

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[®]5^上
2023

总第575期

RODUCTS

ROCESSING

NONGCHANPIN JIAGONG



维尔生物·众和乳业

山西维尔生物乳制品有限公司为山西省生物研究所控股的国有企业暨山西省乳品发酵中试基地，1997年由山西省计委、省科技厅批准成立，是生产低温保鲜乳（酸牛奶、鲜牛奶）的地方性知名乳品企业、山西省农产品加工“513”工程市级龙头企业、农业产业化省级重点龙头企业。2008年与教育部工业微生物工程研究中心共同组建“维尔食品发酵研究所”，专门从事发酵食品——特别是发酵乳制品技术的研究，同时也是山西大学生命科学学院、太原工业学院等多所大专院校的教育实践基地，是产、学、研相结合的科技成果产业化示范基地。



服务热线：

0351-7024808

联系地址：

山西省太原市小店区平阳路398号

维尔生物·众和乳业

国企品质 | 新鲜直达 | 国有黄金牧场 | 真正零添加

优选牧场
一级认证限定奶源
欧盟标准高端鲜奶
品质保障缕缕奶香
口味浓郁售后升级
安全无忧全程冷链
护航新鲜

扫码下单 新鲜随时享

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 5 期(上) 总第 575 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
编 辑 陈晚凯 王裕清 刘 嘉
霍煜晖 李舒婷 杨 利
段晋会
柳 玲
版式设计 宋亚玲 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>
电子信箱 ncpjgsk@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 5 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

- 响应面法优化超声波辅助超高压改善牛肉质构的研究
..... 杨宁宁, 邓源喜, 武 杰, 等 (1)
- 杏鲍菇液体发酵沛县黄皮牛蒡对多糖含量影响的研究
..... 董玉玮, 朱曹凯, 顾鑫玥, 等 (6)
- 焙烤对核桃仁多酚及抗氧化的影响
..... 郇 阳, 杜 建, 赵文革, 等 (11)
- 小米茶花曲奇饼干的研制及香气成分分析
..... 廖 婷, 李 力, 张 渤, 等 (14)
- 超微红枣粉双歧杆菌酸奶的研制
..... 张国柱, 宫俊峰, 苏槟楠, 等 (21)
- 基于多元线性回归的烘丝出口水分影响因素的研究
..... 梅 芳, 王世旭, 曹林海, 等 (24)

工艺探讨

- 紫皮石斛花总黄酮提取工艺优化及抗氧化活性研究
..... 董寿堂, 任 远, 张旭强, 等 (27)
- 红椒果脯的加工工艺及评价 王 慧, 张 兰, 孟秀梅, 等 (33)
- 黄豆辣椒酱加工工艺研究及氨基酸成分分析
..... 郭 彤, 许天蛟, 蔡煜祺, 等 (37)
- 不同加工工艺对大豆多肽形成的影响
..... 杨培周, 陆书花, 杨雨翰, 等 (40)
- 超声辅助酶解法提取杏鲍菇多糖工艺研究
..... 孙法林, 肖慧慧, 侯笑林, 等 (44)

分析测试

- 烟叶香型特征致香成分研究及含量测定
..... 张疏雨, 云 晶, 张善林, 等 (48)
- 我国 24 种植物油脂脂肪酸组成比较分析与评价
..... 彭雅丽, 彭思敏, 申超群 (56)
- 浓度直读法快速测定婴幼儿零食中的氯离子
..... 汪思宇, 郭楠楠, 张 芳 (60)

专题综述

- 基于 CiteSpace 的卷烟物理指标研究现状分析与展望
..... 潘俊闯, 曾 池, 张力元, 等 (64)
- 不同因素对水稻淀粉糊化特性影响的研究现状
..... 彭 涛, 陈 科, 郑 佳, 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

金枪鱼鱼丸加工关键技术研究进展

..... 康孟利, 宣晓婷, 王求娟, 等 (73)

顶空固相微萃取和同时蒸馏萃取技术在肉制品风味分析中的应用

..... 马嘉晨, 黄迪, 徐文思, 等 (78)

宁夏地区荞麦及制品加工现状调研分析

..... 李旭霞, 师静, 刘晶 (84)

山西农产品品牌数字化建设路径探析 郭晶, 马佳芬, 赵佳 (87)

加工教研

与食品工程硕士专业课程相融合的创新创业教育课程体系探索

..... 李小平, 范欣, 任田 (90)

以课程目标为导向的食品科学与工程专业“生产实习”课程教学改革与实践

..... 李松林, 陈晓明 (95)

“新工科”背景下高校工科专业实验课程教学改革探索

..... 蒋变玲, 陈琼, 赵亮, 等 (98)

基于“PBL”教学方法的高职实践类课程线上教学的探索及应用——以

“基因操作技术”为例 朱建晨, 田锦, 杨新建, 等 (101)

“食品与健康”课程教学设计与应用

..... 王凡, 王娜, 任红涛, 等 (105)

混合式教学在“果蔬营养与检测”课程教学中的应用

..... 张艳, 聂青玉, 付勋, 等 (108)

“互联网+”背景下虚拟仿真技术在“乳品分析与检验”实验教学模式

中的应用 于洁 (110)

针对食品科学与工程专业本科学生的“蜂产品加工学”教学设计研究

..... 鲁群, 刘睿 (114)

基于能力本位的“食品分析实验”教学改革与创新研究

..... 刘寿春, 林华娟, 高加龙, 等 (117)

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 山西维尔生物乳制品有限公司

封二 平遥县宝荣食品有限公司

封三 山西天滋实业有限公司

封底 山西三晋韩福元食品有限公司

期刊基本参数: CN14-1310/S*2002*S*16*120*zh*P*¥8.00*
5 000*29*2023-05

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.5

CONTENTS

Optimization of Ultrasonic Assisted Ultra High Pressure for Beef Texture Improvement by Response Surface Methodology	YANG Ningning, et al. (1)
Effect of <i>Pleurotus eryngii</i> Liquid Fermentation on Polysaccharide Content of Peixian Yellow Burdock	DONG Yuwei, et al. (6)
Effect of Roasting on Polyphenols and Antioxidation of Walnut Kernel	BING Yang, et al. (11)
Preparation of Millet Camellia Cookies and Analysis of Aroma Components	LIAO Ting, et al. (14)
Development of Ultra-fine Red Jujube Powder <i>Bifidobacterium</i> Yoghurt	ZHANG Guozhu, et al. (21)
Study of the Factors Unfluencing the Export Moisture of Dried Silk Based on Multiple Linear Regression	MEI Fang, et al. (24)
Optimization of Extraction Process and Antioxidant Activity of Total Flavonoids in <i>Dendrobium devoninum</i> Flower	DONG Shoutang, et al. (27)
Processing Technology and Evaluation of Preserved Red Pepper	WANG Hui, et al. (33)
Research on Processing Technology and Amino Acid Composition Analysis of Soybean Chili Sauce	GUO Tong, et al. (37)
Effects of Different Processing Technologies on the Formation of Soybean Peptides	YANG Peizhou, et al. (40)
Extraction of Polysaccharides from <i>Pleurotus eryngii</i> by Ultrasound-Assisted Enzymatic Hydrolysis	SUN Falin, et al. (44)
Study on Aroma Components of Tobacco Leaf Aroma Type Characteristics and Content Determination Methodology	ZHANG Shuyu, et al. (48)
Comparison and Evaluation of Fatty Acid Composition of 24 Plant Oils in China	PENG Yali, et al. (56)
Rapid Determination of Chloride Ion in Infant Snacks by Concentration Direct Reading	WANG Siyu, et al. (60)
Analysis and Prospect of Cigarette Physical Index Research Based on CiteSpace	PAN Junmin, et al. (64)
Research Status of Different Factors Affecting the Gelatinization Characteristics of Rice Starch	PENG Tao, et al. (67)
Research on Key Technologies and Process Exploration of Tuna Fish Boul	KANG Mengli, et al. (73)
Application of Headspace Solid Phase Microextraction and Simultaneous Distillation Extraction in Flavor Analysis of Meat Products	MA Jiachen, et al. (78)
Investigation and Analysis on the Processing Status of Buckwheat and its Products in Ningxia	LI Xuxia, et al. (84)
Analysis on the Brand Digitization Construction Paths of Shanxi Agricultural Products	GUO Jing, et al. (87)
Exploration on the Curriculum System of Innovation and Entrepreneurship Education Integrated with the Professional Curriculum of Master of Food Engineering	LI Xiaoping, et al. (90)
Teaching Reform and Practice of Production Practice Course for Food Science and Engineering Specialty Oriented by Curriculum Goal	LI Songlin, et al. (95)
Teaching Reformation and Exploration of Experimental Courses for Engineering Majors in Colleges Based on the Backgrounds of “New Engineering Construction”	JIANG Bianling, et al. (98)
Exploration and Application of Online Teaching of Practical Courses in Higher Vocational Colleges Based on “PBL” Teaching Mode: Taking Gene Manipulation Technology as an Example	ZHU Jianchen, et al. (101)
Teaching Design and Application for the Curriculum of Food and Health	WANG Fan, et al. (105)
Application of Mixed Teaching in the Teaching of Fruit and Vegetable Nutrition and Testing Course	ZHANG Yan, et al. (108)
Application of Virtual Simulation Technology in Dairy Analysis and Inspection Experiment Teaching Mode under the Background of “Internet plus”	YU Jie (110)
Research on the Teaching Design of Bee Product Processing for Undergraduate Students Majoring in Food Science and Engineering	LU Qun, et al. (114)
Research on the Reform and Innovation of Food Analysis Experiment Teaching Based on Competency-based	LIU Shouchun, et al. (117)

端午福粽

韩福元®

端午
福粽

非物质文化遗产
端午粽礼
晋祠香米

馈赠佳品



生产商：山西三晋韩福元食品有限公司

电话：15513009669 15513009889

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



0 9>

9 771671 964236