

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
国家农产品加工业科技创新联盟副理事长单位

ISSN 1671-9646
CN 14-1310/S

农产品加工[®]

7_下
2023

总第580期

RODUCTS

ROCESSING

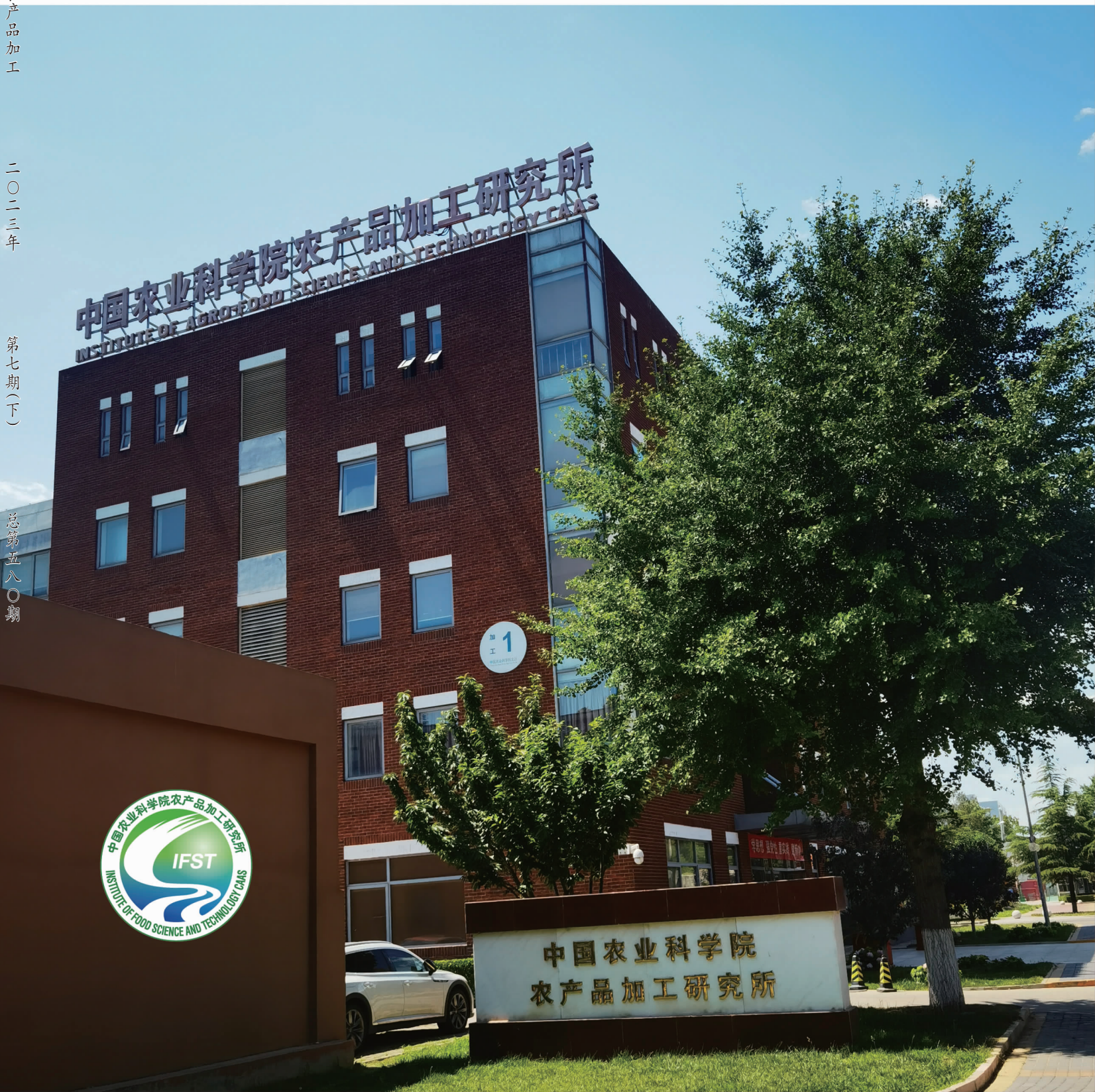
NONGCHANPIN JIAGONG

农产品加工

二〇二三年

第七期(下)

总第580期



NONGCHANPIN JIAGONG

农产品加工®



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 山西省十强报刊
中国科技论文统计源期刊 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

2023 年第 7 期(下) 总第 580 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
山西省农产品加工产业技术创新战略联盟
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
业务指导
中国农业科学院农产品加工研究所
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 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
社长助理 张兴宇
责任编辑 赵国燕 王裕清 刘嘉
陈晚凯 李舒婷 杨利
霍煜晖
段晋会
柳玲
宋亚丽 毕淑娟
版式设计 王宝峰
法律顧問 王宝峰
编辑部 0351-4606085 4606086
编辑部 0351-4606089
网址 http://www.ncpjg.com
电子邮箱 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 2023 年 7 月 30 日
发行范围 国内外公开发行
国内邮发代号 22-19
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

国际标准连续出版物号 ISSN 1671-9646
国内统一连续出版物号 CN 14-1310/S

目次 CONTENTS

试验研究

桃粉速溶饮料的开发及工艺优化研究

李文琦, 辛松林, 李鑫, 等 (1)

香葱叶片微波-热风联合干燥工艺优化及干燥动力学研究

肖亚冬, 吴海虹, 田震, 等 (6)

苦荞饭的研制 王薇, 李昌远, 张丽芳, 等 (13)

百里香精油对芒果保鲜效果研究

周应欢, 宋玉珏, 李浪, 等 (15)

藻蓝蛋白苹果乌龙茶果冻的研制 季天予, 杨巍巍, 魏凝也, 等 (19)

工艺探讨

热处理对鳙鱼骨蛋白酶解特性的影响

罗惠芳, 王翰庭, 王婵 (22)

响应面法优化牛膝多糖的微波法提取工艺研究

刘佳, 周亚梅, 张潇丹, 等 (27)

响应面法优化红皮花生芽苗菜凝固型酸乳的发酵工艺

关正萍, 徐欣, 关正, 等 (32)

燕麦麸皮枯草芽孢杆菌固态发酵工艺优化

张倩芳, 李敏, 栗红瑜, 等 (39)

马铃薯黄精绿豆糕的工艺研究 祝朝巧, 余平莲, 亢凯杰, 等 (42)

分析测试

基于可见/近红外光谱技术的玉露香梨可溶性固形物含量检测

孙海霞, 王润润, 张淑娟, 等 (46)

基于主成分分析与聚类分析的百合品质评价

张晓莉, 王彦蕊, 王国庆, 等 (49)

蜂蜜蜜源鉴别与蜂蜜质量控制的方法研究与探索

马永杰, 包洪亮, 吴鑫鑫, 等 (55)

直接测汞仪测定宁夏地产枸杞中总汞含量及安全性评价

杨建兴, 马雪梅, 李谦, 等 (58)

麻竹笋不同部位的营养成分分析 吴昊晟, 毛国兴, 梁安雅, 等 (64)

专题综述

生物技术降解海带岩藻聚糖硫酸酯分子研究现状

聂小伟, 何粉霞, 毕可海, 等 (67)

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

白首乌生产加工技术研究进展

..... 闫凯旋, 陈 镭, 沈明晨, 等 (71)

黄酮类化合物提取方法概述 李 伟 (75)

农产品抽样与样品制备工作的探讨与建议

..... 吴 凡, 樊铭勇, 李 静, 等 (79)

以现代茶产业高质量发展助力共同富裕示范区建设的路径探索

..... 夏 兵, 刘东红, 何晨蕾 (82)

浅谈预制菜标准建设存在的问题及解决措施

..... 马 政, 薄 乐, 祝 贺, 等 (85)

加工教研

“双一流”建设背景下行业特色高校一流学科建设路径探究——以河南工业大学粮油食品特色学科建设为例

..... 关二旗, 李萌萌, 王 璐, 等 (93)

“食品工艺学”课程改革与实践 庞 敏, 于艳丽 (97)

大学生科技创新基金对大学生创新能力的提升研究与思考——以华中农业大学食品科学技术学院为例

..... 苏洪辰, 曾 青, 徐晓云, 等 (101)

产教融合模式下酿酒工程专业双创人才培养模式的探索

..... 袁乐梅, 宗绪岩, 边名鸿, 等 (106)

食品工程专业混合教学模式探讨 王俊钢, 吴翠芳, 邵 倩 (111)

“食品分析”课程教学改革与实践

..... 朱 苗, 李刚凤, 刘庆庆, 等 (114)

“食品化学”双语课程线上线下混合式教学模式的探讨

..... 白青云, 赵希荣, 赵 立, 等 (118)

网络发行合作伙伴 数字报刊发行领军者
bookan.com.cn 博看网

封面 ~ 封底 中国农业科学院农产品加工研究所

期刊基本参数: CN14 - 1310 / S * 2002 * S * 16 * 120 * zh * P * ¥8.00 *

5 000 * 28 * 2023-07

版 权 声 明

凡向本刊投稿者,如无特别说明,即视为同意本刊拥有对该稿件刊发后的网络出版权。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 孙京民
副主任 吴 刚 茹栋梅 姚继广
张软斌 赵文志

编委会

主 任 冯京民 王凤忠
副主任 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

2023 No.7

CONTENTS

Development and Process Optimization of Instant Drinks of Peach Powder	LI Wenqi, et al. (1)
Optimization of Microwave Combined Hot–Air Drying Process and Drying Dynamics Model of Chive Leaf	XIAO Yadong, et al. (6)
Development of Tartary Buckwheat Rice	WANG Wei, et al. (13)
Study on Preservation Effect of Thyme Essential Oil on Mango	ZHOU Yinghuan, et al. (15)
Development of Phycocyanin Apple Oolong Tea Jelly	JI Tianyu, et al. (19)
Effect of Heat Treatment on the Enzymatic Properties of Bighead Carp Bone Proteins	LUO Huifang, et al. (22)
Optimization of Ultrasound–assisted Extraction of Tricholomamatsutake Mycelium Polysaccharide Using Response Surface Methodology	LIU Jia, et al. (27)
Optimization of Fermentation Process of Set Yogurt of Red Peanut Sprouts by Using Response Surface Method	GUAN Zhengping, et al. (32)
Optimization of Solid–state Fermentation Process of Oat Bran by <i>Bacillus subtilis</i>	ZHANG Qianfang, et al. (39)
Study on the Technology of Mung Bean Pastry with Potato and <i>Polygonatum sibiricum</i>	ZHU Chaoqiao, et al. (42)
Detection of Soluble Solid Content on Yuluxiang Pear Using Visible/near Infrared Spectroscopy	SUN Haixia, et al. (46)
Quality Evaluation of Lily Based on Principal Component Analysis and Cluster Analysis	ZHANG Xiaoli, et al. (49)
Research and Exploration on the Method of Nectar Source Identification and Honey Quality Control	MA Yongjie, et al. (55)
Determination of Total Mercury Content and Safety Evaluation of Wolfberry (<i>Lycium barbarum</i>) in Ningxia by Direct Mercury Meter	YANG Jianxing, et al. (58)
Analysis of the Nutritional Composition of Different Parts of the Mahogany Bamboo Shoot	WU Haosheng, et al. (64)
Research Study on Biodegradation of Seaweed Fucoglycan Sulfate	NIE Xiaowei, et al. (67)
Research Progress in Production and Processing Technology of <i>Cynanchum auriculatum</i> Royle ex Wight	YAN Kaixuan, et al. (71)
Overview of Extraction Methods for Flavonoids	LI Wei (75)
Discussion and Suggestions on Sampling and Sample Preparation of Agricultural Products	WU Fan, et al. (79)
Exploring the Way to Promote the Construction of Common Prosperity Demonstration Zone with High–quality Development of Modern Tea Industry	XIA Bing, et al. (82)
Discussion on the Problems and Solutions in the Standard Construction of Prefabricated Dishes	MA Zheng, et al. (85)
Research on Discipline Construction Path of Colleges and Universities with Industry Characteristics under the Background of “Double First–class” Construction	GUAN Erqi, et al. (93)
Curriculum Reform and Practice of Food Technology	PANG Min, et al. (97)
Researches and Reflections on the Enhancement of Students' Innovation Ability by Students Research Fund: Taking College of Food Science & Technology of Huazhong Agriculture University as an Example	SU Hongchen, et al. (101)
Exploring the Training Mode of Innovation and Entrepreneurship Talent in Brewing Engineering under the Integration Mode of Education and Industry	YUAN Lemei, et al. (106)
Discussion on the Mixed Teaching Mode of Food Engineering Specialty	WANG Jungang, et al. (111)
Exploration and Practices of Food Analysis Teaching Reform	ZHU Miao, et al. (114)
Discussion of Online and Offline Mixed Teaching Model of Food Chemistry Bilingual Course	BAI Qingyun, et al. (118)



中国农业科学院农产品加工研究所

INSTITUTE OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY CAAS

- ◆ 中国农业科学院农产品加工研究所是国家级公益性农产品加工科技创新研究机构。
- ◆ 办所宗旨：面向世界农业科技前沿、面向国家重大需求、面向现代农业建设主战场、面向人民生命健康，加快建设世界一流学科和一流科研院所，扎实推进科技创新工作，为促进农业农村现代化、实现“两个一百年”奋斗目标和中华民族伟大复兴的中国梦提供强有力的科技支撑。
- ◆ 聚焦“加工与贮藏、质量与安全、营养与健康、智能化制造”四大学科领域，开展应用基础研究、关键技术装备研发、重大新产品创制和集成示范与转化应用。主要职责任务为：
 1. 农产品物流保鲜与品质调控研究；
 2. 农产品加工与资源梯次利用；
 3. 食品营养与功能因子研究；
 4. 食品微生物与酶工程研究；
 5. 食品智能制造与工程化装备研究；
 6. 农产品加工过程质量与安全研究；
 7. 科技咨询、政策咨询、科学技术传播与科技成果转化推广。
- ◆ 现建有谷物加工与品质调控、植物蛋白结构与功能调控、肉品加工与品质调控、果蔬加工与品质调控、薯类加工与品质调控、食品营养与功能因子利用、中式食品加工与装备、食品微生物与酶工程、农产品生物毒素与过敏原控制 9 个院级创新团队，以及农产品保鲜与物流、农产品加工质量安全防控、植物化学组分与组学研究和乳品加工与品质调控 4 个所级创新团队。



国际标准连续出版物号：ISSN 1671-9646

国内统一连续出版物号：CN 14-1310/S

定价：8.00 元(本册) 邮发代号：22-19
96.00 元(全年)

ISSN 1671-9646

