

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[®]

1
2023

总第568期

RODUCTS

ROCESSING

NONGCHANPIN JIAGONG



《农产品加工》杂志社农产品加工装备推广中心专栏

山东省农业机械科学研究院农产品加工装备创新团队

山东省农业机械科学研究院农产品加工装备创新团队聚焦农产品产后加工技术装备应用需求，在粮食及特色农产品保质减损、节能烘干、绿色贮藏、超微粉体等产后商品化处理领域具有独特优势，现已形成智能绿色干燥技术装备、粉体加工技术装备、水产加工技术装备等3个主要研究方向。

团队现有职工19人，其中研究员4人、高级工程师2人、博士3人，建有农业农村部黄淮海现代农业装备重点实验室、农产品干燥技术实验室和理化分析实验室等创新平台，先后承担国家重点研发计划等各级科研项目20余项，拥有国家专利30余件，获批山东省农业主推技术2项，发表科技论文60余篇。



山东省农业机械科学研究院

联系方式：赵 峰 18615185581 张宗超 18953131894

地 址：山东省济南市历城区桑园路19号

农产品加工

二〇二三年

第一期(下)

总第五六八期

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1期(下) 总第568期

合办
 中国技术市场协会
 国家农产品加工技术研发中心
 中国农业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
 中国机械工程师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
 山西省农业委员会
 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 韩葆强 郭文华
 副主编 程永强
 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 王裕清 刘嘉利
 陈晚凯 李舒婷 杨利
 霍煜晖
 段晋会
 柳玲 毕淑娟
 宋亚丽
 王宝峰
 0351-4606085 4606086
 0351-4606089
 http://www.ncpjpg.com
 ncpjgk@163.com
 山西省太原市新建路59号
 030002

出版日期 2023年1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

- 花青素微球制备及在酸乳中的应用 陈鹏, 王卉, 白燕 (1)
 灵芝发芽糙米蒲公英复合饮料研制 熊亚琴, 罗建光 (5)
 熟水的特性研究 毛磊红, 云春艳, 孙敏 (10)
 绿茶腌制液对鸭肉脱脂过程中挥发性风味物质的影响
 白玉荣, 魏玲, 李婷婷, 等 (14)
 外界因素对茶黄素(TF)水溶液稳定性的影响研究
 俞晨秀, 孙莉, 孙益民, 等 (18)

工艺探讨

- 超声辅助纤维素酶法优化红小豆蛋白提取工艺研究
 张春华, 翟爱华 (22)
 高抗氧化活性玉米醇溶蛋白短肽-黄色素复合物制备技术研究
 苏情, 韩迪, 田晓闯, 等 (26)
 芥末辛辣风味物质不同提取工艺的研究 杜喜玲 (30)
 鹅肉松加工工艺优化及品质分析 华玲, 曾小婷, 曾海燕 (35)
 响应面法优化亚临界提取碱蓬籽油工艺的研究
 徐海龙, 于莹, 赵明波 (38)
 糯米粉的加工及其质量指标控制
 许月明, 陈春艳, 李鑫, 等 (42)

分析测试

- 液相色谱测定饲料中呕吐毒素的不确定度分析
 杨丽军, 夏楠, 方中超, 等 (46)
 圆柚油挥发性成分测定分析 董振山, 王月 (50)
 市售水产品中恩诺沙星残留现状和检测方法
 李丽, 司晓晶, 黄玥, 等 (53)
 基于QuEChERS的GCQQQ同时检测肉制品中的有机磷农药残留量的
 研究 张碧宇, 周建峰, 项林敏, 等 (57)
 食品中菌落总数检测能力验证的结果分析与质量控制
 李文绮, 谷天雨, 李自芹 (62)

专题综述

- 水芹贮藏保鲜和开发利用研究进展
 李冬霞, 张凡, 王涌, 等 (66)

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

生物活性肽分子修饰的研究进展 张钰源, 翟兴月, 佟长青, 等 (70)
 微藻在食品领域中的应用研究进展 吴志刚, 赵璐 (73)
 豆渣的营养成分 功能及其在食品工业中的利用
 湛祺, Kiran Thakur, 胡飞, 等 (76)
 柿子功能性研究进展 田文静, 王俊山, 赵东瑞, 等 (81)
 茶梗的综合利用研究进展 李杨, 黄艺鸿, 林银娜, 等 (87)
 HACCP 管理体系在柚子果皮酱生产中的应用
 王俊, 朱海兰, 任文彬, 等 (91)
 国内蔬菜加工企业调研 贾溅琳, 王林果, 张龙翼, 等 (94)

加工教研

食品科学与工程专业“生产实习”课程中的教学问题及实践创新体系
 探索 史苗苗, 栗俊广, 张艳艳 (100)
 高职食品类专业模块化课程建设研究 师文添 (103)
 适用于专业认证“底线思维”的 HACCP 体系在教学质量中的应用
 研究 董广远 (106)
 混合式教学在“葡萄酒文化与鉴赏”通识课程中的探索与实践
 李二虎, 张卓, 袁方, 等 (111)
 新工科“虚实结合 学践研创”实践教学体系的构建与成效
 周闯, 王健, 李小红, 等 (114)
 基于 OBE 理念的“发酵食品工艺学”课堂教学设计
 李杰, 马艳莉, 刘尚军, 等 (118)

网络发行合作伙伴 **数字报刊发行领军者**
bookan 博看网
 .com.cn

封面 山东省农业机械科学研究院农产品加工装备创新团队
 封二 广州市美耀金属制品有限公司
 封三 武汉佳农食品工程技术研究所
 封底 山东农业大学黑化红枣精深加工团队

期刊基本参数: CN14-1310/S*2002*S*16*136*zh*P*¥8.00*
 5 000*30*2023-01

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 刘志杰
 副主任 张玉宏 吴刚 茹栋梅
 王进仁 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 马俪珍
 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.1

CONTENTS

Preparation of Anthocyanin Microspheres and its Application in Yoghurt	CHEN Peng, et al. (1)
Processing Technology of Dandelion Compound Beverage Made from Germinated Brown Rice Fermented by <i>Ganoderma lucidum</i>	XIONG Yaqin, et al. (5)
Study on Characteristics of Boiled Water	MAO Leihong, et al. (10)
Effects of Green Tea Marinating Liquid on Volatile Flavor Substances of Duck During Degreasing	BAI Yurong, et al. (14)
Influence of External Factors on Stability of Theaflavins (TF) Aqueous Solution	YU Chenxiu, et al. (18)
Optimization of Protein Extraction from Adzuki Bean by Cellulase Assisted by Ultrasound	ZHANG Chunhua, et al. (22)
Preparation Technology of High Antioxidant Zein Small Peptide–Yellow Pigment Complex	SU Qing, et al. (26)
Study on Different Extraction Methods of Spicy Flavor Substance in Mustard	DU Xiling (30)
Optimization of Processing Technology of Goose Meat Floss	HUA Ling, et al. (35)
Optimization of Subcritical Extraction of Suaeda Seed Oil by Response Surface Methodology.....	XU Hailong, et al. (38)
Processing of Glutinous Rice Flour and its Quality Index Control	XU Yueming, et al. (42)
Uncertainty Evaluation for the Determination Result of Vomitoxin in Feed Grains by HPLC.....	YANG Lijun, et al. (46)
Determination and Analysis of Volatile Components in <i>Grapefruit</i> oil	DONG Zhenshan, et al. (50)
Current Situation and Detection Methods of Enrofloxacin Residues in Aquatic Products in the Market.....	LI Li, et al. (53)
Determination of Five Kinds of Pesticide Residues in Meat Products by GCQQQ Base on QuEChERS	ZHANG Biyu, et al. (57)
Results Analysis and Quality Control of Ability Validation of Aerobic Plate Count in Food	LI Wenqi, et al. (62)
Research Progress of Preservation and Utilization of <i>Oenanthe javanica</i>	LI Dongxia, et al. (66)
Research Status of Bioactivity Peptide Modification	ZHANG Yuyuan, et al. (70)
The Application and Research Progress of Microalgae In Food Field	WU Zhigang, et al. (73)
Nutritional Composition Function and Utilization of Okara in Food Industry	ZHAN Qi, et al. (76)
Study on Nutritional Functions of Persimmon	TIAN Wenjing, et al. (81)
Comprehensive Utilization of Tea Stem	LI Yang, et al. (87)
Application of HACCP Management System in the Production of Pomelo Peel Jam	WANG Jun, et al. (91)
Investigation on Domestic Vegetable Products Enterprises	JIA Jianlin, et al. (94)
Teaching Problems and Practical Innovation System Exploration in the Course of “Production Practice” for Food Science and Engineering Majors	SHI Miaomiao, et al. (100)
Study on the Modular Curriculum Construction for Food Majors in Higher Vocational Colleges	SHI Wentian (103)
Research on the Application of HACCP System Applicable to Professional Certification “Bottom Line Thinking” in Teaching Quality Management	DONG Guangyuan (106)
Exploration and Practice of Mixed Teaching in the General Course of Wine Culture and Appreciation	LI Erhu, et al. (111)
Construction and Effectiveness of the Practical Teaching System of “Combination of Virtual and Reality Learning–Practice–Research–Innovation” in New Engineering	ZHOU Chuang, et al. (114)
Classroom Teaching Design of Fermented Food Technology Based on OBE Concept	LI Jie, et al. (118)