

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[®]

8^上
2020

总第509期

RODUCTS

ROCESSING

NONGCHANPIN JIAGONG

石鼓[®]

山西省著名商标

“石鼓小米”产于佛教圣地五台山脚下的山西原平，产地黄土深厚、昼夜温差大、日照时间长，产品采用比重精选、低温精碾、抛光色选等现代生产工艺，色泽金黄、粥体黏稠、香气浓郁、口感鲜美、营养丰富，彰显出“黄、油、黏、香、鲜”的特点。2017年石鼓小米入选首批“中国好粮油”产品，同时入选“山西好粮油”产品。

山西石鼓农产品开发有限公司成立于2008年，长期从事小米、糯玉米、红枣、核桃、水果的种植、加工、产品研发、生产销售等。天然有机旱作，地道石鼓小米——从田间地头到深加工做到100%生态种植、100%纯净生产和100%品质保证。



山西石鼓农产品开发有限公司

地 址：山西省原平市西镇乡下薛孤村口108国道西侧500公里处

联系人：刘武生

电 话：13903509485

网 址：<http://www.sxshigu.com>

万方数据

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

2020 年第 8 期(上) 总第 509 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
社长兼总编 张成龙
主 编 刘润平
副社长兼副主编 程 力
常务副社长 关 颖
常务副主编 韩葆颖
副 主 编 程永强
责任编辑 郭文华
编 辑 吴 昊 张兴宇 赵国燕
陈晚凯 王裕清 刘 嘉
李舒婷 杨 利
柳 玲
编 务
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.nepjg.com>
电子信箱 ncpjgk@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 8 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

- 几种野特菜汁的抗氧化活性研究 张 帅, 林宝妹, 洪佳敏, 等 (1)
野生蔓越莓活悦饮的制备及其体内抗氧化功能研究
..... 石 杰, 李宝龙, 刘宇峰, 等 (4)
方便蛋羹的研制 袁丽娜 (10)
葫芦蜂幼虫褐变抑制的研究 张根生, 陈晓明, 黄国忠, 等 (13)

工艺探讨

- 茶花粉韧性饼干加工工艺研究 苏 博, 陈凤瑞, 姚沛琳, 等 (18)
微波辅助法从藤椒果皮中提取黄酮的工艺研究
..... 周孟焦, 陈 凯, 史芳芳, 等 (23)
豆渣的干燥方式对饼干品质的影响及其加工工艺的研究
..... 董艳梅, 宋梦貽, 安艳霞, 等 (26)
基于 Box Behnken 法的油炸金线鱼鱼饼配方优化的研究
..... 杨舒琦, 童铭瑶, 程子润, 等 (32)
运用逆流技术高效提取紫薯花青素 张琼月, 李冰寒, 李林辉 (36)
不同加热温度对哈密瓜汁挥发性成分的影响
..... 张瑞廷, 徐 佳, 许 建 (42)

分析测试

- 6 个不同厂家的黑白胡椒粉红外光谱分析
..... 蔡碧琼, 张福娣, 吴琼洁 (46)
陕西猕猴桃主产区农药残留水平与分析
..... 梁宁利, 冯艳芸, 巩蓬勃, 等 (50)
植物精油化学成分的分析研究 王 珺, 宋姝静, 张敏娟 (52)
食用槟榔中二氧化硫含量检测的不确定度评定
..... 向 军, 袁 河, 赵志友, 等 (56)

专题综述

- ICP-MS 在食品检测中的干扰及其消除 陈皆全, 蒋平香 (59)
影响花色苷降解的因素研究现状 黄 滢, 余小平 (62)
马铃薯发酵饮品的研究进展 余平莲, 阚东杨, 程立君, 等 (66)
本草清咽润喉含片制备工艺研究进展 刘 影, 庞 富 (70)
SNJ10 型自动制泥机设计与试验
..... 何江涛, 陈 盼, 李永辉, 等 (72)
杏核破壳技术及机械的研究现状 刘 佳, 沈晓贺, 杨莉玲, 等 (76)
新型快速根茎类药材收获机的研制 丁建民 (79)

Farm Products Processing

2020 No.8

CONTENTS

Antioxidant Activity of Several Kinds of Wild Vegetable Juice	ZHANG Shuai, et al. (1)
Preparation of Wild Cranberry Soft-drink and Research on its Antioxidant Function in Vivo	SHI Jie, et al. (4)
Development of Convenient Egg Custard	YUAN Li'na (10)
Study on Inhibition of Browning of <i>Vespa velutina</i> Lepeletier Larvae	ZHANG Gensheng, et al. (13)
Study on Processing Technology of Tea Pollen Toughness Biscuits	SU Bo, et al. (18)
Experimental Study on Microwave-assisted Extraction of Flavonoids from the Pericarp of <i>Zanthoxylum armatum</i> DC	ZHOU Mengjiao, et al. (23)
Study on the Effect of Drying Method of Bean Dregs on the Quality of Biscuits and its Processing Technology	DONG Yanmei, et al. (26)
Box Behnken Optimization of Fried <i>Nemipterus virgatus</i> Fish Cake Formula	YANG Shuqi, et al. (32)
High Efficiency Extraction of Anthocyanins in <i>Solanum tuberosum</i> by Countercurrent Extraction	ZHANG Qiongyue, et al. (36)
Effect of Different Heating Temperature on Volatile Components of Hami Melon Juice	ZHANG Ruiting, et al. (42)
Infrared Spectrum Analysis of Black and White Pepper Powder from 6 Different Manufacturers	CAI Biqiong, et al. (46)
Pesticide Residur Level and Analysis in Shaanxi Kiwi	LIANG Ningli, et al. (50)
Study on the Chemical Constituents of Plant Essential Oils	WANG Jun, et al. (52)
Evaluation of Uncertainty in the Determination of Sulfur Dioxide in Areca Catechu	XIANG Jun, et al. (56)
Interference of ICP-MS in Food Inspection and its Elimination	CHEN Jiequan, et al. (59)
Research Status of Factors Affecting Anthocyanin Degradation	HUANG Yan, et al. (62)
Research Progress of Drinks Fermented with Potatoes	YU Pinglian, et al. (66)
Research Progress in the Preparation of Chinese Herbal Medicine Qingyan Runhou Buccal Tablet	LIU Ying, et al. (70)
Design and Experiment of SNJ10 Automatic Mashing Machine	HE Jiangtao, et al. (72)
Research Status of Apricot Shell Cracking Technology and Machinery	LIU Jia, et al. (76)
Development of a New Type of Rapid Rhizome Harvesting Machine	DING Jianmin (79)
Reform and Discussion on the Course of Fermented Food Technology	GAO Xianli, et al. (83)
Reform and Practice of Course Assessment System of Food Biochemistry Based on OBE Concept	SUN Shuyang, et al. (87)
Exploration and Application of PBL Based on the Knowledge Association Strategy in Food Nutrition	FAN Fangyu, et al. (90)
Reformation of BOPPPS Teaching Mode in Food Immunology Based on Chaoxing Learning APP	WANG Qing, et al. (94)
Application of Seminar Teaching Mode in Food Safety and Hygiene Course	WANG Li, et al. (96)
Optimization and Construction of the Platform of Cold-region Miscellaneous Grain Experimental Teaching Demonstration Center	ZHANG Liyuan, et al. (99)
Food Science and Engineering Talents Training Based on the Talent Demand of Central Kitchen	XIAO Lan, et al. (101)
Innovation and Practice of Project-driven Teaching Method in Talent Cultivation: A Case Study of Food Sciences and Engineering Major in Shaanxi Xueqian Normal University	GE Hanjing (104)
Research on the Application of Blended Learning in the Reform of Practical Teaching of Food Specialty	YANG Liu, et al. (106)
Exploration on the Teaching Reform of Food Basic Experiment from the Perspective of Curriculum Ideology and Politics	LIU Xingli, et al. (109)
Preliminary Study on the Teaching Reform for the Course of Compendium to Tea Science Based on the Experience and Practice	DENG Hong, et al. (112)
Application and Effect Evaluation of PBL-Sandwich Teaching Model in Food Safety Teaching	ZHANG Qi, et al. (115)
Research on PBL Teaching Method of Food Technology in Local Applied Universities Based on the Concept of OBE	HU Xin, et al. (118)