

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
国家农产品加工产业科技创新联盟副理事长单位

农产品加工[®]

1^上

2022
总第543期

RODUCTS

ROCESSING

NONGCHANPIN JIAGONG

农产品加工

二〇二二年

第一期(上)

总第543期

天方茶业
坚持天然品质 用心做好茶



联合国环境规划署中国茶叶可持续供应链示范基地
农业产业化国家重点龙头企业
茶行业百强企业

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

国家农产品加工产业科技创新联盟副理事长单位

2002 年创刊

2022 年第 1 期(上) 总第 543 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

指导单位
中共山西省委农村工作领导小组办公室
山西省农业农村厅

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

山西中条山生物工程研究院
山西省品牌研究会
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 郭文华

执行主编 吴 昊

综合部主任 赵国燕

社长助理 张兴宇

责任编辑 郭文华

编 辑 陈晚凯 王裕清 刘 嘉

柳 玲 李舒婷 杨 利

霍煜晖 宋亚丽 毕淑娟

柳 玲 王宝峰

编 辑 部 0351-4606085 4606086

传 真 部 0351-4606089

网 址 http://www.nepjg.com

电子邮箱 nepjgk@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 2022 年 1 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

干燥对核桃青皮重金属去除能力的影响

..... 李慧心, 艾重阳, 曲文娟, 等 (1)

油茶籽粕多糖的结构表征及其对肠道菌群的影响

..... 金日生, 单 琴, 袁传勋 (7)

欧姆加热解冻法对猪肉理化及氧化特性的影响

..... 戴 妍, 邵乐乐, 郭 威, 等 (14)

蒲公英米酒的研制 路 昌, 张兆雪, 刘文荣, 等 (20)

工艺探讨

枸杞黄芪咀嚼片制备工艺研究 岑娜娜, 毛福英, 马 燕, 等 (25)

真空微波干燥木耳技术研究 梁昌祥, 黄彩奕, 梁明华, 等 (32)

响应曲面法优化盐溶法提取花生粕蛋白工艺

..... 陈胜兵, 张慧敏, 金 惠, 等 (37)

一种金针菇花生复合饮料的制备工艺研究

..... 李永生, 来守萍, 宋莎莎, 等 (41)

分析测试

基于近红外光谱定量分析技术对大米年际的研究

..... 王欣卉, 宋雪健 (45)

保健食品中软胶囊酸价检测方法的选择

..... 植爱萍, 何秋霞, 罗 楠 (48)

网纹瓜去皮与否对网纹瓜白兰地香气物质的影响

..... 刘晓露, 王根杰, 姚圣圣, 等 (52)

专题综述

甜味物质应用进展及风险评价 高 飞, 李艳如, 杨 畅, 等 (57)

花椒及花椒油(树脂)加工贮藏研究现状

..... 陆龙发, 任廷远, 黄 涛 (62)

鱼类体表黏液研究进展 刘晓晨, 佟长青, 李 伟 (66)

食品添加剂的应用及安全性探究 徐彦英, 汪晓鹏, 吴 亮 (70)

加工教研

新工科理念下基于“三创”能力培养的“食品添加剂”课程教学

改革探讨 孙丰梅, 丁培峰, 赵瑞平, 等 (73)

虚拟仿真实验教学系统联合问卷星在“食品毒理学”动物实验

教学中的应用 胡嘉森, 叶倩文, 赖丹宁, 等 (76)

2022 版本科专业人才培养方案的优化研究——以食品科学与工程

专业为例 洪梦雨, 孙 颖, 张 鑫 (81)

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

- 面向工程教育认证的食品类专业生产实习改革与实践
..... 孙舒扬, 柳全文, 刘正升, 等 (84)
- “食品检验检疫学”双语教学模式的研究与探索
..... 李 鑫, 贺红军, 赵玉平 (87)
- 农业硕士“试验设计与统计”课程考核方式的改革实践
..... 顿国强 (89)
- PBL 结合 OBE 在“功能食品开发实践”课程改革中的应用
..... 刘彦霞, 刘 洋, 秦 菲, 等 (93)
- “食品免疫学”课程教学改革与探索 马菲菲, 孙永康, 丁志刚 (97)
- 适应网络课堂的教学方法研究——以“食品营养学”课程为例
..... 何庆华, 石春芝, 文 震, 等 (100)
- 地方高校基于培养学生创新能力的“食品微生物学”课程教学
..... 朱利霞, 常云霞, 郭 婕, 等 (103)
- 基于“食品营养学”一流课程案例资源库的建设
..... 余 华, 张 峯, 刘达玉, 等 (106)
- “线上+线下”环境下基于高阶思维能力培养的“食品微生物学”项目
式教学——以“高产淀粉酶芽孢杆菌的筛选与诱变育种”为例
..... 宁豫昌, 张晓静, 潘春梅 (109)
- “双一流”背景下高校优势特色学科建设路径
..... 曹荣安, 张佳苗, 于立河, 等 (113)
- 现代工具在“食品冷冻冷藏技术”教学中的应用
..... 张淑荣, 谭鲁志, 孙舒扬, 等 (116)
- 新工科视域下地方高校食品科学与工程专业高素质应用型人才实践
教学模式的探索与研究 李慧芸 (119)

数字报刊发行领军者

网络发行合作伙伴 **bookan** 博看网

封面 天方茶业股份有限公司
封二 山西三安生物科技有限公司
封三 山西晋善晋美酒业有限公司
封底 山西维仕杰食品饮料有限责任公司

期刊基本参数: CN14-1310/S*2002*S*16*120*zh*P*¥8.00*
5 000*30*2022-01

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
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 中国农科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
辛 士 中国技术市场协会农业农村专业委员会主任
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

指导委员会

- 主 任 刘志杰
副主任 张玉宏 郭惠勇 茹栋梅
王进仁 姚继广 张软斌
赵文志 薛志省

编委会

- 主 任 冯京民 王凤忠
副主任 侯振全 王五明 张建中
张本源 郝晓莉 赵忠伟
李锦文 南庆贤 李成海
张成龙 赵 菁 孙 康

编 委(按姓氏笔划为序)

- 于淑娟 马汉军 马俐珍
王晓闻 邓泽元 石彦国
白艳红 宁喜斌 吉宏武
吉建邦 刘 鹏 刘建学
刘景圣 江连洲 任广跃
杜先锋 李 斌 李文锦
李新华 杨卫民 杨兴斌
杨海燕 张正竹 张东杰
张兰威 张丽萍 张康逸
陈绍慧 林向阳 林亲录
岳田利 金昌海 周裔彬
赵丽芹 郝利平 钟耀广
夏延斌 郭顺堂 梁志文
曹龙奎 龚大春 龚加顺
董海洲 靳 烨 蒲 彪
廖森泰 潘思轶 薛长湖

Farm Products Processing

2022 No.1

CONTENTS

Effect of Drying on the Heavy Metal Removal Ability of Walnut Green Husks	LI Huixin, et al. (1)
Structural Characterization of Camellia Seed Meal Polysaccharide and its Effect on Intestinal Microflora	JIN Risheng, et al. (7)
Influence of Physical-chemical and Oxidation Characteristics of Ohmically-cooking Thawed Pork Batter	DAI Yan, et al. (14)
Development of Dandelion Rice Wine	LU Chang, et al. (20)
Preparation Technology of Wolfberry Astragalus Chewable Tablets	CEN Na'na, et al. (25)
Application of Vacuum Microwave Technology in Drying of <i>Auricularia auricula</i>	LIANG Changxiang, et al. (32)
Optimization of Sodium Chloride Extraction of Peanut Meal Protein by Response Surface Methodology	CHEN Shengbing, et al. (37)
Study on Formula Technology of <i>Flammulina velutipes</i> Peanut Compound Drink	LI Yongsheng, et al. (41)
Research on Rice Interannual Based on Near Infrared Spectroscopy Quantitative Analysis	WANG Xinhui, et al. (45)
Selection of Determination Method for Acid Value of Soft Capsules in Health Food	ZHI Aiping, et al. (48)
Effects of Peeling or Not on Aroma Components of Netted Melon Brandy	LIU Xiaolu, et al. (52)
Application Progress and Risk Assessment of Sweet Substances	GAO Fei, et al. (57)
Research Status of Processing and Storage of <i>Zanthoxylum bungeanum</i> and <i>Zanthoxylum bungeanum</i> Oil (Resin)	LU Longfa, et al. (62)
Research Progression in Fish Skin Mucous	LIU Xiaochen, et al. (66)
Application and Safety of Food Additives	XU Yanying, et al. (70)
Discussion on Teaching Reform of Food Additive Course Based on the Cultivation of Three Innovation Ability under the New Concept of Engineering	SUN Fengmei, et al. (73)
Application of Virtual Simulation Experiment Teaching System Combined with Questionnaire in the Teaching of Food Toxicology Animal Experiment	HU Jiamiao, et al. (76)
The Optimization of 2022 Undergraduate Professional Talent Training Program: Taking Food Science and Engineering as an Example	HONG Mengyu, et al. (81)
Reform of Production Practice of Food Engineering Specialty Oriented Towards Engineering Education	SUN Shuyang, et al. (84)
Research and Exploration on Bilingual Teaching Mode of Food Inspection and Quarantine	LI Xin, et al. (87)
The Reform Practice of Test Design and Statistics Courses Examination Approaches for Master of Agriculture	DUN Guoqiang (89)
The Application of PBL Combined with OBE in the Reform of Functional Food Development Practice Course	LIU Yanxia, et al. (93)
Teaching Reform and Exploration of Food Immunology	MA Feifei, et al. (97)
Research on Teaching Methods Adapting to Network Classroom: Taking Food Nutrition of School as an Example	HE Qinghua, et al. (100)
The Teaching Pattern of Food Microbiology for Improvement on the Creativity in Local Universities	ZHU Lixia, et al. (103)
Construction of Case Resource Library Based on First Class Course of Food Nutrition	YU Hua, et al. (106)
Project-based Teaching of Food Microbiology Based on the Cultivation of High-order Thinking Ability Under the Environment of "Online + Offline": Taking "Screening and Mutation Breeding of High-amylase-producing <i>Bacillus</i> " as an Example	NING Yuchang, et al. (109)
Construction Path of Advantageous Characteristic Disciplines in the Background of Double First Class	CAO Rong'an, et al. (113)
The Application of Modern Tools in the Teaching of Technology of Food Frozen and Cold Store	ZHANG Shurong, et al. (116)
Research on Practical Teaching System in Training High-quality Talent of Food Science and Engineering Specialty in Local University from the Perspective of New Engineering	LI Huiyun (119)