

农产品加工[®]

2._上
2020

总第497期

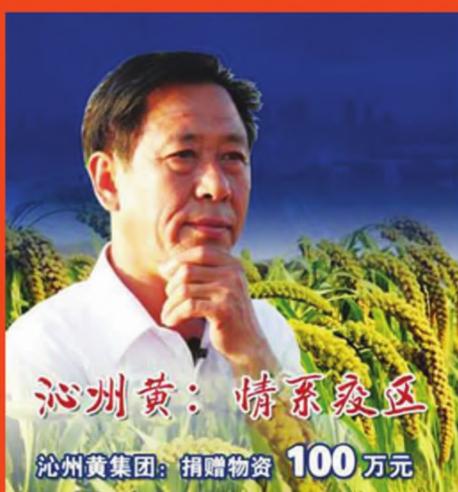
RODUCTS

ROCESSING

NONGCHANPIN JIAGONG



抗击疫情 晋商有我



晋商融平台
服务新晋商

万方数据

晋商在线
JSZX.ONLINE

晋商汇
www.huizenghui.com

农业品牌建设[®]
AGRICULTURAL BRAND BUILDING

NONGCHANPIN JIAGONG

农产品加工[®]



中国核心学术期刊(RCCSE)
山西省十强报刊

中国科技论文统计源期刊
第二届山西省出版奖提名奖

2002年创刊

2020年第2期(上) 总第497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 ncpjgxk@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 2020 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

ISNN 1671-9646

连 续 出 版 物 号

CN 14-1310/S

目 次 CONTENTS

试验研究

- 台湾青枣乳酸发酵饮料的研制 蔡香珍, 彭小燕, 叶丹榕, 等 (1)
不同温度及乙醇含量对生料醋醅中醋酸菌产酸能力的影响 李阳, 张丽珍, 杨埔, 等 (5)
酸性电解水的稳定性研究 敦菲菲, 方祥, 陈海强, 等 (10)
南瓜挂面的研制 陈宇锋, 李梦凡, 高梦祥 (14)
皖北地区腌制菜中具高抗氧化能力乳酸菌的筛选 黄煜, 蒋家璇, 张凯迪, 等 (19)
理化预处理协同 MTGase 交联处理对大豆 7S 球蛋白功能特性及结构的影响 范丽丽, 窦博鑫, 徐晨冉, 等 (22)

工艺探讨

- 废弃苹果皮革的制备工艺研究 许封, 朱小倩, 张东京 (29)
果胶酶澄清蜜柚汁的工艺优化 余森艳, 李志红 (33)
薰衣草奶茶加工工艺的研究 周启武, 陈露 (36)
温水抽提法制取大米直链淀粉的工艺技术研究 张新武, 赵蒙姣, 杨立新 (40)
微波辅助法提取毛酸浆果实多糖工艺的优化 胡选生, 李丹青, 张佩洁, 等 (44)
小米豆渣低糖纤维饼干工艺条件的优化 姚垚, 王明爽, 刘芳辰, 等 (47)

分析测试

- 4 种植物油热氧化同步荧光光谱分析 李泳霖, 谷宇欣, 宫婷, 等 (50)
菠萝皮渣生产优质高菌体蛋白饲料发酵菌种的筛选及发酵条件的优化 陈间美, 李晋祯, 何晓彤, 等 (55)
食用花生油品质状况检测 曹轶群, 蒋才斌, 周寿勇, 等 (60)
三种蔬菜抗氧化活性的比较分析及稳定性研究 马倩影 (62)

专题综述

- 紫苏叶的营养价值及其产品加工研究进展 包万柱, 张园园, 王德宝, 等 (65)
农产品中农药残留检测技术研究进展 陈周秀, 罗影, 罗杨丽 (70)
稻谷微波干燥技术现状及连续式微波干燥机上的干燥试验研究

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

顾问

- | | |
|-----|-----------------------|
| 韩德乾 | 中国农业科学院农产品加工研究所所长 |
| 戴小枫 | 山西省农业厅巡视员 |
| 左义河 | 中国农业产业化龙头企业协会副会长 |
| 赵学文 | 江南大学教授 |
| 姚惠源 | 中国农科院农产品加工研究所副所长 |
| 王强俊 | 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 |
| 田新发 | 山西农业大学产品国际贸易中心有限公司董事长 |

编委会
主任

- 明伟魏龙成五忠王赵岳张
仁贤中文峰 枫全源福士
进庆建锦志 小振本启
王南张李米 戴侯张秦辛

编 委

- | 姓氏 | | 笔划为序) | |
|----|-----|-------|-----------|
| 编于 | 淑娟 | 大学 | 轻工与食品学院 |
| 马马 | 汉俪珍 | 学院 | 食品学院 |
| 马马 | 晓生 | 学院 | 农产品贮藏保鲜所 |
| 王王 | 闻元 | 学院 | 科学食品学院 |
| 邓石 | 泽彦 | 学院 | 食品学院 |
| 白喜 | 红宏 | 学院 | 学院 |
| 吉吉 | 建昭 | 学院 | 产品加工保鲜研究所 |
| 刘刘 | 建景 | 学院 | 科技发展中心 |
| 江任 | 连广 | 学院 | 学院 |
| 孙杜 | 远先 | 学院 | 学院 |
| 李李 | 云文 | 学院 | 学院 |
| 杨杨 | 新兴 | 学院 | 与营养科学学院 |
| 邱海 | 斌燕 | 学院 | 与营养科学学院 |
| 张正 | 海澄 | 学院 | 与营养科学学院 |
| 张东 | 丽宝 | 学院 | 与营养科学学院 |
| 张三 | 丽宝 | 学院 | 与营养科学学院 |
| 张康 | 康绍 | 学院 | 与营养科学学院 |
| 林向 | 亲利 | 学院 | 与营养科学学院 |
| 林岳 | 田昌 | 学院 | 与营养科学学院 |
| 金周 | 裔丽 | 学院 | 与营养科学学院 |
| 赵郝 | 利耀 | 学院 | 与营养科学学院 |
| 钟夏 | 延顺 | 学院 | 与营养科学学院 |
| 郭曹 | 顺龙 | 学院 | 与营养科学学院 |
| 龚蒋 | 大加 | 学院 | 与营养科学学院 |
| 董蒋 | 继海 | 学院 | 与营养科学学院 |
| 靳蒲 | 海森 | 学院 | 与营养科学学院 |
| 廖潘 | 思长 | 学院 | 与营养科学学院 |
| 薛湖 | 铁湖 | 学院 | 与营养科学学院 |

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。

万方数据

Farm Products Processing

2020 No.2

CONTENTS

Development of Lactic Acid Fermented Beverage of Taiwan Green Jujube	CAI Xiangzhen, et al. (1)
Effect of Different Temperature and Ethanol Content on Acid Production Ability of Acetic Acid Bacteria in Raw Material Vinegar	LI Yang, et al. (5)
Study on the Stability of Acidic Electrolyzed Water	AO Feifei, et al. (10)
The Development of Pumpkin Vermicelli	CHEN Yufeng, et al. (14)
Screening of High Antioxidant Lactic Acid Bacteria from Preserved Vegetables in Northern Anhui Province	HUANG Yu, et al. (19)
Effects of Physicochemical Pretreatment and MTGase Crosslinking on Functional Properties and Structure of 7S Globulin in Soybean	FAN Lili, et al. (22)
Study on Preparation of Leather by Discarded Apple	XU Feng, et al. (29)
Study on Clarification of Honey Pomelo Juice with Pectinase	YU Senyan, et al. (33)
Study on the Manufacture of Lavender Milky Tea	ZHOU Qiwu, et al. (36)
Study on Process Technology of Preparing Rice Amylose by Warm Water Extraction	ZHANG Xinwu, et al. (40)
Optimization of Microwave-assisted Extraction Technology of Polysaccharides from Fruit of <i>Physalis pubescens</i> L.	HU Xuansheng, et al. (44)
Optimization of the Technological Conditions of Low-sugar Fiber Biscuits of Millet Bean Dregs	YAO Yao, et al. (47)
Analysis on 4 Kinds of Vegetable Oils by Synchronous Fluorescence Spectroscopy During Thermal Oxidation	LI Yonglin, et al. (50)
Fermentation Strains Selection and Fermentation Paraments Optimization of Protein Feed from Pineapple Pomace	CHEN Jianmei, et al. (55)
Investigation on the Quality of Edible Peanut Oil	CAO Yiqun, et al. (60)
Comparative Analysis and Stability Study on Antioxidant Activity of Several Vegetables	MA Qianying (62)
Research Progress of <i>Perilla</i> Leaf Nutritional Value and Product Processing	BAO Wanzhu, et al. (65)
Research Progress of Pesticide Residue Detection in Agricultural Products	CHEN Zhouxiu, et al. (70)
Current Status of Rice Drying Using Microwave Drying Technology and Drying Test Research on Continuous Microwave Dryer	LUO Chunxing, et al. (74)
Research Progress Based on Bamboo Shoot Class Quick-freezing Intelligent Equipment	ZHANG Tingting, et al. (78)
Research Status and Progress Trend of Starch Modification	XIAO Zhigang, et al. (81)
Study on the Application of Dielectric Properties in the Non-destructive Testing of the Quality of the Agricultural Products	LI Bo, et al. (85)
Research Progress on Active Components and Fermentation Mechanism of Medicinal and Edible Plants Ferment	YIN Huan, et al. (89)
Researvh Progress on the Application of Potato Modified Starch in Food	LI Xiuxiu, et al. (92)
Construction of Teaching System of Experimental Course for Food Professional Based on the Position Requirements	GAO Hongfang (95)
Exploration and Research on the Construction of “Golden Course” in Pasta Technology in Applied Undergraduate Colleges	ZHONG Bao, et al. (98)
Exploration of Teaching Reform of Food Engineering Principle Experiment for the Top-up Students of Food Science and Engineering	MAI Xinyun (101)
Teaching Reform on the Course of Food Additive	LI Hua, et al. (103)
On the Flipped Classroom Teaching Mode of Agricultural Biochemistry in Higher Vocational Education	LIU Yingsha, et al. (106)
Exploration on the Co-cultivation of College Students' Innovative Ability Based on the Double-layer Spiral Coordination: Taking Food Science and Engineering as an Example	AN Yanxia, et al. (110)
The Establishing of a Comprehensive Experimental Project of Biochemistry in Independent College	WANG Haijuan, et al. (114)
The Application of Food Traceability Artifical Platform in the Course Teaching of Food Safety and Quality Control	HE Xiuting, et al. (116)

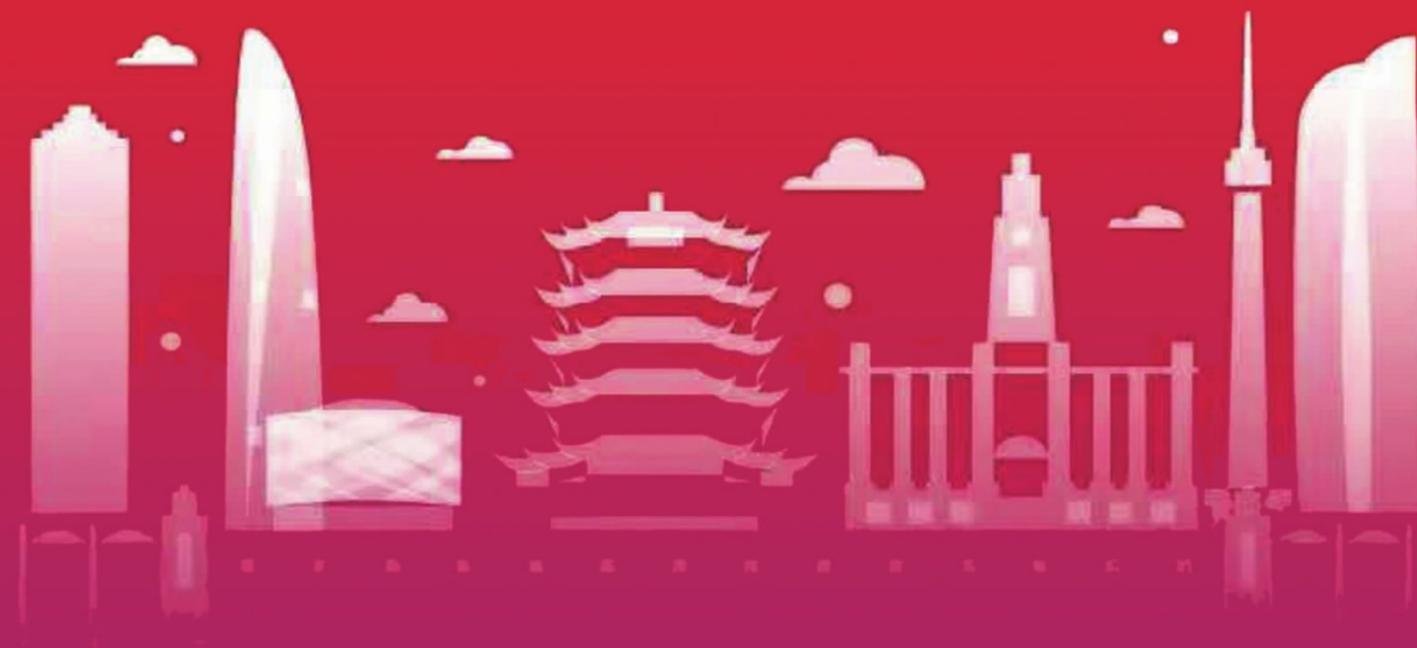
公益宣传

我在行动

武汉

JIAYOU WUHAN!
WE ARE ALL WITH YOU!

加油



指导:北京师范大学出版科学研究院

倡议:花瓣美素/木铎书声/期刊强国

设计:郭龙赢

中国标准连续出版物号:
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

万方数据

ISSN 1671-9646



9 771671 964205