

ARM

中国核心期刊(RCCSE)

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

QK1812825

农产品加工

®

2^上

2018
总第449期

PRODUCTS

PROCESSING

NONGCHANPIN JIAGONG



点点滴滴 生活“清”松

— α -亚麻酸 —

✓ 活力一身“清” ✓ 视力保护伞 ✓ 心态调平和

匠心
品牌

黄金
产地

健康
伴你

锁定
青春



山西利尔康生物科技有限公司

地址: 山西省太原市小店区长治路
山西国际金融中心4号楼501-502

热线电话: 400 800 2199

万方数据



NONGCHANPIN JIAGONG

农产品加工®



中国核心学术期刊(RCCSE)

中国科技论文统计源期刊

2002年创刊

2018年第2期(上) 总第449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 程永强 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 刘 嘉 武恩嘉

编 务
 版式设计 宋亚丽 毕淑娟
 编 辑 部 0351-4606085 4606086
 传 真 部 0351-4606089
 网 址 <http://www.ncpigj.com>
 电子信箱 ncpigjk@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 2018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 山西新华印业有限公司
 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

- 响应面法优化金针菇液体发酵培养基
 陈 敏, 洪家丽, 雷雅婷, 等 (1)
- 一种再制奶油奶酪的制备方法研究
 王 楠, 孔 宇, 徐雅琴, 等 (5)
- 柿果胶在面膜中应用的初步探究
 张伊凡, 任 帅, 李 莎, 等 (8)
- 黄秋葵嫩荚粗多糖的抗氧化活性研究 周志航, 苏文浩 (11)
- 米糠方便湿面套餐研究 喻凤香, 魏小军, 薛 莉, 等 (16)

工艺探讨

- 大孔吸附树脂分离沙棘叶总黄酮的研究
 王洪江, 杨宏志, 张春芝, 等 (19)
- 热水提取沙棘多糖工艺研究
 杨宏志, 王洪江, 张春芝, 等 (22)
- 响应曲面法优化可溶性膳食纤维提取工艺条件
 姚鹏程, 王 鑫, 吴媛媛, 等 (26)
- 山楂利口酒最佳澄清工艺研究
 孟 军, 张建才, 邹 静, 等 (31)
- 响应面法优化超声辅助提取蓝靛果多糖的工艺研究
 韩春然, 张家成, 王 鑫, 等 (34)
- 烘焙型沙拉酱的制作工艺研究
 胡荣柳, 张 永, 杨公尚, 等 (39)

专题综述

- 蛋白质酶水解物的功能特性及其生物活性的研究进展
 周迎春, 姜太玲, 李月仙, 等 (42)
- 鸡蛋蛋白质改性研究进展 何大博, 仝其根 (47)
- 大蒜秸秆综合利用研究现状 马龙传, 宁 宁, 韩允利, 等 (52)
- 四川水产品市场状况调研分析
 郭思亚, 张 峯, 张龙翼, 等 (55)

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

- 农药胁迫对植物抗氧化系统的研究现状
 李海峰, 王瑞华, 韩琛 (59)
- 真空低温油炸技术在食品加工中的应用
 杨建刚, 弓志青, 王月明, 等 (63)
- 水溶性膳食纤维提取研究进展
 谭焯, 田晓静, 柳玉瑛, 等 (65)
- NIR 技术在食品中的应用 刘晓红, 王会, 姚寒笑, 等 (68)

加工教研

- 应用型本科教育背景下“烹饪原科学”课程的教学探讨
 崔震昆, 毕继才, 张令文, 胡梅梅 (72)
- 创新性实验教学模式在食品卫生与营养学专业人才培养中的构建
 邓源喜, 陈佳, 许晖, 等 (75)
- 应用型本科院校食品类专业面点实训课程的探索研究
 刘颜, 郭元新 (78)
- 基于 OBE 理论的食品科学与工程专业实习教学改革初探
 孟凡冰, 李云成, 余华, 等 (80)
- 师范类大学食品本科专业学生暑期社会实践现状与思考
 耶玉婷, 雷亚军, 张清安, 等 (83)
- “政校企立体互动式”食品类专业人才培养新模式的探讨与实践
 钟昔阳 (86)

数字报刊发行领军者
 bookan.com.cn

网络发行合作伙伴

- 封面 山西利尔康生物科技有限公司
 封二 2018 年第二十三届中国鲜食玉米、速冻果蔬大会
 封三 富阳思达机械有限公司
 封底 北京华珍烘烤系统设备工程有限公司

期刊基本参数: CN14 - 1310 / S * 2002 * S * 16 * 88 * zh * P * ¥8.00 * 5 000 * 25 * 2018-02

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

韩乾 中国农业科技下乡团团长
 戴小枫 中国农科院农产品加工研究所所长
 左义河 山西省农业厅巡视员
 赵学文 中国农业产业化龙头企业协会副会长
 姚惠源 江南大学教授
 王强 中国农科院农产品加工研究所副所长
 杨俊 国际药物医学联合会主席
 王文生 国家农产品保鲜工程技术研究中心副主任
 贡汉坤 全国食品工业职业教育教学指导委员会副主任委员

编委会

主任 王进仁 戴小枫 侯振全
 副主任 南庆贤 姚建忠 张本源
 王五明 张建中 张本巍
 秦启福 杨涛 岳成龙
 米志峰 杨士 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 西安理工大学食品学院
 马汉军 河南科技学院食品学院
 马丽珍 天津农学院
 王春生 山西省农科院农产品贮藏保鲜所
 王晓闻 山西农业大学
 邓泽元 南昌大学生命科学学院
 石彦国 哈尔滨商业大学食品学院
 白艳红 郑州轻工业学院
 吉宏武 广东海洋大学
 吉建邦 海南省农科院农产品加工保鲜研究所
 曲昭仲 浙江科技大学
 刘鹏 河南乳制品工业和科技发展中心
 刘建学 河南科技大学食品学院
 刘景圣 吉林农业大学食品学院
 江连洲 东北农业大学
 孙远明 华南农业大学食品学院
 杜先锋 安徽农业大学
 李斌 华中农业大学
 李云飞 上海交通大学
 李文锦 山西轻工职业技术学院
 李新华 沈阳农业大学食品学院
 杨公明 华南农业大学食品学院
 杨兴斌 陕西师范大学食品工程与营养科学学院
 杨海燕 新疆农业大学食品学院
 邱澄宇 厦门集美大学
 张正竹 安徽农业大学
 张东杰 黑龙江八一农垦大学
 张兰威 哈尔滨工业大学
 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合所
 张康逸 河南省农业科学院
 陈绍慧 国家农产品保鲜中心
 林向阳 福州大学生物科学与工程学院
 林亲录 稻谷及副产物深加工国家工程实验室
 岳田利 西北大学食品学院
 金昌海 扬州大学
 周裔彬 安徽农业大学茶与食品科技学院
 赵丽芹 内蒙古农业大学食品学院
 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
 夏延斌 湖南农业大学食品科技学院
 郭顺堂 中国农业大学食品与工程学院
 曹龙奎 黑龙江八一农垦大学
 龚大春 三峡大学生物与制药学院
 龚加顺 云南农业大学食品学院
 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科技学院
 廖森 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

2018 No.2

CONTENTS

Optimization of Liquid Fermentation Medium of <i>Flammulina velutipes</i> by Response Surface Methodology	CHEN Min, et al. (1)
A Method Study On The Synthesis of Cream Cheese Making	WANG Nan, et al. (5)
Preliminary Study on Application of Persimmon Pectin in Facial Mask	ZHANG Yifan, et al. (8)
Antioxidant Activity of Okra Fruit Crude Polysaccharides	ZHOU Zhihang, et al. (11)
Research of Rice Bran Long-life Noodle Set	YU Fengxiang, et al. (16)
Study on the Separation of Total Flavonoids of <i>Hippophae rhamnoides</i> Leaves by Macroporous Adsorption Resin	WANG Hongjiang, et al. (19)
Study on Extraction Technology of Polysaccharides from Sea-buckthorn by Hot-water Processing	YANG Hongzhi, et al. (22)
Optimization of Extraction Conditions of Soluble Dietary Fiber by Response Surface Methodology	YAO Pengcheng, et al. (26)
Study on the Best Clarification Process of Hawthorn Liqueur	MENG Jun, et al. (31)
Ultrasonic Assisted Extraction of Polysaccharides from <i>Lonicera edulis</i> Using a Response Surface Methodology	HAN Chunran, et al. (34)
Study on the Production Technology of Baking Salad	HU Rongliu, et al. (39)
Studies on the Functional Properties and Biological Activities of the Protein Enzyme Hydrolysates	ZHOU Yingchun, et al. (42)
Advances in Modification Methods of Egg Proteins	HE Dabo, et al. (47)
Present Research Situation of Comprehensive Utilization on Garlic Straw	MA Longchuan, et al. (52)
Investigation and Analysis of Aquatic Product Market of Sichuan Province	GUO Siya, et al. (55)
The Research Status of Pesticide Stress to Antioxidant System in Plants	LI Haifeng, et al. (59)
The Application of Vacuum Low-temperature Frying Technology in Food Processing	YANG Jian'gang, et al. (63)
Research Progress of Soluble Dietary Fiber Extraction	TAN Ye, et al. (65)
The Application of NIR Technology in Food	LIU Xiaohong, et al. (68)
Study on Course Teaching of Cooking Materials Course Under the Background of Application-oriented University	CUI Zhenkun, et al. (72)
Construction of Experimental Teaching Mode in the Cultivation of Food Hygiene and Nutrition Innovative Professionals	DENG Yuanxi, et al. (75)
Research on the Professional Pastry Training Courses of Applied Undergraduate College of Food	LIU Yan, et al. (78)
A Preliminary Study on the Reform of Production Practice of Food Science and Engineering Based on OBE Model	MENG Fanbing, et al. (80)
Current Situation and Thinking of Summer Social Practice for Undergraduates Majoring in Food in Shaanxi Normal University	YE Yuting, et al. (83)
Exploration and Practice of a Novel Pattern of Talent Cultivation in Food Specialty through the Cooperation of Government, University and Enterprise	ZHONG Xiyang (86)



北京华珍烘烤系统设备工程有限公司 成立于 2006 年,是拥有自主知识产权的国家高新技术企业。

公司致力于先进烘烤设备和技术的开发与推广,拥有多项专利,达到国际先进水平。

公司研制生产了 8 个系列 56 个型号的动、静态烘烤系统设备,烘烤量从几百公斤到上百吨,连续多年享受国家多项(如农机购置补贴、惠农补贴)优惠政策;开发了上千种物料的几千种加工工艺,拥有世界上最大的物料烘烤加工工艺数据库;独有的平衡脱水无硫加工工艺,实现了物料的二氧化硫含量低于欧美国际标准,引领了烘烤行业的革命。

公司是中国中药烘烤专业委员会、北京市烘烤工艺工程中心的创办单位,是中国太平洋经济合作全国委员会、粮农资源开发委员会的成员,是中国中药协会中药材种植养殖专业委员会、北京市医药行业协会、西北中藏药协同创新委员会、河南省工程技术研究中心会员单位,是中国药典委员会标准制定参与单位,参与了 2015 年版《中国药典》中山药、菊花变更标准的制定。

公司致力于发展绿色农业、节能减排、农业资源环境保护、实现农业可持续发展,是国家级新农村改革产城一体化项目承担者,是促进农业产业化发展、实现全面小康社会示范企业。

公司秉承大健康理念,在绿色技术开发、节能工艺开发等方面引领了行业的革命,为行业创收、产品增值、农产品再开发及深加工创造了条件,为食品、药品安全提供了保障。如今,公司积极响应国家“一带一路”建设号召,陆路在开发中亚和西亚国家的基础上辐射欧洲、非洲,水路在开发东南亚国家的基础上辐射澳洲、美洲。



实验 4 型烘干设备



烤霸 60 型五味子烘干设备



医药级中药饮片烘干设备



医药级盘龙 16 中药材烘干设备



双循环 8 型红枣烘干设备



双循环 10 型西洋参烘干设备



医药级步进式中药材烘干设备



北京华珍烘烤系统设备工程有限公司

地址:北京市朝阳区小关北里45号院世纪嘉园5号楼3层

电话:010-64988598

网址://www.bjhuazhen.com

中国标准连续出版物号:
万方数据

ISSN 1671-9646
CN 14-1310/S

定价: 8.00元(本册)
96.00元(全年)

邮发代号:22-121

ISSN 1671-9646



9 771671 964182

03>