

农产品加工[®]

7^上2016
总第411期

RODUCTS

ROCESSING

NONGCHANPIN JIAGONG

全国主食加工产业科技创新联盟成立大会暨主食加工技术交流活动

指导单位：农业部农产品加工局

主办单位：中国农业科学院农产品加工研究所

承办单位：哈尔滨市人民政府

协办单位：木兰县政府



2016年7月5日,全国主食加工产业科技创新联盟成立大会暨主食加工技术交流活动在哈尔滨隆重举行

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7期(上) 总第411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 那亚峰

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

宋亚丽 毕淑娟

版式设计 0351-4606085 4606086

编辑部 0351-4606089

网址 http://www.ncpjgk.com

电子邮箱 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7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

万方数据

目次 CONTENTS

试验研究

鲍鱼壳中活性物质的相互作用指纹图谱初步研究

..... 张红, 朱苑露, 王旭莹, 等 (1)

预调理芙蓉鱼排的研制 陈致君, 叶倩, 李华华, 等 (6)

蓝莓热风干燥特性及数学模型 李星琪, 陈厚荣 (9)

交联羧甲基纤维素-藕粉复合膜对冷鲜猪肉的保鲜

..... 陈妮娜, 曾稍稍, 黄木花, 等 (14)

甜玉米-橙复合饮料的研制 宋骞 (18)

金刺梨酥的研制 裴彦军 (22)

工艺探讨

黄秋葵酸辣泡菜发酵工艺的研究

..... 练冬梅, 姚运法, 赖正锋, 等 (25)

超声波强化提取香椿叶总三萜的工艺研究

..... 贾韶千, 李艳霞 (28)

超声波辅助盐析法提取橘子果皮果胶的工艺研究

..... 张宇, 刘晓飞, 王鑫, 等 (32)

鲟鱼烟熏工艺优化研究 周红雷, 谢普杰, 谢大波, 等 (35)

真空油炸香菇脆片的护色与浸糖工艺研究

..... 薛淑静, 王肖莉, 李露, 等 (38)

分析测试

FAPAS能力验证样品中重金属的测定 刘慧, 钱强 (42)

文蛤抗肿瘤蛋白Mere15的表达纯化及鉴定 乔淦 (44)

晋南蔓菁化学成分分析及蛋白质的含量测定 李卫红 (48)

液相色谱-串联质谱法测定葡萄干中赭曲霉毒素A含量

..... 吕斐, 马民安, 王志宏, 等 (51)

有机连翘叶茶中核心营养素及功效成分的测定

..... 王晓燕, 杨莹莹, 叶松华, 等 (55)

末梢水无机非金属与溶固的相关性分析 郭奇慧 (57)

原子吸收光谱法测定血清中不同化学形态的钴与镍

..... 杨会会, 周志强, 韩二芳, 等 (59)

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

专题综述

- 护色剂的研究现状及未来发展趋势
 邹倩, 杨思静, 余秋地, 等 (62)
- 休闲金针菇存在问题及未来发展趋势 张少辉 (64)
- 基于信息技术的食品质量安全可追溯系统
 李殿鑫, 戴远威, 刘智钧 (67)
- 酿造酱油的微生物状况分析 杨素霞 (69)

学科创新

- 转型期“食品工艺学”实验教学改革探讨
 雷颂, 王伯华, 黄建韶 (71)
- 多元化教学在“食品标准与法规”课程中的应用
 崔丽伟, 胡平 (74)
- 高职食品药品类专业实验室安全体系的构建 王舰平, 许锋 (76)
- “现代食品检测技术”课程教学改革探讨
 王桂瑛, 谷大海, 徐志强, 等 (79)
- “高级食品化学”课程建设研究 唐浩国, 张慧芸, 刘丽莉, 等 (81)
- 微课在“藻类与藻类增殖学”课程教学中的应用探索
 张立楠 (83)
- 接续培养制度下的“食品职业英语”课程设置及话题选择
 赵奇志, 翟培 (86)

网络发行合作伙伴 **数字报刊发行领军者**
bookan 博看网

封面 全国主食加工产业科技创新联盟成立大会暨主食加工技术交流活
 封二~封三 中国农业科学院农产品加工研究所
 封底 黑龙江昊伟农庄食品股份有限公司

期刊基本参数: CN14 - 1310 / S * 2002 * S * 16 * 88 * zh * P * ¥8.00
 * 5 000 * 29 * 2016-07

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。

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 西安大学
 马丽珍 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

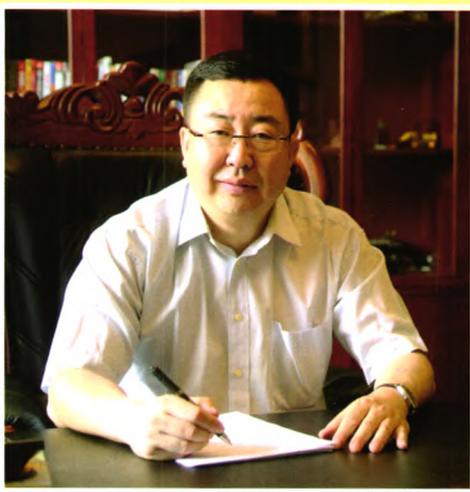
- 钟耀广 上海水产大学
 郭顺堂 中国农业大学食品与工程学院
 董海洲 山东农业大学食品学院
 靳焯 内蒙古农业大学食品学院
 蒲彪 四川农业大学信息与工程
 技术学院
 廖森泰 广东省农业科学院
 潘思轶 华中农业大学
 薛长湖 中国海洋大学

Farm Products Processing

2016 No.7

CONTENTS

A Preliminary Study on the Biological Fingerprinting Chromatograms for Evaluation of the Interactions of Active Components in the Shell of Ablone	ZHANG Hong, et al. (1)
Development of Prepared Furong Fish Steak	CHEN Zhijun, et al. (6)
Hot-air Drying Characteristics and Mathematical Model of Blueberry	LI Xingqi, et al. (9)
Preservation of Chilled Pork by Composite Films Based on Crosslinked Carboxymethyl Cellulose / Lotus Root Starch	CHEN Ni'na, et al. (14)
The Development of Sweet Corn-orange Compound Beverage	SONG Qian (18)
Research on Development of Prickly Pear Pastry	PEI Yanjun (22)
Study on Fermentation Technology of Sour and Spicy Okra Pickle	LIAN Dongmei, et al. (25)
Ultrasonic Extract Study on Triterpen of <i>Toona Sinensis</i> Leaves	JIA Shaoqian, et al. (28)
Study on Ultrasonic Assisted Extraction of Salt of Pectin from Orange Peel	ZHANG Yu, et al. (32)
Pomfret Optimization Technology of Smoke	ZHOU Honglei, et al. (35)
The Process Optimization of Color Protection and Dipping Sugar Concentration for Vacuum-frying Mushroom Chips	XUE Shujing, et al. (38)
The Determination of Heavy Metal during the FAPAS Proficiency Testing	LIU Hui, et al. (42)
Cloning Expression and Cytotoxicity of Antitumor Protein from <i>Meretrix Meretrix</i>	QIAO Gan (44)
Jinan Manjing Chemical Composition Analysis and Determination of Its Protein Content	LI Weihong (48)
Determination of Ochratoxin A in Raisin by LC-MS-MS	LV Fei, et al. (51)
Determination of Core Nutrients and Functional Components of Organic <i>Forsythia Suspensa</i> Leaves Tea	WANG Xiaoyan, et al. (55)
The Relativity Analysis of Inorganic Non-metallic and Pipe Water Soluble Solid	GUO Qihui (57)
Determination of Different Chemical Form of Co and Ni in Fetal Bovine Serum by Atomic Absorption Spectrometry	YANG Huihui, et al. (59)
Search Status and Development Tendency of Color Fixactives	ZOU Qian, et al. (62)
The Problems and Future Trends of Leisure Enoki Mushroom	ZHANG Shaohui (64)
Food Quality Safety Traceability System Based on Information Technology	LI Dianxin, et al. (67)
Analysis of Microbial Status of Brewing Soy Sauce	YANG Suxia (69)
Experimental Teaching Reformation of Food Technology in the Transformation Period	LEI Song, et al. (71)
The Application of Diversified Teaching in Food Standards and Regulations	CUI Liwei, et al. (74)
Construction of Laboratory Safety System of Food and Drug Specialties in Vocational Colleges	WANG Jianping, et al. (76)
Exploration on Teaching Reforms of Modern Food Detection Technology Course	WANG Guiying, et al. (79)
Study on Course Construction of Senior Food Chemistry	TANG Haoguo, et al. (81)
The Application and Study of Microlecture in Phycology and Algal Culture Course	ZHANG Linan (83)
Research on Topic Selection for Food Professional English Curriculum under Continue Training System	ZHAO Qizhi, et al. (86)



董事长**范大伟**系黑龙江省十二届人大代表、哈尔滨市第十三届和第十四届人大代表、黑龙江省劳动模范、黑龙江省光彩企业家

黑龙江昊伟农庄股份有限公司成立于2008年7月，股份总额为5300万股，位于美丽的松花江畔木兰经济开发区内，占地面积8hm²，是黑龙江省农产品精深加工龙头企业，率先打造出国内唯一水果玉米全产业链商业模式。目前，拥有1万亩标准化水果玉米示范基地、6条现代化水果玉米精深加工流水线、2万t冷链物流仓储基地、1000万元资产的玉米农机合作社。真空和速冻玉米系列产品通过了美国、韩国、日本、欧盟出口有机认证，以及麦当劳供应链体系认证。

昊伟农庄产品线由常温产品、速冻产品和饮品组成，已经形成六大系列50多个品种，市场覆盖国内各大核心商业圈城市，在东北、华东、华北、华中区域建立起自己的销售分公司，KA卖场国内已铺设1000多家，便利店及传统BC渠道1万多家，国内水果玉米市场销量第一。昊伟公司获得四大殊荣：国家级农业高新技术企业、国家级主食品加工示范企业、国家级农业循环经济示范企业和省级产业化龙头企业。2016年7月1日，昊伟股份公司在新三板成功挂牌，成为国内首家鲜食玉米上市公司。

水果玉米行业领跑者 >>



400-0707-666



地址：哈尔滨·木兰工业开发区 电话：0451-57086555
 网址：<http://www.haoweinongzhuang.com>
 电子邮箱：haoweinongzhuang@163.com



ISSN 1671-9646



中国标准连续出版物号：CN 14-1310/S 定价：8.00元(本册) 96.00元(全年) 邮发代号：22-121

万方数据