

## 卷首语 Editorial

12 “食品安全事件”何时休?

## 资讯 News

- 23 国家粮食局将在哈尔滨举办2011年粮食科技活动周
- 24 “全谷物”食品将成主食消费潮流等2则
- 26 “2011年中国小麦和面粉产业年会”在石家庄召开
- 28 诚信企业联合打造优质稻米产业链  
——“东方集团五常稻米产业联合体”签约仪式在哈举行
- 30 路易·乐斯福杯2010-2011国际选拔赛亚洲区选拔赛即将开赛
- 31 “魔芋米生产技术与开发研究”科研成果鉴定会
- 32 第八届国际油脂油料市场高级研讨会成功召开
- 55 2011年中国油菜产业高层论坛在湖北荆门隆重开幕等2则
- 56 大程粮油集团年产45万吨专用粉生产线开通运营等3则

## 专栏 Column

33 全谷物食品——主要原料品种介绍

## 特稿 Feature

· 聚焦 ·

38 精品小包装，给力大米市场

## 高端访谈 Top Interview

42 赵毅：“未来的对手是自己”  
——访辽宁中稻股份有限公司董事长赵毅

## 产业 Industry

· 评析 ·

44 东北粳稻米产业发展探讨

## 流通 Sales

· 营销人物 ·

47 崔春生：“社区直供”模式将更有效地对接产销

· 营销之路 ·

49 “稻美”公司的困境和出路

· 市场透视 ·

53 政策信号从紧，稻米市场后期走势更添担忧



# 世界有福斯 中国看赛诺



KT260&DT208凯氏定氮系统

操作简单的常规单元，用于凯氏法分析氮、蛋白、铵态氮、TKN总凯氏氮、挥发酸/碱等。DT消化系统可以一次性方便快速地批量消化8个样品。



FT350&FT355纤维测定仪

FT350和FT355纤维系统，可方便的测定植物组织、混合饲料和食品中的粗纤维、洗涤纤维、纤维素、半纤维素、木质素和其它相关参数。



ST310索氏浸提系统

ST310溶剂浸提系统可快速安全地测定食品、饲料等产品中的可溶性化合物。

福斯赛诺分析仪器（苏州）有限公司  
（丹麦福斯分析仪器有限公司全资子公司）  
电话：(0512)6292 0100

福斯华（北京）科贸有限公司  
（丹麦福斯分析仪器有限公司全资子公司）  
电话：(010)6846 7239-207  
(020)3828 8492

手机：139 1167 6853/139 2406 9091  
email: china@foss.com.cn

网页：www.foss-scino.com.cn

FOSS | SCINO™

## 产品 Machinery

- 57 电子式粉质仪等5则  
58 厚度分级机等5则

## 油脂工程 Oil

- 59 臧红霞 超临界萃取新疆哈密瓜籽油的研究  
61 严佑君等 菜籽制油过程中主要成分变化的研究  
65 史云东等 茶籽油脱色工艺研究  
68 李孝莉等 黄瓜籽油脱胶工艺研究  
70 崔艳南等 毛叶山桐子油的精制工艺研究  
74 耿中华等 微波辅助提取藜仁油的工艺研究  
77 布冠好等 糖基化修饰对大豆蛋白功能特性的影响  
81 陈相艳 低变性花生蛋白的制备及精深加工技术研究进展  
84 杨玲玲等 三波长分光光度法测定芝麻饼中木脂素含量  
87 吴琼等 醇碱皂化法提取大豆油脚中辅酶Q10的研究

## 粮食工程 Cereal

- 90 纪建海 160吨制粉工艺新特点  
93 韩志立等 常用制粉工艺的分析与总结  
96 张庆霞 面粉白度与面粉质量安全问题探讨  
98 石晓等 魔芋粉面条的工艺条件优化研究  
101 郭嘉等 基于响应面分析的小麦谷朊粉醇溶蛋白分离方法研究  
104 盖争艳等 不同熔点棕榈油对馒头品质及老化的影响  
109 刘红梅等 酵母添加量对馒头品质的影响  
112 李竹生等 蒸制馒头与烘烤馒头储存过程中的品质变化比较

- 115 王雪梅等 储藏条件对稻谷酚类物质的影响  
119 王旭峰 高大平房仓储粮微生物及粮食品质变化初探  
121 张立辉等 基于LabVIEW的谷物干燥机自动控制系统的研究

## 淀粉工程 Starch

- 124 孙平等 硬脂酸淀粉酯的酶促合成及其乳化稳定性  
127 鲍大权等 玉米淀粉斑点指标过高原因分析

## 食品工程 Food

- 129 姚丽丽等 海带膳食纤维的提取及在蛋糕中应用  
132 梁文珍 苹果全粉面包的研制  
135 王源等 豆渣南瓜饼的研制  
138 杨君等 红豆薏仁蛋糕的研制  
141 康志敏等 市售油条感官评定与含油率的分析  
143 赵娟等 树脂法纯化油茶皂素的工艺研究  
147 孙耀军等 磷酸单酯淀粉、单甘酯和黄原胶对水晶饼的抗老化作用研究  
150 薛静玉等 低聚木糖的研究进展  
153 苗敬芝等 花生粕中可溶性膳食纤维功能性研究  
156 严义芳等 香蕉皮多酚提取工艺条件的研究  
159 朱园园等 不同保鲜剂处理对辣椒保鲜效果的研究  
161 惠更平 青鱼骨粉复合酶解优化条件的研究  
163 徐曼等 碱性蛋白酶制备酪蛋白磷酸肽的条件研究  
167 王红等 响应面分析法优化核桃皮单宁酸的超声波提取工艺  
170 李凌乐等 螺旋榨汁机的多功能化设计研究

## 广告索引

- 封面 东方粮油  
前拉页 布勒中国  
后拉页 山东凯斯达机械制造有限公司  
封二 牧羊集团扬州牧羊仓储工程有限公司  
封三 西安坤伯工程技术开发有限责任公司  
封底 长春吉大科学仪器设备有限公司  
1 中农康元粮油技术发展有限公司  
2 合肥美亚光电技术有限责任公司  
3 江苏迈安德食品机械有限公司  
4 中国农业机械化科学研究院  
5 山东迎春集团  
6~7 北京中棉紫光生物科技有限公司  
8~9 扬州正大机械制造有限公司  
10~11 湖南郴州粮油机械有限公司  
13 邯郸红光粮油机械有限公司

- 15 南阳市华邦机械制造有限公司  
16 福斯广告  
17 郑州四维粮油工程技术有限公司  
19 肇东市东龙节能新技术有限公司  
21 大连市高昌机器制造有限公司  
22 北大荒集团有限公司  
25 2011年中国(芜湖)国际大米产业博览会  
27 中国粮油加工网重磅上线  
172 江苏牧羊集团粮食机械产品目录  
173 江苏迈安德食品机械有限公司油脂机械目录  
174 山东济宁宜尚管道设备安装有限公司  
175 NF系列小型特色油过滤器  
175 镇江斯伊格机械有限公司  
176 申银集团国际有限公司



- 59** *Zang Hongxia* The Research on Supercritical Extraction of Oil from Hami Melon Seed in Xinjiang
- 61** *Yan Youjun et al.* Study on the change of components in the process of Rapeseed oil
- 65** *Shi Yundong et al.* Study on Decolorization Process of Tea Seed Oil
- 68** *Li Xiaoli et al.* Study on Degumming Process of Cucumber Seed Oil
- 70** *Cui Yannan et al.* Study on the Refinement for *Idesia Polycarpa Varvestita* Dites Oil
- 74** *Geng Zhonghua et al.* Microwave-assisted Extraction of Oil from *Nux Prinsepiae*
- 77** *Bu Guan hao et al.* The Influence of Glycosylation Reaction on Improving Function Property of Soybean Protein
- 81** *Chen Xiangyan* Research Progress of Preparation and Refinery Processing Techniques of Low-denaturation Peanut Protein
- 84** *Yang Lingling et al.* Determination of Sesame Lignans in Sesame Cake by Three-wavelength Spectrophotometry
- 87** *Wu Qiong et al.* Extraction of Coenzyme Q10 from Soybean Oil by Saponification
- 90** *Ji Jianhai* New Features of 160 Tons Mill Technology
- 93** *Han Zhili et al.* The Analysis and Summary of the Common Wheat Milling Technology
- 96** *Zhang Qingxia* Discussion on problems of Flour Whiteness、Flour Quality and Safety
- 98** *Shi Xiao et al.* Optimization of Processing Conditions of Konjak Flour Noodles
- 101** *Guo Jia et al.* Fractionation and Isolation of Gliadin from Vital Wheat Gluten Based on Response Surface Methodology
- 104** *Gai Zhengyan et al.* The Effect of Different Melting Points of Palm Oil on the Qualities of Steamed Bread
- 109** *Liu Hongmei et al.* Effect of Jiaozi Additive amount on the Quality of Steamed Bread
- 112** *Li Zhusheng et al.* The Comparison of Quality between Steamed Bread and Baking & Steaming Bread in Storing Process
- 115** *Wang Xuemei et al.* Effect of Storage Conditions on phenolic Content of Rice
- 119** *Wang Xufeng* The Study on the Storage Germs and the Corn Quality in Large Warehouse
- 121** *Zhang Lihui et al.* Design of the Automatic Control System in the Grain Drying-machine on LabVIEW
- 124** *Sun Ping et al.* Enzymatic Synthesis and Emulsifying Stability Properties of Starch Stearate
- 127** *Bao Daquan et al.* Study on the Reasons of High Spot Indices in Corn Starch
- 129** *Yao Lili et al.* Extraction of Dietary Fiber from *Laminaria Japonica* and its Application in Cake
- 132** *Liang Wenzhen* Development of Bread with Apple Powder
- 135** *Wang Yuan et al.* Development of Bean Dregs Pumpkin Pie
- 138** *Yang Jun et al.* Development of the Cake Made of Red Bean and Barley
- 141** *Kang Zhimin et al.* The Analysis on the Sensory Evaluation and Oil Content of Deep-fried Dough Sticks
- 143** *Zhao Juan et al.* Study on the Purification of Tea Saponin by Resin
- 147** *Sun Yaojun et al.* Effect of Phosphate Monoester Starch、Monoglyceride and Xanthan Gum on Anti-aging of Crystal Cake
- 150** *Xue Jingyu et al.* The Review of Xylo-oligosaccharides Production
- 153** *Miao Jingzhi et al.* Research on Function of Soluble Dietary Fiber in Peanut Meal
- 156** *Yan Yifang* Study on Optimization Technology of Xtraction Polyphenol from Banana Peel
- 159** *Zhu Yuanyuan et al.* Study on Effects of Different Fresh-keeping Agent Treatment on the Preservation of Pepper
- 161** *Hui Gengping* Study on Hydrolysis Optimization Black Carp Bone Powder by Alcalase and Flavourzyme
- 163** *Xu Man et al.* Study on the Conditions of Prepare Casein Phosphopeptides Using Alkaline Protease
- 167** *Wang Hong et al.* Using Response Surface Methodology to Optimize the Technology of Ultrasonic-assisted Extraction of Tannic Acid from Walnut Rind (RSM)
- 170** *Li Lingle et al.* Study on Multifunction Design Research of the Spiral Juice Extractor