

ARM

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

中国科技论文统计源期刊

ISSN 1671-9646

CN 14-1310/S

农产品加工[®]

5.

2018
总第455期

RODUCTS

ROCESSING

NONGCHANPIN JIAGONG



感恩的日子 把美味带回家

Q K 1 9 1 0 8 5 5



扫一扫更多惊喜



方便性: 不用清洗、夹捣, 随身携带, 休闲充饥

营养性: 红枣加核桃——补血、补气又补脑

口感好: 掩盖枣甜核苦的缺陷, 外焦里嫩、

甘甜纯正

工艺好: 用蒸煮烤等传统6步工艺,

完美镶嵌结合



山西晋保汇农业科技有限责任公司

地址: 山西省晋中市榆次区

招商电话: 13333542088 (山西办)

18618176186 (北京办)



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5期(上) 总第455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 郭文华 许珂
编辑 吴昊 张兴宇 赵国燕
陈晓凯 刘嘉 武恩嘉
李舒婷
编务 柳玲
版式设计 宋亚丽 毕淑娟
编辑部 0351-4606085 4606086
传真 0351-4606089
网址 http://www.ncpjg.com
电子信箱 ncpjgk@163.com
通讯地址 山西省太原市双塔东街124号
闻江大厦B座2102室
邮政编码 030012

出版日期 2018年5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

- 山药抗性糊精的微波预处理 - 酶解制备及其性质研究 徐佩琳, 罗水忠, 潘丽华, 等 (1)
双功能集成保鲜包装对鲜切苹果的影响 李娟萍, 杨达, 张敏, 等 (6)
超高压对液态蛋色泽及微生物的影响 凌欣, 谢晖英, 方晗熙, 等 (10)
索氏提取 - 红外光谱在定性分析乳制品塑料包装中添加剂的应用 王兴, 邓玉明, 宋利君, 等 (13)
臭氧对柿子采后保鲜效果的研究 乔勇进, 雷天慧, 卢慧玲 (16)
坚果食品安全及营养价值的研究 郑宗书, 孙婉玉 (20)

工艺探讨

- 响应曲面法优化茶油超临界 CO₂萃取工艺研究 林树真, 林树红, 龙婷, 等 (24)
超声波辅助酶法提取枇杷叶多糖工艺研究 徐天豪, 孙雅倩, 黄雅纯, 等 (29)
复合溶剂法提取杜香油工艺研究 于开源, 迟晓星, 郑丽娜, 等 (34)
马铃薯玉米面条加工工艺研究 王俊颖, 翟立公, 汪志强, 等 (37)
百合片真空低温干燥和热风干燥的品质比较 王博, 魏孔斌, 王雅, 等 (42)

分析测试

- 凉薯雪梨果酒研制及香气成分 GC-MS 分析 谭新佳, 彭彰文, 詹慧, 等 (45)
温度对发酵法制备低糖红枣粉营养成分的影响 张春岭, 刘慧, 刘杰超, 等 (49)
藏系绵羊肉分级标准制定初探 周雨, 王凤忠, 央金, 等 (52)

专题综述

- 苯乳酸微生物代谢研究进展 孙大庆, 李芬, 李洪飞 (55)
水蒸气蒸馏法提取挥发油研究进展 胡程香, 吴启康, 田晓静, 等 (57)
实验室检测与校准的方法验证和方法确认 康婕 (60)
核桃青皮活性成分及抗肿瘤作用研究新进展 曾桥 (63)

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



农产品加工

“7S”与HACCP联合在高校食堂安全管理中的应用研究

..... 张珍林, 阎运江, 张敏 (67)

加工教研

农产品加工类课程实验教学改革与实践 陈志刚 (73)

在线开放课程的建设与探讨——以“西餐工艺基础”课程为例

..... 汪晓琳, 胡晓涛, 谷绒, 等 (75)

“动物生理学”慕课课程教学设计与教学组织管理探索

..... 王静, 田亮, 胡广东 (78)

校企合作的教学模式在“食品工厂设计”课程中的探索

..... 杨雅利, 薛佳, 郭玉蓉, 等 (80)

应用型高水平大学“食品工程原理”教学探讨

..... 段腾飞, 郭志华, 高贵珍, 等 (83)

林业院校食品科学与工程专业高职本科生创新人才培养体系的构建

——以西南林业大学为例 郭磊, 阎欢, 范方宇, 等 (86)

翻转式教学模式在“果蔬加工贮运学实验”课程教学改革中的研究

与实践 唐凤仙, 刘文玉, 王斌, 等 (89)

“互联网+”时代下高校食品专业理论与实践教学改革与探索

..... 朱彩平, 王毕妮 (91)

食品科学与工程专业创新创业人才培养模式改革与实践——以天津农学院

为例 何新益, 马俪珍, 刘晓东, 等 (94)

“食品工程原理”课程虚拟实验室建设探讨

..... 张雅娜, 刘丽美, 刘东琦, 等 (96)

项目教学法在“发酵工程”课程实践教学中的应用 迟明梅 (99)

数字报刊发行领航者
网络发行合作伙伴 bookan.com.cn

封面 山西晋保汇农业科技有限责任公司

封二 太原双合成食品有限公司

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 * 100 * zh * P * ¥8.00

* 5 000 * 30 * 2018-05

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

韩德乾 中国农业科技下乡团长
戴小枫 中国农科院农产品加工研究所所长
左义河 山西省农科院巡视员
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 全国农产品保鲜工程技术研究中心副主任
责汉坤 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 岳巍
秦启福 杨涛 岳士
米志峰 杨辛 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
马汉军 河南科技大学食品学院
马俪珍 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
曲昭仲 海南省农科院农产品加工保鲜研究所
刘鹏 浙江科技大学
刘建学 河南乳制品工业和科技发展中心
刘景圣 河南科技大学食品学院
江连明 吉林农业大学食品学院
孙远明 东北农业大学
杜先锋 东南农业大学食品学院
李斌 安徽农业大学
李云飞 华中农业大学
李文锦 上海交通大学
李新华 山西轻工职业技术学院
杨公明 沈阳农业大学食品学院
杨兴斌 华南农业大学食品学院
杨海燕 陕西师范大学食品工程与营养科学学院
邱澄宇 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利用所
张康逸 河南省农科院食品学院
陈绍慧 国家农产品保鲜中心
林向阳 国家大学生物科学与工程学院
林亲录 福州大学生物科学与工程学院
岳田利 稻谷及副产物深加工国家工程实验室
金昌海 西北大学食品学院
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 湖南农业大学食品与工程学院
郭顺堂 中国农业大学食品学院
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 中國农业大学食品学院
薛新 内蒙古农业大学食品学院
蒲震 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
潘思铁 广东中山农业大学
薛长湖 中国海洋大学

Farm Products Processing

2018 No.5

CONTENTS

Preparation and Characterization of Yam Resistant Dextrin by Microwave Pretreatment–enzymolysis Method	XU Peilin, et al. (1)
Effect of Double Active Integrated Fresh Packaging on Fresh-cut Apple	LI Juanping, et al. (6)
Effect of High Pressure Processing on the Colour and Microbe of Liquid Egg	LING Xin, et al. (10)
The Application of Soxhlet Extraction–FTIR in Analyzing the Additive in Milk Product Plastic Packaging	WANG Xing, et al. (13)
Study on the Effect of Ozone on Re-freshing of Persimmon	QIAO Yongjin, et al. (16)
Study on Food Safety and Nutritional Value of Nuts	ZHENG Zongshu, et al. (20)
Mathematical Modeling of the Supercritical CO ₂ Extraction of Camellia Oil by Response Surface Methodology	LIN Shuzhen, et al. (24)
Extraction of Folium <i>Eriobotryae</i> Polysaccharides by Ultrasonic–assisted Enzyme Method	XU Tianhao, et al. (29)
Study on the Extraction of <i>Leum palusrel</i> L. Oil by Compound Solvent	YU Kaiyuan, et al. (34)
Study on Processing Technology of Potato and Corn Noodles	WANG Junying, et al. (37)
Comparison of the Quality of Edible Lily Under the Treatment of Freeze-dried and Hot-air Dried	WANG Bo, et al. (42)
Preparation of Snow Pear Yam Bean Compound Wine and the Analysis of Aroma Constituents	TAN Xinjia, et al. (45)
Effect of Temperature on the Nutritional Components in Low Sugar Jujube Powder Prepared by Fermentation	ZHANG Chunling, et al. (49)
Preliminary Study on Classification Standard of Tibetan Sheep Meat	ZHOU Yu, et al. (52)
Research Progress of Phenyllactic Acid Microbial Metabolism	SUN Daqing, et al. (55)
Research Progress of Extraction of Volatile Oil by Steam Distillation	HU Chengxiang, et al. (57)
Method Verification and Validation in Laboratory Testing and Calibration	KANG Jie (60)
New Research Progress on Active Ingredients of Walnut Green Husk and its Anti-tumor Functions	ZENG Qiao (63)
Application Research of Seven S Combined with HACCP Management Model in Food Safety of Colleges and Universities	ZHANG Zhenlin, et al. (67)
Reform and Practice of Experimental Teaching of Agricultural Products Processing Courses	CHEN Zhigang (73)
Online Open Courses Construction and Explore: Western Technology Foundation Course as an Example	WANG Xiaolin, et al. (75)
Disscussion of MOOCs in Teaching Design and Organization Management in Animal Physiology	WANG Jing, et al. (78)
Exploration of University–enterprise Cooperation Teaching in Food Factory Design	YANG Yali, et al. (80)
Discussion on the Teaching of Food Engineering Principles in Applied High Level Universities	DUAN Tengfei, et al. (83)
Establish Innovate Person Culture System for the Higher Vocational Education of Food Science and Engineering in Forestry College: Taking Southwest Forestry University as an Example	GUO Lei, et al. (86)
The Research and Practice of the Flipped Mode Teaching Model in Teaching Reform of Fruit and Vegetable Processing Experiment	TANG Fengxian, et al. (89)
Reform of Theory and Practice Teaching of Food Major Under the Background of “Internet +” Era	ZHU Caiping, et al. (91)
Teaching Reformation and Experience of Innovation–entrepreneurship Cultivating Mode of Personnel in Food Science and Engineering Major: Taking Tianjin Agriculture University as an Example	HE Xinyi, et al. (94)
Discussion on the Construction of Virtual Laboratory of Food Engineering Principle	ZHANG Ya'na, et al. (96)
The Application of Project Teaching Method in Fermentation Engineering Practice Course	CHI Mingmei (99)



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



双循环 8 型红枣烘干设备



双循环 10 型西洋参烘干设备



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:ISSN 1671-9646 定价:8.00 元(本册)
万方数据 CN 14-1310/S 定价:96.00元(全年) 邮发代号:22-121

ISSN 1671-9646



9 771671 964182

0 9>