

ARM

中国核心学术期刊(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
山西省十强报刊 第二届山西省出版奖提名奖ISSN 1671-9646
CN 14-1310/S

农产品加工[®]

4^上
2019

总第477期

RODUCTS

ROCESSING

NONGCHANPIN JIAGONG

不用熬的 即冲即食 小米粥



晋米醇香
美味粥到



MY GLORY
太行明珠
即食调制小米粥

全国统一客服专线

400-108-1111



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 4 期(上) 总第 477 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 许 珂 郭文华

编 辑 吴 昊 张兴宇 赵国燕

陈晓凯 刘 嘉 李舒婷

杨 利 张高荣

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.nepjg.com>

电子信箱 nepjgk@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 4 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

火龙果低糖保健果冻的研制 何玲玲, 倪团结, 游海燕 (1)

鸡肉汤中滋味呈味前体物质的提取方法研究

..... 布丽君, 解华东, 蒲 佩, 等 (5)

婴儿粪便中益生菌的分离筛选及培养

..... 郑丽君, 吴秀英, 李洪亮, 等 (8)

响应面法优化燕麦谷粒牛奶中变性淀粉的研究

..... 冯志宽, 李洪亮, 李树森, 等 (13)

低蛋白大米的加工调制与优化研究 郭骥玮, 孙 涛 (17)

类大麦茶风味蒲公英饮料的研究与开发

..... 吴海婷, 张心媛, 崔艳艳 (20)

工艺探讨

贮藏条件对油茶籽品质指标的影响规律研究

..... 黄天柱, 陈渠玲, 裴健儒, 等 (24)

高速剪切辅助碱法从龙眼核中提取淀粉的研究

..... 彭小燕, 蔡香珍, 叶丹榕, 等 (27)

杂粮黏豆包制作工艺研究 张春芝, 吴大伟, 胡亚光, 等 (31)

香橙牛奶蛋羹工艺优化 赵鸿滨 (34)

桑葚功能性复合饮料加工工艺研究 汤楚琦, 赵节昌 (37)

藕粉红枣酥性饼干的工艺研究 杨利玲, 宋银辉, 杜 娟 (40)

分析测定

降糖食品效果评价中常用 5 种血糖监测方法的比较

..... 田婷婷, 生庆海 (43)

牛羊乳粉中掺入大豆蛋白的特征性蛋白组分分析 张 悦 (47)

高效液相色谱-串联质谱法同时测定化妆品中 20 种抗生素药物

含量的方法研究 杨 娜, 叶磊海, 叶佳明, 等 (50)

婴幼儿配方奶粉中 8 种常微量元素分析方法的研究

..... 范芳芳, 魏宁果, 边文文 (54)

专题综述

生物防腐剂聚赖氨酸研究进展 冯艳芸, 郭海娟, 李海亮, 等 (57)

新资源食品显脉旋覆花的研究进展

..... 马 凤, 赵湘蓉, 易宇航, 等 (63)

人工富硒茶研究进展 刘青茹, 湛 珍, 周春江, 等 (66)

蒙古族传统乳制品生产中乳清粉的开发利用 朱建军 (71)

对陕西省地方标准《黑毛茶》(DB 61/T 1055—2016) 技术解读及建议

..... 苏京晶, 张建成, 周 欣 (73)



万方数据

Farm Products Processing

2019 No.4

CONTENTS

Study on Development of Low-sugar and Health-care Jelly of Pitaya	HE Lingling, et al. (1)
Study on Extraction of Tasteful Precursors from Chicken Broth	BU Lijun, et al. (5)
Isolation and Cultivation of Probiotics from Infant Faeces	ZHENG Lijun, et al. (8)
Optimization of Modified Starch in Oat Grain Milk by Response Surface Methodology	FENG Zhikuan, et al. (13)
Study on Processing Modulation and Optimization of Low Protein Rice	GUO Qiwei, et al. (17)
Research and Development of Dandelion Beverage with Barley Tea Flavor	WU Haiting, et al. (20)
The Research on the Effects of Different Storage Conditions on Key Quality Indexes of <i>Camellia Seeds</i>	HUANG Tianzhu, et al. (24)
Study of Starch Extraction from Longan Nucleus by High Speed Shearing Assisted Alkaline Method	PENG Xiaoyan, et al. (27)
Process of Making Grains Niandoubao	ZHANG Chunzhi, et al. (31)
The Optimization Study of Orange Milk Egg Custard	ZHAO Hongbin (34)
Study on Mulberry Function and Processing Technology of Compound Beverage	TANG Chuqi, et al. (37)
Study on Processing Technology of Crisp Biscuit with Lotus Root Starch and Red Jujube	YANG Liling, et al. (40)
Comparison for Five Blood Glucose Monitoring Methods in Evaluation of Hypoglycemic Food Effects	TIAN Tingting, et al. (43)
Analysis of Characteristic Protein Components of Soy Protein Mixed in Bovine and Caprine Milk Powder	ZHANG Yue (47)
Simultaneous Determination of 20 Antibiotic Drugs in Cosmetics by High Performance Liquid Chromatography-tandem Mass Spectrometry Method of Content Study	YANG Na, et al. (50)
Study on the Methods of 8 Kinds of Macroelement and Microelement in Infant Milk Powder ...	FAN Fangfang, et al. (54)
Research Progress of ϵ -polylysine as Biological Preservative	FENG Yanyun, et al. (57)
Research and Application Progress of New Resource <i>Food-inula nervosa</i> Wall.	MA Feng, et al. (63)
Research Progress of Artificial Selenium-enriched Tea	LIU Qingru, et al. (66)
Development and Utilization of Whey Powder in Mongolian Traditional Dairy Products Production.....	ZHU Jianjun (71)
Technical Explanation and Suggestion of Shaanxi Provincial Local Standards “Raw Dark Tea” (DB 61/T 1055—2016)	SU Jingjing, et al. (73)
Summary of Main Points of Soy Bean Boiling Process	GONG Baoliang (76)
Postharvest Problems of Fruits and Vegetables and Development of Storage and Preservation	MO Zengmei (78)
Construction of Shaanxi Agricultural Special Product Platform Based on “Internet Plus Big Data”	RUAN Yiting, et al. (81)
Research Status and Expectation on Hypoglycemic Effect of <i>Cynara scolymus</i> L.	SHI Mingyue, et al. (84)
Development and Practice of Teaching Standards for Integration of High Standard and Cohesion: Taking Food Specialty as an Example	GU Zongzhu (88)
On the Cultivation of College Students with Innovative Talents	ZHOU Yiming, et al. (92)
The Application of the Interactive Teaching Based on Case Method in Theoretical Teaching of Design and Management of Winery	MA Xuelei, et al. (95)
The Construction of the Curriculum System of Food Science and Engineering Specialty with Outstanding Innovation and Entrepreneurial Ability Cultivation	FU Li, et al. (98)
Application of PBL Teaching Method in Physical and Chemical Analysis of Food Course Under Emerging Engineering Education	BIE Zijun, et al. (102)
Practice of Internet Plus Marketing Mode in Food Marketing Management Course	MA Changlu, et al. (105)
A Probe on Training Mode of Biotechnology Professionals from “h” Type to “H” Type in Local Undergraduate University	ZHANG Hongmei, et al. (108)
Exploration and Practice of the Depth Integration of Innovation and Entrepreneurship Education and Food Science and Engineering Professional Education: Taking Hebei North University as an Example	LIU Yuan, et al. (111)
Teaching Exploration and Experience of Innovation- entrepreneurship Course in Food Specialty: Taking Post Basic Skills Training Course as an Example	GUO Ting, et al. (113)
Teaching Model Reform of Food Microbiology	WANG Xinhui, et al. (116)
Study on the Student Examination Reformation in Food Biochemistry	LI Ling, et al. (118)