

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

ISSN 1671-9646
CN 14-1310/S

农产品加工[®]

8^上
2023

总第581期

RODUCTS

ROCESSING

NONGCHANPIN JIAGONG



雙合成

200年双合成 100年蛋月烧
— SINCE 1828 —



百年经典
感恩好礼
6代人饼艺传承

百年饼香

始创于清道光八年
近200年沉淀，六代人传承至今
以细致入微的匠心，
为团圆贡献一份来自时光的礼物



百年餅香 蛋月燒

百年双合成晋式蛋月烧



中华老字号
China Time-honored Brand

双合成百年饼香月饼礼盒
净含量:880克



农产品加工

二〇二三年

第八期(上)

总第五八一期

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 8 期(上) 总第 581 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
 编辑 陈晓凯 李舒婷 杨利
 霍煜晖
 段晋会
 柳玲
 宋亚丽 毕淑娟
 王宝峰
 编辑部 0351-4606085 4606086
 0351-4606089
 网址 http://www.ncpjg.com
 ncpjgk@163.com
 电子信箱
 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 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
 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

- 菠萝切片热风干燥特性及动力学模型构建
 马兴灶, 卢洁, 李萌静, 等 (1)
- 模糊数学感官评价法优化无蔗糖山楂果渣饼干配方
 苏玖玲, 张晓娜 (8)
- 一种中药复合保健果冻的研制 曹明珠 (12)
- 基于优化平准器参数改善卷烟端部落丝量的研究
 叶茵, 关斌, 常宇, 等 (15)
- 广金钱草乙醇提取物不同极性部位抗氧化抗菌活性研究
 刘婷, 刘平平, 胡深德, 等 (19)
- pH 值对酪蛋白-木糖醇复合物功能和结构特性的影响
 安悦嘉, 曹雪妍, 杨梅, 等 (24)

工艺探讨

- 响应面法优化油茶茶叶精油提取工艺
 危婷, 邓爱华, 王云, 等 (29)
- 产地冷库预冷处理对大球盖菇贮藏品质的影响
 孟繁博, 黄道梅, 汤鹏宇, 等 (32)
- 响应面法优化烟草秸秆中木聚糖的提取工艺研究
 刘嘉璇, 陈月星, 黄金辉, 等 (36)
- 马铃薯黄精复合醋的工艺研究 俞媛瑞, 冯那, 谢华秀, 等 (42)
- 擂茶固体饮料制备工艺研究 陈惠卿, 张月桂, 谢三都 (46)
- 超声波辅助提取荔枝壳中多酚物质的工艺优化
 张传越, 吴洋丽, 刘洋, 等 (50)

分析测试

- HPLC-MS/MS 法测定黑枸杞中 9 种酚酸
 王远, 刘洋, 张金磊, 等 (53)
- 基于 GC-IMS 对不同中西方奶酪挥发性风味物质的比较分析
 靳青, 王建英, 谭秀文, 等 (56)
- 酒精浸泡速冻条件下鸡肉的品质分析
 李凌云, 陈乐乐, 刘战辉, 等 (62)

专题综述

- 花生精深加工研究进展 张明振, 张京良, 丛晓飞, 等 (69)

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
 万方数据期刊收录



农产品加工

中草药提取物的活性成分及其应用研究进展
 高婷, 苏超, 李天一, 等 (74)
 柑橘水果中黄酮类物质的提取方法生物活性及应用研究进展
 叶沛铭, 梁雅慧, 吴颖妍, 等 (78)
 白藜芦醇的生理活性及其研究进展
 关正萍, 武佳慧, 关正, 等 (81)
 功能性膳食纤维对食物血糖应答影响的研究进展
 李旭燕, 王宗玄, 丁方莉, 等 (86)

加工教研

基于食品专业课程考核改革新思路的探究 李焯青, 杜丽慧 (93)
 “食品安全学”课程工程化教学模式创新与探索
 王锋, 马路凯, 谢曦, 等 (96)
 基于能力导向一体化的“食品化学”教学模式探索与实践
 马意龙, 商亚芳, 魏兆军, 等 (99)
 工程教育认证背景下“食品工程原理”课程授课内容分层次教学模式
 探索和实践 丁春明, 陶芬, 杨晓清 (103)
 “食品感官评价”课程教学改革思路探讨
 高瑞萍, 尤琳烽, 周文斌, 等 (107)
 新发展理念视阈下食品智能加工技术专业人才培养模式研究
 杨福臣 (111)
 “发酵食品安全生产与品质控制”课程教学改革探索与实践
 田志革, 胡晓亮, 张超, 等 (115)
 “乳与乳制品工艺学”BOPPPS+线上线下混合式教学设计创新实践
 白英, 王俊国 (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 太原双合成食品有限公司
 封二 平遥县宝荣食品有限公司
 封三 山西青塘食品有限公司
 封底 运城市福同惠食品有限公司

期刊基本参数: CN14-1310/S*2002*S*16*120*zh*P*¥8.00*
 5 000*28*2023-08

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 赵志志

编委会

主任 冯京民 王凤忠
 副主任 王五明 张建新 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 靳焯 蒲彪
 廖森泰 潘思轶 薛长湖

Farm Products Processing

2023 No.8

CONTENTS

- Hot Air Drying Characteristics and Modeling of Kinetics for Pineapple Slices MA Xingzao, et al. (1)
- Optimization of Sucrose-Free Hawthorn Pomace Cookies Formula by Fuzzy Mathematical Sensory Evaluation
..... SU Jiuling, et al. (8)
- Development of a Traditional Chinese Medicine Combined with Health Care Jelly CAO Mingzhu (12)
- Study on Improving Content of Loss of Tobacco from the Ends Based on Optimizing Parameters of Ecreteur in Cigarette
Maker YE Yin, et al. (15)
- Research on the Antioxidant and Antibacterial Activity in Different Polar Fraction of Ethanol Extracts from *Desmodium
styracifolium* (Osbeck) Merr. LIU Ting, et al. (19)
- Effects of pH on Functional and Structural Properties of Casein-xylitol Complex AN Yuejia, et al. (24)
- Optimization of Extraction Process of Essential Oil from *Camellia oleifera* Leaves by Response Surface Methodology
..... WEI Ting, et al. (29)
- Effect of Localized Precooling Treatment on Storage Quality of *Stropharia rugoso-annulata*
..... MENG Fanbo, et al. (32)
- Optimization of Xylan Extraction from Tobacco Straw by Response Surface Method LIU Jiaxuan, et al. (36)
- Study on the Technology of Compound Vinegar with Potato and *Polygonatum sibiricum* YU Yuanrui, et al. (42)
- Study on Preparation Technology of Lei Cha Solid Drink CHEN Huiqing, et al. (46)
- Optimization of Ultrasonic-assisted Extraction of Polyphenols from Litchi Shell ZHANG Chuanyue, et al. (50)
- Determination of 9 Phenolic Acids in *Lycium barbarum* Murray by HPLC-MS/MS WANG Yuan, et al. (53)
- Comparative Analysis of Volatile Compounds in Different Cheese Samples by GC-IMS JIN Qing, et al. (56)
- Quality Analysis of Chicken under Ethanol Immersion Freezing LI Lingyun, et al. (62)
- Research Progress of Peanut Deep Processing ZHANG Mingzhen, et al. (69)
- Research Progress on Active Ingredients and Application of Chinese Herbal Extracts GAO Ting, et al. (74)
- Research Advances in the Extraction Methods Biological Activity and Application of Flavonoids from Citrus Fruits
..... YE Peiming, et al. (78)
- A Review on the Physiological Mechanism of Resveratrol and its Research Progress GUAN Zhengping, et al. (81)
- Research Progress on the Effect of Dietary Fiber on Food Glucose Response LI Xuyan, et al. (86)
- The Exploration of Novel Ideas for the Reformation of Food Professional Course Assessment LI Yeqing, et al. (93)
- Innovation and Exploration of Engineering Teaching Mode of Food Safety Course WANG Feng, et al. (96)
- Exploring and Carrying Out the Teaching Model of the Food Chemistry Curriculum Based on the Capacity Oriented
System MA Yilong, et al. (99)
- Exploration and Practice on the Teaching Model in Different Teaching Contents of Food Engineering Principals Under the
Background of Engineering Education Certification DING Chunming, et al. (103)
- Study on Teaching Reform Ideas of Food Sensory Evaluation Course GAO Ruiping, et al. (107)
- Research on Talent Training Mode of Food Intelligent Processing Technology Specialty from the Perspective of New
Development Concept YANG Fuchen (111)
- Exploration and Practice of Teaching Reform of Fermented Food Safety Production and Quality Control Course
..... TIAN Zhige, et al. (115)
- Innovative Practice of BOPPPS+online to Offline Blended Teaching Design of Milk and Dairy Product Technology
..... BAI Ying, et al. (118)

中华老字号 百年福同惠



运城市福同惠食品有限公司 距今已有 200 多年历史，是“中华老字号”企业和“中国当代名商”，南式细点制作工艺 2007 年被列为山西省非物质文化遗产保护项目。

公司在盐湖工业园区占地 20 000 m²，建成现代化生产车间 17 000 m²，包括车间、仓库、办公区、宿舍、餐厅。企业共有员工 83 人，其中大中专毕业生 26 人，糕点生产技术人员 12 人，管理人员 9 人，形成生产、技术和管理的中坚力量，增强了企业竞争能力，有力地促进了企业持续健康发展。公司以“依托科技力量、弘扬糕点文化、发展品牌实力”为宗旨，以“现代化、规模化、集团化”为发展目标，以“艰苦创业、同福同惠、务实创新”为理念，发展成为一家集糕点生产、食品馅料加工于一体的多元化经营老字号企业。

现已通过 ISO 9001 食品质量管理体系认证和 22000 食品安全管理体系认证，公司荣获“全国商业联合会优质服务月活动先进集体”“全国巾帼文明岗”“山西省诚信单位”“山西省职业道德建设先进单位”“山西省工商系统百家企业打假维权先进单位”；“福同惠”牌商标六届蝉联“山西省著名商标”；产品获 1 个部优奖、1 个“中国特色糕点”奖、1 个全国首届食品博览会金奖，以及 5 个省优、8 个省厅最佳产品等荣誉；馅料福香酥获全国“优质放心馅料”奖，南式细点菊花酥 2017 年在世界面食大赛中获奖。



地址：山西省运城市解放南路 56 号
电话：15035959177



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)
96.00 元(全年)

邮发代号：22-121

ISSN 1671-9646

