





全国中文核心期刊(08版) 中国粮油学会油脂分会会刊

(2012年第36期·总第732期)



## 油脂工程、蛋白工程专家

- •50~6 000 t/d 油料预处理成套设备
- •50~3 000 t/d 油料浸出成套设备
- 30~1 200 t/d 油脂精炼成套设备
- 对现有预处理、浸出生产线的改造:
- +增加膨化工段
- +软化塔及脱皮工段
- 大豆浓缩、分离、组织蛋白工程
- 卵磷脂、低聚糖生物工程
- 全电脑自动化控制



传真:。0514-87770733 网址: www.muyangspjx.com



### 州市众志粮食机械制造有限公司



TXZS系列旋振筛(与循环风选器配套)



TQLZ系列自衡振动筛



TQSF系列重力分级去石机



TQQX系列吸式比重清选机



圆筒初清筛

沧州市众志粮食机械制造有限公司是生产粮 食清理和输送设备的专业厂家, 可根据用户需要 为用户提供最佳粮食清理或分级方案。公司集设 计、生产、销售为一体,多年来为面粉、油脂、 淀粉、制酒、仓储、杂粮清理与分级等行业提供 了优质设备,产品遍布全国各地,出口世界多个 国家和地区。公司以诚实守信、客户至上、创研 新品、打造名牌为宗旨。

公司发展靠我们自己的努力, 更需要新老朋 友的支持。







成套设备工程

#### 沧州市众志粮食机械制造有限公司

总经理: 杨建省 地址:河北省沧州市捷地

# Contents 2012.12C · 总第732期 · 12月28日出版

#### 产业 Industry

#### ・科技・

朱爱民 比重去石机吸风软连接的设计改进 18

#### ・管理・

浅谈粮油实验室的管理 钱国平 20

浅论现代榨(浸出)油厂安全管理 23 于庆丰

#### 流诵 Sales

#### ・市场透析・

今冬明春国内玉米市场行情展望 程 黔

#### 资讯 News

#### ・短讯・

- 回良玉: 发展农业产业化壮大龙头企业 29
- 《粮食法》或列入明年立法计划 29
- 湖南首发散装食用油"禁售令" 29
- 浙江建连片粮食生产功能区 29
- 2012年中马国际棕榈油贸易交流会举行 30
- 中国超级稻创平均亩产新纪录 30
- 中国今年大米进口量将创新高 30
- 小包装油市场容量将超850万t 30
- 华粮重组渐明 中粮借势加工东北
- 我国饲料总产量跃居世界第一
- 31 首届中国农业投资大会举行
- 31 中储粮食用油渠道发力
- 奥星粮油: 创新驱动打造国油品牌
- 南昌:8000万元补助粮食流通产业 31
- 32 微新闻

#### 产品 Product

#### ・装备・

- MNMP15/18型胚芽米机等5则 33
- 34 FGJZ63型滚筒精选集等5则
- GM301-10-Q1型散料连续累加秤等5则 35
- LZPJ-1转速跑偏监控器等5则 36

## Contents 2012.12C · 6 th 782 th · 10 H 28 th day.

#### 技术 Technique

#### ・油脂工程・

秦 飞等 酶法酯交换技术制备专用油脂的研究进展 37

菠萝蛋白酶水解大豆分离蛋白工艺优化研究 尚新彬等 40

李 星等 菜籽油无水脱皂工艺研究 43

吴晓华等 煎炸油及煎炸专用棉籽油的研究进展 45

市 策等 用于大豆油脂脱胶的酶膜反应器的研究 51

酶法提取花生多糖及其抗氧化活性研究 54 刘 辉等

高效液相色谱-荧光法快速测定植物油中的苯 56 俸金梅等

并[a]芘

#### ・粮食工程・

不同加工条件对冷冻面团理化特性的影响研

李大军等 商品冷鲜面的配方优化与品质改进研究 63

SPASS主成分分析法在速冻水饺皮质构品质 67 李雪琴等

评价中的应用

王明旭等 气力输送过程中粮食破碎机理的研究 70

73 尚丽娟 小麦胚芽的营养分析与研究

#### ・食品工程・

祁海平等 护色剂对黑苦荞饮料呈色的影响 75

闫桂甫等 抗氧化剂对油炸方便面保质期的研究 79

响应面法优化花生糖粘合成型工艺 陈丽兰等 82

不同热处理方式对核桃仁品质特性的影响 杨丽琼等 86

贾长英等 银杏叶黄酮的乙醇提取工艺优化及动力学研 90

究

苗敬芝等 超声结合酶法提取牛蒡根多糖及抗氧化活性 92

研究

周佳君等 平菇多酚氧化酶的特性研究 96

王敏红等 大米草酶解工艺研究 99

102 董小玲 基于可见近红外光谱技术的白菜籽品种主成

分和聚类分析研究

何思微等 沙棘软糖工艺的研制 104

占立明等 高效液相色谱法测定辣椒粉中罗丹明B的含 107

中国茶文化底蕴下的现代茶包装探索 110 夏兵

黄明吉等 仿手工豆腐皮加工成套设备的设计

#### ・饲料工程・

湿热与干热处理黑豆粕、黄豆粕中脲酶活性 117 张莉弘等

比较

玉米膨化及乳猪饲料加工 119 李鹰航等

### 广告索引

封面 江苏牧羊集团有限公司食品机械公司

封二 江苏牧羊集团有限公司烘干设备公司

封三 西安坤伯工程技术开发有限责任公司

封底 中机康元粮油装备(北京)有限公司

1 中国农业机械化科学研究院

2 布勒 (无锡)商业有限公司

3 江苏迈安德食品机械有限公司

4~5 山东凯斯达机械制造有限公司

6 河北苹乐面粉机械集团有限公司

7 北京種麦工业控制技术有限公司

8 合肥美亚光电技术股份有限公司

9 山东迎春集团

11 邯郸红光粮油机械有限公司

12 沧州市众志粮食机械制造有限公司

13 河南华泰赖油机械工程有限公司

15 大连高昌机器制造有限公司

17 第十二届全国粳稻米产业大会

122 江苏迈安德食品机械有限公司油脂机械目录

123 江苏牧羊集团有限公司产品目录

124 上海申银机械(集团)有限公司

## Contents 2012 December

)/	diff ref et al. These arch Progress in Preparation of Special Oils and Pats by Enzymatic Interesterification
40	Shang Xinbin et al. Study on the Optimal Conditions of Soybean Protein Isolate Hydrolyzed by Bromelain
<i>43</i>	Li Xing et al. Study on the Technology of Soap Removal with Waterless for Rapeseed Oil
<b>45</b>	Wu Xiaohua et al. Research Process in Frying Oil and Special Cottonseed Oil
5 <i>1</i>	Bian Ce et al. Study on the Reactor Used in Soybean Oil Degumming
54	Liu Hui et al. Research on Double Enzymatic Extraction and Antioxidation Activity of Peanut Polysaccharide
5 <i>6</i>	Feng Jinmei et al. Determination of Benzo [a] pyrene in the Vegetable Oil by High Performance Liquid Chromatography
5 <b>9</b>	Ren Bin et al. Study on the Physicochemical Properties of Frozen Dough in Different Processing Conditions
<i>63</i>	Li Dajun et al. Formula Optimization of Cold Fresh Noodles and Research of Quality Improvement
67	Li Xueqin et al. Application of SPASS Prime Component Analysis in Comprehensive Assessment of Quick-frozen
	Dumpling Sheets Texture Property
70	Wang Mingxu et al. Study on Broken Theory of Grain in Pneumatic Conveying
73	Shang Lijuan Research and Analysis on Nutrition of Wheat Germ
75	Qi Haiping et al. Effects of Color Protections on Color of Black Buckwheat
79	Yan Guifu et al. Study on Effect of Antioxidants on Quality Guarantee of Fried Instant Noodles
<i>32</i>	Chen Lilan et al. Optimization of Adhesive Forming Craft for Peanut Brittle by Response Surface Methodology
<i>86</i>	Yang Liqiong et al. Effect of Different Heat Treating Approaches on Quality Characteristics of Walnut Kernel
90	Jia Changying et al. Dynamics and Optimization of Extraction Process of Flavonoids from Ginkgo Leaves with Ethanol
92	Miao Jingzhi et al. Study on Polysaccharide Extraction from Burdock Root Using Ultrasound Combined with Enzymatic
	Method and Antioxidant Activity
96	Zhou Jiajun et al. Study on Properties of Polyphenol Oxidase Extracted from Even Mushroom
99	Wang Minhong et al. Study on Enzymatic Hydrolysis of Spartina Anglica
102	Dong Xiaoling Discrimination of Chinese Cabbage Seeds' Varieties by Principal Component and Clustering Analysis Based
	on Visible Near-infrared Spectroscopy
104	He Siwei et al. Study on the Processing Technology of Sea-buckthorn Jelly Drops
107	Zhan Liming et al. Determination of Rhodamine B in Chili Powder by High-performance Liquid Chromatography with
	Fluorescence Detector
110	Xia Bing et al. The Exploration of the Modern Packaging of Tea Which is Based on Deposits of Chinese Tea Culture
113	Huang Mingji et al. Design of the Equipment for Dried Tofu Witch Tastes like Handmade One

117 Zhang Lihong et al. Comparison of Urease Activity Between Black Bean Meal and Soybean Meal by Wet Heat and Dry Heat

Treatment

119 Li Yinghang et al. Corn Extrusion and Piglet Feed Processing