

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[®]

4_下
2023

总第574期

PRODUCTS

PROCESSING

NONGCHANPIN JIAGONG

农产品加工

二〇二三年

第四期(下)

总第574期



国家农产品加工产业科技创新联盟果蔬加工与智能制造专业委员会

揭牌仪式



中国农产品未来加工助力农业农村现代化 第三届全国农产品加工产业科技创新联盟果蔬加工与智能制造专业委员会揭牌

泰州市委书记朱立凡(右),国家农产品加工产业科技创新联盟理事长、中国农科院农产品加工所所长王凤忠(左)共同为国家农产品加工产业科技创新联盟果蔬加工与智能制造专业委员会揭牌

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 4 期(下) 总第 574 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
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
社长助理 张兴宇
责任编辑 赵国燕 王裕清 刘嘉利
陈晚凯 李舒婷 杨利
霍煜晖 段晋会
柳玲
编务
版式设计 宋亚丽 毕淑娟
法律顾问 王宝峰
编辑部 0351-4606085 4606086
传真 0351-4606089
网 址 http://www.ncpjg.com
电子邮箱 ncpgjxk@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 4 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

- 基于“仿配—对比—优化”调香思路的功能性香基模块的替代研究
..... 殷延齐, 郭宏霞, 阙明耀, 等 (1)
- 无果枸杞叶茯茶加工过程中活性成分及体外抗氧化作用
..... 段 洁, 孙 敏, 边文文, 等 (4)
- 铁皮石斛面包配方的优化 黄 琼, 何燕萍 (9)
- 青稞黄精保健粥的研制 潘文洁, 孙吉旭 (13)
- 橙皮风味蛋肠的配方研究 王 宁, 栗 晓, 杨道祥, 等 (16)
- 红茶烟用香精的制备及在卷烟中的应用研究
..... 张衍杨, 苏海建, 陈帅伟, 等 (21)

工艺探讨

- 抹茶羊酸奶的工艺优化 卢敏敏, 姜婉婷, 李至文, 等 (25)
- 豆腐柴苦荞麦复合豆腐的制备工艺探究
..... 吴睿敏, 王子恒, 刘沐君, 等 (28)
- 大麦茶中总黄酮提取方法的对比研究
..... 梁喜玲, 申艳华, 刘 忬, 等 (33)
- 亚麻籽环肽的制备工艺研究 雷 雨, 郑 洋, 谢等等, 等 (35)
- 即食香辣畸心蛤肉加工工艺 郭峰君 (41)
- 香辣鹿茸菇调味酱的工艺及配方优化
..... 刘美仑, 张心怡, 王雨寒, 等 (44)
- 鹰嘴豆 OSA 淀粉酯的制备工艺及理化性质研究
..... 杜梦瑶, 阿依妮尔·图尔迪, 王俊楠, 等 (48)
- 超高压技术对哈密瓜果汁品质的影响
..... 杜 娟, 再吐娜·买买提, 杨 咪, 等 (52)

分析测试

- 五种香菇营养成分及其香菇多糖的抗氧化性评价
..... 何 皎, 孙晓菲, 潘 琳, 等 (56)
- 三重四极杆-电感耦合等离子体质谱法测定特殊医学用途配方食品
中的磷 董刘敏, 薛庆海, 黄丽俊, 等 (61)
- 高效液相色谱法测定苦丁茶中孔雀石绿残留量
..... 范志平, 陈红霞, 兑靖冬, 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

专题综述

宏基因组学技术在蔬菜发酵中的应用

..... 张 令, 罗 根, 杨 岩, 等 (71)

黄精主要生物活性物质的初提取与益生元作用研究现状

..... 黄 镭, 文俊仁, 文 静 (76)

干燥工艺对甘薯全粉品质影响的研究进展

..... 杨世雄, 张 玲, 李 雪, 等 (81)

双孢蘑菇营养活性物质及其提取工艺的研究进展 ... 商海军, 闫晓明 (84)

连续式粮食干燥机的设计与应用 白 阳 (90)

加工教研

“水产加工及资源综合利用技术”课程教学改革的研究与实践

..... 梁 鹏, 林艺璇, 杨心怡, 等 (93)

工程认证背景下食品科学与工程专业的线上线下混合实践教学初探

..... 韩 冰, 韩春然, 遇世友, 等 (97)

“食品营养学”混合式教学与常规教学效果比较

..... 杨 雁, 黄启超, 侯 艳, 等 (99)

基于具身理论的“基础营养学”实践教学的探索

..... 夏 明, 陈其欣 (103)

高职食品质量安全类课程 1+X 职业技能等级证书开发调研与分析

..... 曲爱玲, 柳 青, 林少华, 等 (106)

对接区域水产品加工产业链特色食品智能加工技术专业人才培养探索

与实践 王 鹏, 董晓静, 王鑫鑫 (112)

线上线下混合式教学在“食品分析”课程中的探索

..... 盛庆林, 郭世欢, 白武双, 等 (115)

基于信息技术与产学研融合的“食品化学”教学改革与实践

..... 杨玥熹, 黄建颖, 陈 杰, 等 (118)

数字报刊发行领军者

网络发行合作伙伴 **bookan**.com.cn

插一 ~ 插四 首届农产品未来加工助力农业农村现代化分论坛

封面 ~ 封底 首届农产品未来加工助力农业农村现代化论坛暨第三届国家农产品加工产业科技创新联盟年会

期刊基本参数: CN14-1310/S*2002*S*16*120*zh*P*¥8.00*5 000*30*2023-04

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

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 烨 蒲 彪
廖森泰 潘思轶 薛长湖

Farm Products Processing

2023 No.4

CONTENTS

Research on the Substitution of Functional Flavor-based Module Based on the Idea of “Imitation-Comparison-Optimization”	YIN Yanqi, et al. (1)
Active Ingredients in the Manufacturing Process of Fruitless <i>Lycium barbarum</i> Leaves Fu Tea and Antioxidation Effects in Vitro	DUAN Jie, et al. (4)
Formula Optimization of <i>Dendrobium officinale</i> Bread	HUANG Qiong, et al. (9)
Development of Highland Barley and Polygonatum Sibiricum Health Porridge	PAN Wenjie, et al. (13)
Formulation Research of Orange Peel Flavored Egg Sausage	WANG Ning, et al. (16)
Preparation of Black Tea Flavor and its Application In Cigarette	ZHANG Yanyang, et al. (21)
Process Optimization of Matcha Sheep Yoghurt	LU Minmin, et al. (25)
Research on the Processing Technic of Compound Tofu of Premna Microphylla Turcz and Buckwheat	WU Ruimin, et al. (28)
Comparison on Extraction Methods of Total Flavonoids from Barley Tea	LIANG Xiling, et al. (33)
Study on the Preparation of Linseed Cyclic Peptide	LEI Yu, et al. (35)
Processing Technology of Instant Hot and Spicy Meat of <i>Cryptonema producta</i>	GUO Fengjun (41)
Study on Technology and Formula Optimization of Spicy <i>Lyophyllum decastes</i> Seasoning Sauce	LIU Meilun, et al. (44)
Study on Preparation Technology and Physicochemical Properties of Chickpea OSA Starch Ester	DU Mengyao, et al. (48)
Preliminary Study on Ultra-high Pressure Cantaloupe Juice Technology	DU Juan, et al. (52)
Evaluation of the Nutritional Composition of Five Mushroom Species and the Antioxidant Properties of Their Mushroom Polysaccharides	HE Jiao, et al. (56)
Determination of Phosphorus in Formula Food for Special Medical Use by Triple Quadrupole Inductively Coupled Plasma Mass Spectrometry	DONG Liumin, et al. (61)
Determination of Malachite Green Residue in <i>Ilex latifolia</i> Thunb by High Performance Liquid Chromatography	FAN Zhiping, et al. (66)
Application of Metagenomics Technology in Vegetable Fermentation	ZHANG Ling, et al. (71)
Research Status of Primary Extraction and Prebiotic Effect of Main Bioactive Substances from <i>Polygonatum sibiricum</i>	HUANG Lei, et al. (76)
Research Progress on the Effect of Drying Technology on the Quality of Sweet Potato Powder	YANG Shixiong, et al. (81)
Research Progress on Nutrition and Bioactive Substances of <i>Agaricus bisporus</i> and Their Extraction Technology	SHANG Haijun, et al. (84)
Design and Application of Continuous Grain Dryer	BAI Yang (90)
Research and Practice of Teaching Reform for Aquatic Processing and Resource Comprehensive Utilization Technology Courses	LIANG Peng, et al. (93)
Exploration of Online and Offline Mixed Practice Teaching of Food Science and Engineering Under the Background of Engineering Certification	HAN Bing, et al. (97)
Comparison of Blended Teaching and Routine Teaching of Food Nutrition Course	YANG Yan, et al. (99)
Exploration of Practical Teaching for Fundamental Nutrition: A Perspective of Embodied Theory	XIA Ming, et al. (103)
Investigation and Analysis on the Development of 1+X Vocational Skill Grade Certificate for Food Quality and Safety Courses in Higher Vocational Colleges	QU Ailing, et al. (106)
Exploration and Practice of Talents Training for Characteristic Food Intelligent Processing Technology in Regional Aquatic Products Processing Industry Chain	WANG Peng, et al. (112)
Exploration of Online and Offline Mixed Teaching in the Course of Food Analysis	SHENG Qinglin, et al. (115)
Teaching Reform and Practice of Food Chemistry Based on the Integration of Information Technology and Industry-University-Research	YANG Yuexi, et al. (118)



中国农科院农产品加工研究所与泰兴市农产品加工园区 共促科企科产融合发展

为进一步促进科企科产融合发展,推动园区建设,中国农科院农产品加工研究所与泰兴市农产品加工园区于4月27日共同举办了科企对接会。加工所相关团队首席及骨干,泰兴市农产品加工园区有关负责同志及企业代表等50余人参会。

会上,聚焦企业实际需求,专家就功能性植物蛋白饮料、预制菜工业化、果蔬精深加工与食品制造、面制品加工关键技术、肉品保鲜与R类肉制品、薯类加工与副产物综合利用技术、大蒜精深加工等科研成果进行了分享。企业代表一致认为,活动有效整合优势科技资源,解答了生产技术问题,提供了适用性强的解决方案,为加强企业科技创新主体培育、促进园区建设,以及为泰兴农产品加工业和食品产业发展提供了有力支持。

