

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[®]

9_下
2023

总第584期

PRODUCTS

PROCESSING

NONGCHANPIN JIAGONG



热烈祝贺黄河农业品牌馆
在山西黄河京都大酒店盛大开业

农产品加工

二〇二三年

第九期(下)

总第五八四期



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 9 期(下) 总第 584 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 陈晚凯 李舒婷 杨利
霍煜晖
段晋会
柳玲
宋亚丽 毕淑娟
王宝峰
法律顧問
编辑部 0351-4606085 4606086
编辑部 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 9 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

- 脂肪酸蔗糖酯对戚风蛋糕的品质和烘焙特性影响分析
..... 向志梅, 张紫薇, 李晨琳, 等 (1)
- 三种多糖在冷冻鱼糜贮藏中的作用研究
..... 刘纯, 郑资豪, 张亮子 (5)
- 不同交联度预糊化淀粉的制备以及在沙拉酱中的应用
..... 王振华, 吴磊, 张淑芬, 等 (9)
- 藕粉魔芋复配猪肉丸的开发研究 杨正伟, 娄楠, 胡荣柳 (12)
- 软枣猕猴桃酒生物降酸研究 吕英池, 许玉然, 窦佳博, 等 (16)
- 代糖在桃粉速溶饮料中的配方优化研究
..... 李鑫, 辛松林, 李文琦, 等 (20)
- 玫瑰菠萝复合饮料的研发 吕静, 杨洁茹, 陈亚蓝, 等 (27)
- 黄粉虫不同酶解液及其抗氧化作用的比较研究
..... 张玲, 宋艳军, 韩基明 (30)
- 桂花马蹄粉年糕的研制 王恩胜, 陈晖, 吕静, 等 (34)

工艺探讨

- 低盐酱牛肉的制作工艺及其品质研究
..... 莫桐桐, 商海军, 闫晓明 (37)
- 罗汉果金银花固体饮料工艺研究
..... 利晓滢, 李伟略, 曹亚兰, 等 (42)
- 渗透预处理对薯片微波干燥效果影响 穆琳 (45)
- 东北即食酸菜深加工工艺研究与优化
..... 李莉峰, 叶春苗, 韩艳秋 (48)
- 紫色脚板薯饼干制作工艺的研究
..... 高阳, 曾慧兰, 李逸涵, 等 (51)
- 不同处理对贮藏大蒜理化指标的影响 吴延勇 (55)

分析测试

- 槟榔中黄曲霉毒素 B₁ 检测方法研究 肖晓义, 袁河 (58)
- 洋槐花挥发性特征香味成分分析及加香应用研究
..... 王花俊, 胡超, 郭涛, 等 (64)
- 保健食品中辅酶 Q₁₀ 类软胶囊酸价测定方法探究
..... 吴媛媛, 冯雪萍, 李亚军, 等 (70)
- 安阳市市售甘薯粉条铝残留分析及多糖对其耐煮性的影响
..... 冯亚运, 朱怡霖, 付兴周, 等 (74)

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

专题综述

臭氧对食品加工中多酚影响的研究进展

..... 武正芳, 马意龙, 金 诺, 等 (79)
干腌火腿腐食酪螨的危害及防治..... 王伟强, 许为民, 应逸琳, 等 (83)
小麦面筋蛋白改性产物乳化特性研究进展及其应用

..... 李锦宇, 邹鹏仁, 金 诺, 等 (87)
国产与进口预包装食品钠含量现状调查研究

..... 吴铮铮, 雁从容, 林芝萍, 等 (93)

加工教研

工程教育专业认证视角下的“微生物学”课程建设的探索与实践

..... 魏 奇, 周 莉, 刘盛荣, 等 (97)

基于“一二三四模式”对新建地方院校食品、生物类专业大学生创新创业能力的培养与提高——以九江学院为例

..... 江慎华, 谢丽琴, 李同建, 等 (101)

“新工科”背景下产教融合共培同育食品专业人才培养模式的实践与探索——以河南农业大学食品科学与工程专业为例

..... 安艳霞, 赵 阳, 林顺顺, 等 (104)

“物理化学”线上线下混合式教学的前置设计与创新实践

..... 孙清瑞, 于开源, 刘志明 (109)

基于 OBE 教育理念下“植物蛋白工艺与设备”混合式教学实践

..... 李 丹, 翟爱华, 刘远洋, 等 (112)

章节前导读在“食品化学”课程中的应用——以脂质章节为例

..... 梁 丽, 李有栋, 文超婷, 等 (115)

“任务驱动+以赛促学”的“食品营养学”混合式教学模式改革与实践

..... 范秀萍, 夏杏洲, 刘晓菲, 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~封二 黄河农业品牌馆

封三~封底 第三届山西区域公用品牌建设研讨会

期刊基本参数: CN14-1310/S*2002*S*16*120*zh*P*¥8.00*
5 000*30*2023-09

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.9

CONTENTS

Effects of Sucrose Stearate Ester on the Quality and Baking Characteristics of Chiffon Cake	XIANG Zhimei, et al. (1)
Effects of Three Polysaccharides on Storage of Frozen Surimi	LIU Chun, et al. (5)
Pregelatinized Starch Preparation and Application in Salad Dressing with Different Crossing-Linking Degree	WANG Zhenhua, et al. (9)
Study on the Development of Lotus Root Starch Konjac Compound Pork Balls	YANG Zhengwei, et al. (12)
Development of Biological Acid <i>Actinidia arguta</i> Wine	LV Yingchi, et al. (16)
Study on the Optimization of Sugar Substitute in Peach Powder Instant Beverage	LI Xin, et al. (20)
Research and Development of Rose Pineapple Composite Beverage	LV Jing, et al. (27)
The Study on Total-antioxidant Capacity of the Enzyme-lysates of <i>Tenebrio molitor</i> L.	ZHANG Ling, et al. (30)
Development of Osmanthus Horseshoe Flour Rice Cake	WANG Ensheng, et al. (34)
Study on the Preparation Technology and Quality of Sauced Beef with Low Salt	MO Tongtong, et al. (37)
The Study of the <i>Siraitia grosvenorii</i> and <i>Lonicerae japonicae</i> Solid Beverage	LI Xiaoying, et al. (42)
Effect of Osmotic Pretreatment on Microwave Drying of Potato Chips	MU Lin (45)
Study and Optimization of Deep Processing Technology of Northeast Instant Pickled Chinese Cabbage	LI Lifeng, et al. (48)
Development of the Purple <i>Dioscorea alata</i> Biscuits	GAO Yang, et al. (51)
Effects of Different Treatments on Physical and Chemical Indexes of Stored Garlic	WU Yanyong (55)
Study on the Detection Method of Aflatoxin B ₁ in Areca Nut	XIAO Xiaoyi, et al. (58)
Analysis of Volatile Components in <i>Robinia pseudoacacia</i> L. Flower and Application in Cigarettes	WANG Huajun, et al. (64)
Exploring the Determination Method of Acid Value of Coenzyme Q ₁₀ Soft Capsules in Health Food	WU Yuanyuan, et al. (70)
Aluminum Residue Analysis of Sweet Potato Vermicelli Sold in Anyang City and Influence of Polysaccharide on the Boiling Resistance of Sweet Potato Vermicelli	FENG Yayun, et al. (74)
Comprehensive Overview of the Effects of Ozone on Polyphenols in Food Processing	WU Zhengfang, et al. (79)
Harm and Control of <i>Tyrophagus putrescentiae</i> (Schränk) in Dry-cured Ham	WANG Weiqiang, et al. (83)
Research Progress on Emulsification Properties of Wheat Gluten Protein Modified Products and Their Applications	LI Jinyu, et al. (87)
Investigation on the Current Situation of Sodium Content of Domestic and Imported Prepackaged Foods	WU Zhengzheng, et al. (93)
Teaching Reform and Exploration of Microbiology from the Perspective of Engineering Education Professional Certification	WEI Qi, et al. (97)
The Cultivation and Improvement of Innovation and Entrepreneurship Ability for College Students Majoring in Food and Biology in Newly-Built Local Colleges Based on “One, Two, Three, Four Model”: Taking Jiujiang University as an Example	JIANG Shenhua, et al. (101)
Practice and Exploration of the Mode of Integration of Production and Education to Jointly Cultivate and Educate Food Professionals under the Background of New Engineering: Take the Food Science and Engineering Major of He'nan Agricultural University as an Example	AN Yanxia, et al. (104)
Pre-design and Innovative Practice of Online and Offline Hybrid Teaching of Physical Chemistry	SUN Qingrui, et al. (109)
Mixed Teaching Practice of Plant Protein Technology and Equipment Based on OBE Education Concept	LI Dan, et al. (112)
Application of Chapter Preamble in the Course of Food Chemistry: Taking the Lipid Chapter as an Example	LIANG Li, et al. (115)
Reform and Practice of “Task Driven + Competitive Promoting Learning” Mixed Teaching Mode on Food Nutrition	FAN Xiuping, et al. (118)

第三届山西区域公用品牌建设研讨会在太原市召开



金秋送爽，丹桂飘香。在喜迎中秋国庆和欢庆第6个中国农民丰收节之际，2023年9月28日上午，第三届山西区域公用品牌建设研讨会在山西黄河京都大酒店召开。研讨会作为2023第八届中国（山西）特色农产品交易博览会活动之一，由山西省农业农村厅指导，山西现代农业工程出版传媒中心、山西省品牌研究会主办，山西省农产品加工产业技术创新战略联盟、黄河农业品牌馆（山西）有限公司承办。

省人大常委会一级巡视员、山西乡村振兴学会联合体主席、山西省乡村振兴研究会会长顾昭明，省社科联党组书记、常务副主席张云泽，省社科联党组成员、副主席、省专家学者协会副会长郝建新，省市场监督管理局原巡视员高航，省商务厅原巡视员王来平，省财政厅原副巡视员崔春香，原省新闻出版局副巡视员戎晓峰，原省农业厅副巡视员、高级农艺师赵安泽，中国饭店业协会副会长、省饭店业商会执行会长、黄河京都大酒店管理集团董事长屈启晓等领导出席研讨会。品牌研究领域专家学者、商协会会长、知名品牌企业负责人及新闻媒体记者等200多人参加了研讨会。

研讨会通过专家讲、企业说、大家谈3个专题展开研讨，与会专家学者、企业家围绕山西区域公用品牌战略规划、培育提升、运营管理等内容，交流借鉴成功的区域公用品牌建设与管理经验，分享在区域公用品牌培育、管理与传播等方面的成果，共同探讨区域公用品牌在助推全省“特”“优”农产品品牌建设、助力乡村振兴的最新理论研究成果与实践经验。

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：22-19

ISSN 1671-9646



9 771671 964236