

农产品加工[®]

11^上
2019

总第491期

RODUCTS

ROCESSING

NONGCHANPIN JIAGONG

农产品加工

二〇一九年

第十一期(上)

总第491期



2019年11月8日，中国创意农业国际合作与发展高层论坛在东湖老西醋博园举行，来自西班牙、比利时、德国等国家的10余位研究国际醋业的专家学者，以及中国农业大学、华中农业大学等国内知名大学的食醋酿造学专家学者参加了论坛并作学术交流。论坛由中国创意农业国际合作与发展高层论坛组委会、山西省品牌研究会、山西现代农业工程出版传媒中心、山西老陈醋集团联合主办，以求达到“醋让生活更美好”的效果，一起聆听老西醋博园讲给世界的故事。

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

山西省十强报刊

第二届山西省出版奖提名奖

2002年创刊

2019年第11期(上) 总第491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

山西省农业机械发展中心

主办

山西现代农业工程出版传媒中心

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

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

责任编辑 郭文华

编辑 吴昊 张兴宇 赵国燕

陈晓凯 王裕清 刘嘉

李舒婷 杨利

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

闻汇大厦B座2102室

邮政编码 030012

出版日期 2019年11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

蔓越莓核桃牛轧糖的研制 张文莉, 苗敬芝, 秦杰, 等 (1)

Mesenterocin ZLG85对金黄色葡萄球菌抗菌机制研究

..... 李大鹏, 高玉荣, 张凤琴, 等 (5)

枸杞速溶粉的研制 任旭桐, 崔振华, 邱佳, 等 (8)

银杏果压片糖果的研制 张宇心, 杜萌畅, 张薇, 等 (12)

香菇固体速食汤的研制 范婷婷, 孙文伶, 冯翠萍 (16)

榨菜盐水循环腌制榨菜研究 付博飞, 陈传勇, 代丽君, 等 (20)

工艺探讨

复合果渣发酵酒加工工艺研究 陈祖满, 郑云峰, 李伊佳, 等 (27)

莲芯生姜绿茶饮料工艺参数研究 吴录萍, 张梅梅 (32)

栀子苷减压提取工艺优化 王唯一, 文连奎, 董昕 (36)

响应面法优化马铃薯重组米生产工艺

..... 刘文锐, 肖志刚, 贾永昊, 等 (39)

大鲵肽在酿酒酵母发酵过程中的应用

..... 何凤梅, 余睿智, 胡斯杰, 等 (42)

响应面法优化富含L-乳酸小米发酵饮料的工艺研究

..... 张丽萍, 刘成果, 张东杰, 等 (45)

大白菜贮藏保鲜技术 赵志永, 朱明, 李冀新, 等 (48)

分析测试

酱牛肉卤煮过程食盐浓度变化研究

..... 徐世明, 赵瑞连, 孙晓红, 等 (51)

水化条件对大豆浓缩磷脂色泽品质的影响

..... 黄昭先, 陈靓, 彭许云, 等 (54)

抗坏血酸和谷胱甘肽复合抗氧化剂对鲜切苹果防褐变效果的研究

..... 张瑾, 梁舒妍, 王漫君, 等 (57)

卤鹅贮藏过程中菌相变化研究 张晓春, 李星, 解华东, 等 (61)

烟叶原料适用性评价模型的建立 王泽理, 刘彦岭 (64)

圣女果果脯制作过程中的品质控制

..... 蔡诗鸿, 黄桂颖, 谭晓燕, 等 (68)

专题综述

薇菜的营养及其在食品中的应用研究进展

..... 梁煜莹, 戴瑞, 秦盛菊, 等 (72)

桂花功能性成分提取及加工应用进展

..... 狄飞达, 张驰松, 郑亭, 等 (75)

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



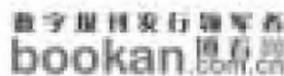
农产品加工

肉鸡制品加工技术研究进展 周亚军, 王雪松, 李圣桡, 等 (78)
 采后甜瓜贮藏保鲜技术研究进展 徐 畅, 李 婧, 姚 军, 等 (83)
 影响产油酵母菌合成油脂的因素研究现状
 陈 韵, 钟先锋, 陆丽珠, 等 (87)

加工教研

依托产学研优势 培养创新型食品类专业人才的研究与实践
 刘功良, 任文彬, 汪 薇, 等 (91)
 工程与科研双导向的“食品无损检测技术”虚拟仿真教学研究
 张 文, 刘 超, 张 迪, 等 (94)
 基于卓越农林人才培养的食品专业实践创新能力研究与探索——以重庆
 工商大学食品科学与工程专业为例
 常海军, 谢娜娜, 王崇均, 等 (96)
 食品化学“互联网+课堂”双轨道教学方法实践
 谢娜娜, 常海军, 周文斌, 等 (100)
 适时教学模式在“食品质量管理”信息化课堂中的应用
 汤海青, 张莉华, 李伊佳 (102)
 “食品加工工艺学”课程改革及探索 张智宏, 高献礼, 马海乐 (105)
 基于超星学习通的对分课堂模式在“食品分析”教学中的应用
 胡 兴, 张 鹏, 石 燕, 等 (108)
 工程教育认证下食品科学与工程专业的专业问题与对策
 刘 璐, 李晓东, 崔立雪, 等 (110)
 “面点工艺学”慕课教学改革探索 刘 颜, 郑海波 (114)
 突出软件应用能力培养的“生物统计学”教学改革探讨
 万 萍, 艾明强, 郑素梅, 等 (116)
 高职“绿色食品生产”实践教学改革与实践——以嘉兴职业技术学院
 为例 贺伟强 (118)

网络发行合作伙伴



封面 中国创意农业国际合作与发展高层论坛
 封二 隰县玉露香
 封三 山西富硒香农业有限公司
 封底 山西厦普赛尔食品饮料股份有限公司

期刊基本参数: CN14 - 1310 / S * 2002 * S * 16 * 120 * zh * P * ¥8.00 *
 5 000 * 35 * 2019-11

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团长
 戴小枫 中国科学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 中国科学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
 田新发 山西省农产品国际交易中心有限公司
 董事长

编委会

主任 王进仁 戴小枫 王五明
 副主任 南庆贤 侯振全 赵忠伟
 张建中 张本源 岳巍
 李锦文 秦启福 张成龙
 米志峰 辛 士

编委

(按姓氏笔画为序)
 于淑娟 华南理工大学轻工与食品学院
 马力 西安理工大学
 马汉军 河南科技学院食品学院
 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 南昌大学生命科学学院
 石彦国 哈尔滨商业大学食品学院
 白艳红 郑州轻工业大学
 宁喜斌 上海海洋大学
 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 浙江科技大学工业和科技发展中心
 刘建鹏 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 东北农业大学食品学院
 任广跃 河南科技大学食品学院
 孙远明 华南农业大学食品学院
 杜先锋 安徽农业大学
 李云飞 上海交通大学
 李文锦 山西轻工职业技术学院
 杨新华 沈阳农业大学食品学院
 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利用所
 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
 蒋继丰 怀化学院生物与食品工程学院
 董海洲 山东农业大学食品学院
 董新海 内蒙古农业大学食品学院
 蒲彪 四川农业大学信息与工程学院
 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

2019 No.11

CONTENTS

Development of Cranberry and Walnut Nougat	ZHANG Wenli, et al. (1)
Antibacterial Mechanism of Mesenterocin ZLG85 Against Gram-positive Bacteria	LI Dapeng, et al. (5)
Development of <i>Lycium barbarum</i> Instant Powder	REN Xutong, et al. (8)
Development of Ginkgo Pressed Candy	ZHANG Yuxin, et al. (12)
Preparation of <i>Lentinus edodes</i> Soup	FAN Tingting, et al. (16)
Study on the Recycling of High-salt Water in Fermented Pickle to Develop Pickle	FU Bofei, et al. (20)
Study on Processing Technology of Compound Fruit Residue Fermented Wine	CHEN Zuman, et al. (27)
Study on the Technological Parameters of Green Tea Beverage of Lotus Seed and Fresh Ginger ...	WU Luping, et al. (32)
Optimization of Decompression Extraction Process of Geniposide	WANG Weiyi, et al. (36)
Optimize Potato Recombinant Rice Production Process by Response Surface Method	LIU Wenrui, et al. (39)
Application of <i>Andrias davidianus</i> Peptides in Fermentation Progress of <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	HE Fengmei, et al. (42)
Optimization of Fermented Millet Beverage Rich in L-lactic Acid by Response Surface Methodology	ZHANG Liping, et al. (45)
The Study on Storage Technology in Chinese Cabbage	ZHAO Zhiyong, et al. (48)
Study on the Change of Salt Concentration in Sauce Beef Dilution Process	XU Shiming, et al. (51)
Effect of Hydration Conditions on the Color and Qualities of Soybean Concentrated Phospholipid	HUANG Zhaoxian, et al. (54)
Anti-browning Effect of Ascorbic Acid and Glutathione Conforming Antioxidants on Fresh-cut Apple	ZHANG Jin, et al. (57)
Study on Micro Flora Change of Spiced Geese During Shelf Life	ZHANG Xiaochun, et al. (61)
The Establishment of an Evaluation Model for Suitability of Tobacco Material	WANG Zeli, et al. (64)
Quality Control in the Processing of Preserved Fruit of Cherry Tomato	CAI Shihong, et al. (68)
Advances in the Nutrition of <i>Osmunda japonica</i> and its Application in Food	LIANG Yuying, et al. (72)
Research Progress on Active Ingredients and Extraction Technologies of <i>Osmanthus fragrans</i>	DI Feida, et al. (75)
Research Progress on Processing Technology of Broiler Chicken Products	ZHOU Yajun, et al. (78)
Research Progress on Storage and Preservation Technology of Melon After Harvest	XU Chang, et al. (83)
Research Status of Factors Affecting the Synthesis of <i>Oils by Oleaginous yeasts</i>	CHEN Yun, et al. (87)
The Research and Practice on the Cultivating Innovative Talents Majoring in Food Science and Technology Rely on CEEUSRO	LIU Gongliang, et al. (91)
Engineering and Science Dual-oriented Virtual Simulation Teaching of Food Non-destructive Detection	ZHANG Wen, et al. (94)
Research and Exploration on the Practice Innovation Ability of Food Specialty Based on the Cultivation of Excellent Agriculture and Forestry Talents	CHANG Haijun, et al. (96)
Double-track Teaching Method in Food Chemistry Course Based on "Internet + Class"	XIE Na'na, et al. (100)
Application of Just-in-Time Teaching Model in Information-based Class of Food Quality Management	TANG Haiqing, et al. (102)
Reform and Exploration of Course of Food Processing Technology	ZHANG Zhihong, et al. (105)
Application of Presentation-Assimilation-Discussion (PAD) Class in Food Analysis Teaching Based on Superstar Learning Platform	HU Xing, et al. (108)
Problems and Countermeasures of Food Science and Engineering Major Under Engineering Education Certification	LIU Lu, et al. (110)
Exploration on Teaching Reform of Pastry Technology Course	LIU Yan, et al. (114)
Discussion on the Teaching Reform of Biostatistics with the Fostering of Software Application Ability	WAN Ping, et al. (116)
Practical Teaching Reform and Practice of Green Food Production in Higher Vocational Colleges: Taking Jiaxing Vocational and Technical College as an Example	HE Weiqiang (118)

分享天地精华

SPSE 厦普赛尔



“世外果园”沙棘汁



“世外梨园”黄梨汁



“世外梨园”高档系列



“世外果园”果蔬汁、钙果汁



服务热线:

400 112 2218

地址: 山西省高平市农副产品工业区1号
网址: www.spsegroup.com.cn

传真: 0356-5269022
邮箱: spsegroup@vip.163.com

中国标准连续出版物号: ISSN 1671-9646 定价: 8.00元(本册) 邮发代号: 22-121
CN 14-1310/S 96.00元(全年)

ISSN 1671-9646

