奖”，被美特好超市评为“AA级优秀供应商”“最受店长欢迎的供应商”等称号。绿色山区公司法人赵玉娥女士现任迎泽区政协委员、工商联执委、市扶贫基金会理事，2013年获太原市“五一劳动模范奖章”，2014年被太原市妇联评为“太原市三八红旗手”，2015年被中国食品安全年会组委会授予“全国食品安全优秀管理者”。



销售电话：0351-7019257

传 真：0351-7825530

生产电话：0351-5508155

服务电话：400-8088-469



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



03>

9 771671 964168