

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

山西省十强报刊

第二届山西省出版奖提名奖

农产品加工[®]

4^上

2020
总第501期

RODUCTS

ROCESSING

NONGCHANPIN JIAGONG

农产品加工

二〇二〇年

第四期(上)

总第五〇一期



安徽省农业科学院

NONGCHANPIN JIAGONG

农产品加工®



中国核心期刊(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

2020年第4期(上) 总第501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
 山西农谷管委会

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
 山西农谷生物工程研究院

山西省品牌研究会
 山西现代农业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

法律顾问 王宝峰

编辑部 0351-4606085 4606086

传真 0351-4606089

网址 <http://www.ncpjpg.com>

电子信箱 ncpjpgk@163.com

通讯地址 山西省太原市新建路59号

邮政编码 030002

出版日期 2020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

- 红枣保健醋的研制 王洁茹, 吴旷雷, 朱星宇, 等 (1)
- 伊豆锦葡萄皮花青素的树脂纯化及稳定性研究
 生庆海, 闫斌, 王晔, 等 (6)
- 软枣猕猴桃多糖的提取及对酵母菌防紫外线的研究
 李昕昕, 梁佳文, 聂妍, 等 (10)
- 绿茶末中L-茶氨酸的离子交换树脂纯化研究
 刘晶晶, 陈志元, 王玉, 等 (14)
- 牛蒡保健茶包的研制 王飞, 于潇淳, 吴迪, 等 (17)
- 台湾青枣饮料的研制 蔡香珍, 陈晓玲, 彭小燕, 等 (19)

工艺探讨

- 一种发芽苦荞粉丝制作工艺的研究
 陈春旭, 杜传来, 高红梅, 等 (22)
- 薏米磷脂提取工艺初步研究 程碧君, 李天娇, 李应华 (27)
- 槲皮素脂质体制备工艺研究 李雨荷, 陈小钰, 黄妮, 等 (31)
- 响应面优化超声辅助提取雪燕水溶性多糖
 王睿哲, 周霞, 杨大帅, 等 (34)
- 有机溶剂辅助酶解法提取鲍鱼内脏鱼油的工艺研究
 张帆, 陈虹玲, 陈锦权, 等 (39)

分析测试

- 超高效液相色谱-串联质谱法同时测定畜禽产品中15种镇静类药物
 残留 王京, 叶佳明, 王潇, 等 (45)
- 市售桃酥产品质构特性主成分分析 邓敏 (50)
- 猪肉不同部位冰点的测定与理化指标相关性分析
 蔡超奇, 康怀彬, 贺家亮, 等 (54)

专题综述

- 速冻馒头复蒸皱缩原因分析及控制措施
 王凯, 张印, 王子轩 (58)
- 二氧化碳气体指示器在食品包装中的研究进展
 刘露, 唐培浩, 程琛, 等 (60)
- 食源性致病菌活的不可培养状态检测方法研究进展
 刘锦涛, 夏静, 喻志学, 等 (65)
- NO诱导耐冷性在果蔬采后贮藏中的应用及研究进展
 崔文玉, 许新月, 王文亮, 等 (68)

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

- 毛叶山桐子油营养价值及精炼工艺的研究进展
 刘一静, 张驰松, 涂彩虹, 等 (73)
- 高档木本食用茶叶籽油的研究与开发
 郑寨生, 江丽, 袁名安, 等 (75)
- 高效咖啡干豆脱壳机的应用研究 何红艳, 程金焕, 王情雄, 等 (79)
- 山西省喷雾性能综合测试实验室的建设 张小刚, 李丹 (81)
- 年产5 000 t羊肉火腿肠工厂设计 关正萍, 刘思洋, 肖春玲, 等 (83)
- 燕麦的功能特性及研究现状 张月, 周航 (89)

加工教研

- 医学院校食品质量与安全专业“食品化学”课程教学改革研究——医学特色“食品化学”课程整合和任务式翻转课堂教学法效果评价
 苏立杰, 董嘉华, 曾钰鹏, 等 (93)
- 高校食品类研究生实验室引入6S管理机制的探讨
 侯爱香, 覃思 (98)
- 基于SPOC+慕课堂的混合式课堂教学实践
 瞿桂香, 施帅, 祁兴普 (101)
- 提升研究生培养质量的建议及对策——以河南工业大学食品科学与工程研究生培养为例 刘昆仑, 陈复生, 郭兴凤 (103)
- 基于移动终端技术的课堂教学实践应用研究——以“食品理化检验”课程为例 李书华, 杨伟杰 (106)
- 中药技能大赛对药品经营与管理专业人才培养模式的影响
 孙晓璐, 尚严严 (109)
- “双一流”本科背景下食品专业特色实践创新教学体系改革
 郭宇星, 杨玉洁, 刘琛, 等 (112)
- “O2O”教学模式在高职“食品法律法规与标准”教学中的应用——以“食品添加剂标准”为例 曹巧巧, 张建群, 骆卢佳, 等 (115)
- 高职食品类专业课程课堂有效教学研究——以“食品感官检验”课程为例 毕春慧 (118)

数字报刊发行领军者
 网络发行合作伙伴 **bookan** 博看网
 bookan.com.cn

封面~封底 安徽省农业科学院

期刊基本参数: CN14-1310/S*2002*S*16*120*zh*P*¥8.00*5 000*33*2020-04

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 中国科学院院士, 农产品加工研究所所长
 戴小枫 中国农科院农产品加工研究所副所长
 左文河 山西省农业厅巡视员
 姚惠源 中国农业大学教授, 农产品加工研究所副所长
 王强 中国农科院农产品加工研究所副所长
 杨俊生 国家农产品保鲜工程技术研究中心副主任
 王文坤 国家食品工业职业教育教学指导委员会
 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 南庆侯 侯振全 王五明
 张建中 张本源 王五明
 李锦峰 秦启福 岳巍
 米志 辛 张成龙

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
 马汉军 天津科技大学食品学院
 马春生 山西省农业科学院农产品贮藏保鲜所
 王春晓 山西农业大学生命学院
 邓泽元 哈尔滨商业大学食品学院
 石彦红 郑州轻工业大学
 白宁喜 广东海洋大学
 吉建武 广东南海区农产品加工保鲜研究所
 曲昭仲 海南热带农业学院
 刘建鹏 河南科技大学食品学院
 刘建学 河南科技大学食品学院
 刘景全 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 河南科技大学食品学院
 杜先鋒 安徽农业大学食品学院
 李云飞 上海交通大学技术学院
 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
 杨斌 陕西师范大学食品学院
 杨海燕 新疆农业大学食品学院
 邱潜宇 厦门集美大学食品学院
 张正竹 安徽农业大学食品学院
 张东杰 黑龙江八一农垦大学
 张兰威 黑龙江八一农垦大学食品学院
 张丽萍 黑龙江省农业科学院农产品研究所
 张宝林 山西省农业科学院农产品研究所
 张康逸 河南省农业科学院农产品研究所
 陈绍慧 国家农产品保鲜中心与工程学院
 林向阳 福州大学生物科学与工程学院
 林亲录 稻谷加工国家工程实验室
 岳金海 西北民族大学食品学院
 周昌利 扬州大学食品学院
 周彬 安徽农业大学茶业与食品科技学院
 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 上海水产大学食品学院
 夏斌 湖南农业大学食品科技学院
 郭顺龙 湖南农业大学食品科技学院
 曹奎春 黑龙江八一农垦大学食品学院
 龚大加 三峡大学生物与制药学院
 蒋继丰 云南农业大学食品学院
 董海州 怀化学院生物与食品工程学院
 靳海州 山东农业大学食品学院
 蒲焱彪 四川农业大学信息与工程学院
 廖森 广东省农业科学院
 潘思长 华中农业大学
 薛长湖 中国海洋大学

Farm Products Processing

2020 No.4

CONTENTS

Development of <i>Zizyphus jujuba</i> Mill Vinegar	WANG Jieru, et al. (1)
Purification of Anthocyanins from Yin Doujin Grape Skin by Resin and its Stabilities	SHENG Qinghai, et al. (6)
Extraction of Polysaccharides from Tara Vine (<i>Actinidia arguta</i>) and its Anti-ultraviolet Effect on Yeast	LI Xinxin, et al. (10)
Purification of L-theanine from Green Tea Dust by Ion Exchange Resin	LIU Jingjing, et al. (14)
Development of Health Care Tea Bags Filled with Burdock	WANG Fei, et al. (17)
Development of Taiwan Green Jujube Beverage	CAI Xiangzhen, et al. (19)
Study on the Technology of Sprouting Tartary Buckwheat Vermicelli	CHEN Chunxu, et al. (22)
Study on the Extraction Technology of Adlay Phospholipid	CHENG Bijun, et al. (27)
Study on Preparation Technology of Quercetin Liposome	LI Yuhe, et al. (31)
Optimization of Ultrasonic-assisted Extraction of Water-soluble Polysaccharides from Snow Petrel by Response Surface	WANG Ruizhe, et al. (34)
Study on Extraction of Abalone Visceral Fish Oil by Organic Solvent Assisted Enzymatic Hydrolysis	ZHANG Fan, et al. (39)
Determination of 15 Sedative Drugs Residues in Livestock and Poultry Meat by UPLC-MS/MS	WANG Jing, et al. (45)
Principal Component Analysis of Texture Profile Properties of Commercial Walnut Cake Samples.....	DENG Min (50)
Determination of Freezing Point in Different Parts of Pork and Correlation Analysis with Physical and Chemical Indicators	CAI Chaoqi, et al. (54)
Analysis and Control Measures of Shrinkage of Quick-frozen Steamed Bread Re-steaming	WANG Kai, et al. (58)
Research Progress of Carbon Dioxide Gas Indicators in Food Packaging	LIU Lu, et al. (60)
Research Progress in Detection Methods for Viable but Non-culturable State of Foodborne Pathogens	LIU Jintao, et al. (65)
Application and Research Progress of NO Induced Cold Tolerance in Postharvest Storage of Fruits and Vegetables	CUI Wenyu, et al. (68)
Research Progress in the Nutritive Value and Refining Process Technology of <i>Idesia polycarpa</i> Maxim. Seed oil	LIU Yijing, et al. (73)
Research and Development of High Grade Woody Edible Tea Seed Oil	ZHENG Zhaisheng, et al. (75)
Study on the Application of High Efficiency Coffee Sheller	HE Hongyan, et al. (79)
Construction of Comprehensive Testing Laboratory for Spray Performance in Shanxi Province	ZHANG Xiaogang, et al. (81)
Annual Output 5 000 Tons of Sheep Meat Sausage Factory Design	GUAN Zhengping, et al. (83)
Functional Characteristics and Research Status of Oat	ZHANG Yue, et al. (89)
Teaching Method Reform of Food Chemistry Course in the Department of Food Quality and Safety in Medical Colleges: Evaluation of Effect of the Integration of Food Chemistry Courses with Medical Characteristics and the Task-based Flipped Classroom Teaching Method	SU Lijie, et al. (93)
Application of 6S Management in Food Major Postgraduate Labs of Universities	HOU Aixiang, et al. (98)
Mixed Teaching Practice Based on SPOC + MOOC Class APP	QU Guixiang, et al. (101)
Suggestions and Countermeasures to Improve the Quality of Postgraduate Education: A Case Study of Postgraduate Education of Food Science and Engineering of He'nan University of Technology	LIU Kunlun, et al. (103)
Research on the Application of Mobile Terminal Technology in Classroom Teaching: Taking the Course of Food Physical and Chemical Analysis as an Example	LI Shuhua, et al. (106)
The Influence of Traditional Chinese Medicine Skill Competition on the Training Mode of Drug Management Professionals	SUN Xiaolu, et al. (109)
The Reform of the Teaching System of Food Specialty Characteristics in the "Double First-class" Undergraduate Background	GUO Yuxing, et al. (112)
Study on Food Regulations and Standards Teaching Based on O2O Model in Higher Vocational Colleges: Taking Food Additive Standards as an Example	CAO Qiaoqiao, et al. (115)
Research on Effective Classroom Teaching of Food Specialty Courses in Higher Vocational Colleges: Taking Food Sensory Testing Course as an Example	BI Chunhui (118)