

主办单位：

北京方略信息科技有限公司
北京电子产品质检中心

Q K 1 8 3 1 1 4 3

CN 11-5956/TS

ISSN 2095-0381

CODEN: BAZJAC

食品安全质量检测学报

JOURNAL OF FOOD SAFETY & QUALITY

本期专题：

- 水产品加工及质量安全 •

2018年4月
半月刊
第9卷 第8期



中国科技核心期刊

EBSCO收录

英国《食品科学技术文摘》(FSTA)收录

俄罗斯《文摘杂志》(AJ)收录

英国国际农业与生物科学研究中心(CABI)全文收录

《中国学术期刊网络出版总库》(CNKI)全文收录

"万方数据 数字化期刊群"全文收录

ISSN 2095-0381



9 772095 038183

0.8>

食品安全质量检测学报

2018年4月 第9卷 第8期 半月刊

目 次

本期专题：水产品加工及质量安全

- 低场核磁共振无损检测技术在水产品加工贮藏方面的应用 王偲琦, 黄琳琳, 藏秀, 等 1725-1729
海参多糖制备、化学分析及生物活性研究进展 张健, 刘芳, 张金浩, 等 1730-1736
主要进出口经济鱼类及其制品分子鉴定技术的研究进展 孙晓飞, 万超, 宋大贺, 等 1737-1742
海洋生物来源血管紧张素转换酶抑制肽的研究进展 颜泽, 姜燕蓉, 刘畅, 等 1743-1749
超高压处理对养殖大黄鱼肉肌原纤维蛋白理化特性的影响 雷叶斯, 陈娇, 张登科, 等 1750-1758
干海参等级规格国家标准解读 朱文嘉, 王联珠, 郭莹莹, 等 1759-1763
水产品过敏原消减技术研究进展 费丹霞, 徐赞美, 肖宇, 等 1764-1768
冷链流通过程中水产品低温保鲜技术研究进展 叶剑, 徐仰丽, 吴士专, 等 1769-1775
鱼露特征香气及增香微生物研究进展 贺海翔, 徐莉娜, 付湘晋, 等 1776-1781
日本沼虾中氨基脲含量检测方法的优化 宋蓓, 程波, 宋怿, 等 1782-1788
典型冷链温度下南美白对虾品质劣变规律及相关性分析 赵子建, 聂绮倩, 徐德峰, 等 1789-1794
我国北方3种主要养殖模式刺参的营养组成与功能性成分差异研究
赵艳芳, 盛晓风, 宁劲松, 等 1795-1801
耐药性副溶血性弧菌生长异质性比较研究 牛丽, 巴永兵, 白凤佳, 等 1802-1809
减菌处理对金鲳鱼块微冻贮藏品质的影响 年益莹, 薛鹏, 季晓彤, 等 1810-1816
加州鲈腌制品仪器分析与感官评价相关性研究 钟晓艳, 李海蓝, 谷峰, 等 1817-1822
固相萃取-气相色谱-串联质谱法测定紫菜中扑草净的残留量 周青, 林洪, 付晓婷, 等 1823-1828
磷酸化改性对南极磷虾蛋白功能特性的影响 戚亭, 刘宝林, 刘志东, 等 1829-1833
干燥方式对四角蛤蜊酶解物功能特性和抗氧化活性的影响 于笛, 郑杰, 陈冲, 等 1834-1840
菲律宾蛤仔血管紧张素转化酶抑制肽大孔树脂脱腥工艺研究 张可佳, 王思婷, 付金霞, 等 1841-1846
翘嘴红鲌肉腌制工艺优化 何雄, 周静峰, 孙金才, 等 1847-1852
植物乳杆菌163抑菌物质在草鱼鱼片保鲜中的应用 周艳, 曾维伟, 朱筱玉, 等 1853-1858
海水暂养毛蚶体内镉脱除工艺研究 张花, 齐自元, 汪之和, 等 1859-1864
魁蚶加工副产物中牛磺酸含量测定方法的建立和优化 刘天红, 王颖, 李红艳, 等 1865-1873
荣成鲜海带及其干、盐制品的营养成分分析 姜雪, 刘楠, 孙永, 等 1874-1880
0℃贮藏大口黑鲈的挥发性成分分析 刘璐, 乔宇, 胡佳慧, 等 1881-1886

苯甲酸根插层水滑石/果胶复合保鲜膜对草鱼保鲜效果研究.....	贲楚璇, 马占玲, 万峻菲, 等	1887-1892
过氧化氢氧化琼脂的制备及其性能表征.....	陈会景, 付 爽, 林坤辉, 等	1893-1900
湛江等鞭金藻中主要类胡萝卜素的分析与鉴定	任丹丹, 孙露川阳, 王思元, 等	1901-1905
湖北省水产养殖环节安全现状及所存在的问题—基于对湖北咸宁、仙桃和潜江三地的实地调研	朱晓玲, 张 莉, 韩 智, 等	1906-1910
双酶水解制备鳕鱼碎肉促钙吸收肽工艺的优化	赵 玲, 张明贵, 曹 荣, 等	1911-1917
复合酶解及美拉德反应制备鱿鱼调味品.....	陈美龄, 封 玲, 李钰琪, 等	1918-1925
辽宁盘锦河蟹中镉的健康风险评价	蔺翠翠, 郑怀东, 刘学光, 等	1926-1932
河蟹养殖环境中石油烃污染安全预警.....	关 丽, 郑怀东, 刘学光, 等	1933-1937
不同冻结储藏方式对河蟹感官品质的影响	刘小莉, 彭欢欢, 葛达娥, 等	1938-1943
市售简易包装牡蛎干常温保藏下货架期预测	付 满, 熊 涠, 陆彦伶, 等	1944-1949
南通地区干条斑紫菜中砷、铝、铅、镉的污染情况研究.....	朱 云, 邵 彪, 丁红梅, 等	1950-1954
基于预测微生物学理论的南美白对虾仁货架期预测模型.....	彭志兰, 孙 瑛, 黄朱梁, 等	1955-1959
面包蟹中重金属镉的监测及健康风险评估	吴池莹, 樊 祥, 浦 莹, 等	1960-1965
液相色谱-原子荧光光谱法测定紫菜无机砷前处理方法研究	朱 云, 陈丹丹, 邵 彪, 等	1966-1970
沙蚕多肽提取及功能研究.....	李 雪, 刘春娥, 罗永康, 等	1971-1975
不同类型鱼油对维生素 A 醋酸酯稳定性的影响	郑平安, 王高峰, 袁超璐, 等	1976-1979
投稿须知.....		1780-1981

Journal of Food Safety and Quality

Apr., 2018 Vol. 9 No. 8 Semimonthly

Contents

Special Topic: Processing Quality and Safety of Aquatic Products

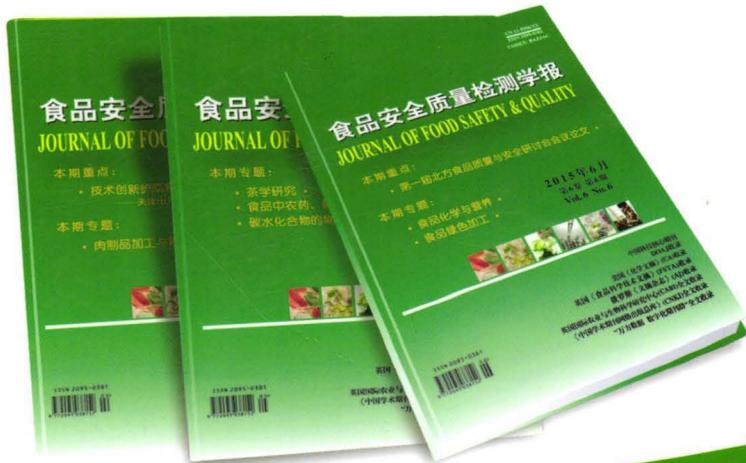
Application of low field nuclear magnetic technology in aquatic products processing and storage	WANG Si-Qi, et al 1725-1729
Research progress on preparation, chemical analysis and biological activity of sea cucumber polysaccharide	ZHANG Jian, et al 1730-1736
Research progress on the molecular identification technology of main import and export economic fishes and their products	SUN Xiao-Fei, et al 1737-1742
Review on angiotensin converting enzyme inhibitory peptides from marine organisms	YAN Ze, et al 1743-1749
Effects of high hydrostatic pressure processing on the physicochemical properties of myofibrillar protein of cultured large yellow croaker.....	LEI Ye-Si, et al 1750-1758
Interpretation for grades and specifications of dried sea cucumber (<i>Apostichopus japonicus</i>) national standard	ZHU Wen-Jia, et al 1759-1763
Research progress of allergen reduction techniques in aquatic products	FEI Dan-Xia, et al 1764-1768
Research progress on low-temperature preservation technology of aquatic products during cold chain circulation	YE Jian, et al 1769-1775
Research progress in the fish sauce aroma and microorganism of aroma modification	HE Hai-Xiang, et al 1776-1781
Optimization of determination method of semicarbazide (SEM) content in <i>Macrobrachium nipponensis</i>	SONG Bei, et al 1782-1788
Quality deterioration of <i>Litopenaeus vannamei</i> stored at typical cold chain temperatures and the correlation analysis	ZHAO Zi-Jian, et al 1789-1794
Comparative research on nutritive and functional compositions in <i>Apostichopus japonicas</i> cultured in different patterns in north China	ZHAO Yan-Fang, et al 1795-1801
Comparative study on growth heterogeneity of antimicrobial resistant <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	NIU Li, et al 1802-1809
Effects of decontamination treatment on golden pompano fillet quality during partial frozen storage	NIAN Yi-Ying, et al 1810-1816
Correlation research between instrumental analysis and sensory evaluation of <i>Micropodus salmoides</i> salted products	ZU Xiao-Yan, et al 1817-1822
Determination of prometryn residues in <i>Pyropia</i> spp. by solid phase extraction-gas chromatography-tandem mass spectrometry	ZHOU Qing, et al 1823-1828
Effects of phosphorylation modification on the functional properties of Antarctic krill protein	QI Ting, et al 1829-1833
Effects of different drying methods on the functional properties and antioxidant activities of <i>Mactra veneriformis</i> hydrolysates	YU Di, et al 1834-1840
Deodorization process of <i>Ruditapes philippinarum</i> angiotensin I-converting enzyme inhibitory peptides with macroporous resin	ZHANG Ke-Jia, et al 1841-1846
Optimization of curing process of <i>Erythrocultur ilishaeformis</i> meat	HE Xiong, et al 1847-1852

Application of antibacterial compounds produced by *Lactobacillus* 163 in grass carp fish fillet

- ZHOU Yan, et al 1853-1858
Study on removal technology of cadmium from *Scapharca subcrenatas* in seawater ZHANG Hua, et al 1859-1864
Establishment and optimization of the determination method of taurine in the processing by-products of *Scapharca broughtonii* LIU Tian-Hong, et al 1865-1873
Analysis of nutritional components of Rongcheng fresh kelp and its dry and salt products JIANG Xue, et al 1874-1880
Analysis of volatile components in micropterus salmoides stored at 0 °C LIU Lu, et al 1881-1886
Bio-nano-hybrid coatings for grass carp preservation based on pectin and MgAl-benzoic acid-LDHs BEN Chu-Xuan, et al 1887-1892
Preparation and properties of oxidized agar with H₂O₂ treatment CHEN Hui-Jing, et al 1893-1900
Analysis and identification of major carotenoids from *Isochrysis zhanjiangensis* REN Dan-Dan, et al 1901-1905
Present status and existing problems of aquaculture safety in Hubei province—Based on the field investigation of Xianning, Xiantao and Qianjiang in Hubei ZHU Xiao-Ling, et al 1906-1910
Optimization of preparation technology of cod mince enzymolysis for calcium absorption-promoting peptides ZHAO Ling, et al 1911-1917
Preparation of squid condiment by composite hydrolysis and Maillard reaction CHEN Mei-Ling, et al 1918-1925
Cadmium health risk assessment of *Eriocheir sinensis* in Panjin LIN Cui-Cui, et al 1926-1932
Safety warning of petroleum hydrocarbon pollution in river crab breeding environment ... GUAN Li, et al 1933-1937
Effects of different freezing methods on the sensory quality of crab muscles LIU Xiao-Li, et al 1938-1943
Shelf life prediction of dried oyster with simple packages for sale preserved at room temperature FU Man, et al 1944-1949
Contaminations of arsenic, aluminum, lead and cadmium in dried streak laver in Nantong area ZHU Yun, et al 1950-1954
Shelf-life prediction model of South America white shrimp meat based on predictive microbiology theory PENG Zhi-Lan, et al 1955-1959
Monitoring and health risk assessment of heavy metal of cadmium in *Cancer pagurus* WU Chi-Ying, et al 1960-1965
Pretreatment method for the determination of inorganic arsenic in laver by liquid chromatography-atomic fluorescence spectrometry ZHU Yun, et al 1966-1970
Extraction and function of polypeptides from *Nereis diversicolor* LI Xue, et al 1971-1975
Effect of different types of fish oil on the stability of vitamin A acetate ZHENG Ping-An, et al 1976-1979
Instruction authors 1980-1981

CN11-5956/TS
ISSN 2095-0381

CODEN:BAZJAC



全国首本专注于食品安全与
质量领域研究与开发的学术期刊

食品安全质量检测学报

JOURNAL OF FOOD SAFETY & QUALITY

中国科技核心期刊 半月刊

主编 吴永宁

1 学术影响力高

根据2017年版《中国学术期刊影响因子年报(自然科学与工程技术 2017版)》,本刊复合影响因子为0.951,在同类核心期刊中名列前茅。

2 涵盖范围广

主要报道的学科关注点包括:食品分析与检测、加工与工艺、营养与功能性、贮运与保鲜、质量与安全、包装与机械、标准与法规等。

3 处理时间短,发表速度快

平均处理周期为30天,发表周期为3个月之内。

欢迎广大食品领域研究人员踊跃投稿,我们会进一步提高办刊水平,努力办成精品期刊。

网 址: <http://www.chinafoodj.com>
E-mail: jfoods@126.com

电 话: 010-
62943110