

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

CN 11-5956/TS
ISSN 2095-0381
CODEN: BAZJAC

Q K 1 8 6 6 1 5 7

食品安全质量检测学报

JOURNAL OF FOOD SAFETY & QUALITY

本期重点：

- 2018年度国家自然科学基金项目进展 •

2019年1月
半月刊
第10卷 第2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



食品安全质量检测学报

2019年1月 第10卷 第2期 半月刊

目 次

本期专题：2018年度国家自然科学基金项目进展

超高甲氧基果胶在食品乳液中的应用	刘敬然, 华霄, 谭婧, 等	277-283
嗜热链球菌胞外多糖生物合成的研究进展	孔令慧, 赵林森, 夏永军, 等	284-290
食源性铝污染及其毒性研究进展	程代, 李想, 刘敬民, 等	291-296
米糠及其脂肪酶的研究进展	余诚玮, 邓施璐, 温志刚, 等	297-305
冷藏及解冻过程对水产品品质的影响	陈怡璇, 焦阳	306-311
热加工食品中杂环胺形成及抑制机制	李永, 何志勇, 高大明, 等	312-319
量子化学计算在天然抗氧化物研究中的应用	崔丹丹, 刘科梅, 刘源, 等	320-327
NO对采后果实的保鲜作用及作用机制	焦彩凤, 林琼, 柴奕丰, 等	328-332
益生菌发酵乳低温酸性双重胁迫致益生菌损伤机制的研究进展	张敏, 姜云芸, 杨贞耐	333-338

食品营养及功能性食品

超高效液相色谱法测定不同产地甘草中甘草苷和甘草酸的含量	费文静, 钱勇	339-343
佛手瓜凝固型酸奶制作工艺优化	石彬, 李咏富, 何扬波, 等	344-350
红花多糖超声提取的条件优化及其红外光谱分析	袁洁, 王磊, 任丽君, 等	351-357
诺丽果渣成分分析及抗氧化性研究	赵宏亮, 杨晓红, 张伟敏	358-364
刺五加酸枣仁天麻胶囊对小鼠睡眠的影响	陈贵英, 李瑞鹏, 郭秋平	365-368
燕麦 β -葡聚糖辅助降血糖功能的研究	黄远英, 汪玉芳	369-373
糖尿病患者无糖食品中功能性营养成分分析	谭磊	374-379

食品分析与检测

低场核磁共振技术在食品安全快速检测中的应用	郭启悦, 李烨, 任舒悦, 等	380-384
食源性动物组织中 β -受体激动剂研究进展	陈清平, 韩峰, 汪洋, 等	385-393
表面增强拉曼散射基底的制备及其在农药残留检测中的应用	王世芳, 韩平, 刘珊珊, 等	394-399
食品中香料香精分析方法研究进展	王玉娇, 邓伟, 刘通, 等	400-406
木糖醇、甘露糖醇和异麦芽糖醇对冷冻熟南美白对虾虾仁的抗冻保水作用的研究	张小利, 沈春蕾, 魏婉莹, 等	407-413
环境因子对阪崎克罗诺杆菌生物膜形成的研究	陈雪, 罗小娟, 姚昱锟, 等	414-420

小龙虾主要过敏原精氨酸激酶的表达、纯化及免疫原性鉴定	曹会, 龚祥, 肖小军, 等	421-425
动物源性食品中氟苯尼考残留水平和分布情况分析	李洪权, 柏玉冰, 宋忠祥, 等	426-433
制备 Fe ₃ O ₄ 纳米酶用于检测食品中四环素类抗生素的含量	陈祥明, 李飞, 林妍, 等	434-439
多重 PCR 法检测产志贺毒素性大肠杆菌的 4 个血清型	王警, 张碧成, 郭芸芸, 等	440-446
固相萃取-氯化物产生-原子荧光光谱法检测大米中总砷的含量	张孙现, 余阳, 丁力杰, 等	447-452
氮吹对黄曲霉毒素回收率的影响	蔡增轩, 许娇娇, 王军淋	453-456
超高效液相色谱-串联质谱法测定禽蛋中苏丹红的残留量	左晓磊, 韩爱云, 刘强, 等	457-462
饮料中日落黄盲样考核结果分析与评价	袁磊, 张乾, 林芳, 等	463-468
高效液相色谱-串联质谱法同时测定鸡肉、鸡蛋中喹乙醇和卡巴氧及代谢物残留	张静, 高玉时, 唐梦君, 等	469-475
高效液相色谱-串联质谱法快速测定果蔬中特丁硫磷、特丁硫磷砜和特丁硫磷亚砜的残留量	刘佳, 蔡涛, 庞宏宇, 等	476-481
液相色谱串联质谱法测定肉糜中克伦特罗残留量的不确定度评定	闫顺华, 李海芳, 尹薛荣, 等	482-488
基于机器视觉的鸡蛋品质无损检测方法	李新成, 赵登鲁, 石红蕾, 等	489-493
改进分子印迹固相萃取—高效液相色谱法同时测定辣椒制品中 4 种苏丹红含量	胡思怡, 薛昆鹏, 周勇, 等	494-499
QuEChERS-超高效液相色谱-串联质谱法测定蜂蜜中 41 种糖皮质激素	李璐, 李丹凤	500-509
块菌中多种重金属及不同形态砷、汞含量分析	许燕, 邢贊, 李承蹊, 等	510-514
5 种维药蜜膏制剂微生物限度检查法的建立与结果分析	顾金花, 袁凤娟, 张明君, 等	515-520
富硒豆豉中安赛蜜、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、脱氢乙酸的测定	李碧波, 鄢兵华, 荣汝繁	521-526
高效液相色谱法测定果汁、果酱中的皂黄	房艳, 高俊海, 张雅莉, 等	527-532
高效液相色谱法测定食品中 11 种合成着色剂	佟芳荻, 张婷, 何婷, 等	533-538
食品安全监管		
中国转基因食品风险规制路径的选择	丁玉芳, 生吉萍	539-545
中美食品防护法规对比研究	刘建芳, 郑枢, 赵海军, 等	546-550
电子鼻和随机森林算法快速鉴别野生与养殖日本真鲈	孙永, 刘楠, 李智慧, 等	551-556
2017~2018 年江苏省食品添加剂风险监测结果分析	丁洪流, 陆俊, 张淑琴, 等	557-562
投稿须知		563-564

Journal of Food Safety and Quality

Jun., 2019 Vol. 10 No. 2 Semimonthly

Contents

Special Topic: Profess of Projects of the National Natural Science Foundation in 2018

Application of ultrahigh methoxylated pectin in food emulsion	LIU Jing-Ran, et al	277-283
Research advance in the exopolysaccharide biosynthesis of <i>Streptococcus thermophilus</i>	KONG Ling-Hui, et al	284-290
Research progress on the toxicity of foodborne aluminum contamination	CHENG Dai, et al	291-296
Research progress of rice bran and its lipase	YU Cheng-Wei, et al	297-305
Effects of frozen preservation and thawing on the quality changes of aquatic products	CHEN Yi-Xuan, et al	306-311
Formation and inhibition mechanism of heterocyclic amines in heat- processed foods.....	LI Yong, et al	312-319
Application of quantum chemistry in the study of free radical scavenging activity by natural antioxidants	CUI Dan-Dan, et al	320-327
Effects and mechanisms of NO on postharvest fruit preservation	JIAO Cai-Feng, et al	328-332
Research progress of damage mechanism of probiotics induced by double stressing from low temperature and acidity of probiotic fermented milk	ZHANG Min, et al	333-338

Food Nutrition and Functional Food

Determination of liquiritin and glycyrrhizic acid in Gancao from different place by ultra performance liquid chromatography	FEI Wen-Jin, et al	339-343
Optimization of processing technology of chayote yoghurt	SHI Bin, et al	344-350
Optimization of ultrasonic extraction of safflower polysaccharide and its infrared spectroscopy	YUAN Jie, et al	351-357
Primary functional components and antioxidant activity of different solvents extracts of noni pomace	ZHAO Hong-Liang, et al	358-364
Effect of <i>Acanthopanax senticosus</i> , <i>Semen ziziphi spinosae</i> and <i>Gastrodia elata</i> capsule on the sleep of mice	CHEN Gui-Ying, et al	365-368
Study on the assisting blood sugar reduction function of oat β -glucan	HUANG Yuan-Ying, et al	369-373
Analysis of functional nutrition components in sugar-free foods of diabetic patients	TAN Lei	374-379

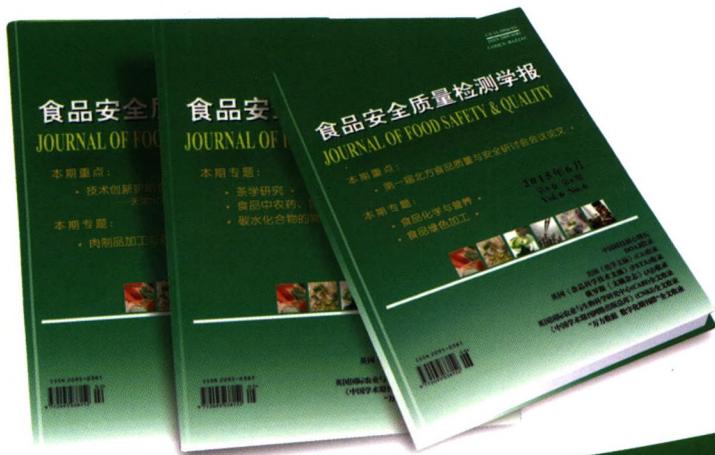
Food Analysis and Detection

Application of low field nuclear magnetic resonance technology in food safety rapid detection	GUO Qi-Yue, et al	380-384
Research progress on β -agonists in food-borne animal tissues.....	CHEN Qing-Ping, et al	385-393
Preparation and application of surface enhanced Raman scattering substrates in pesticide residue detection	WANG Shi-Fang, et al	394-399
Research progress of detection techniques for food flavors and fragrances	WANG Yu-Jiao, et al	400-406
Cryoprotective and water retention effects of xylitol, mannitol and isomaltooligosaccharide on cooked shrimp (<i>Litopenaeus vannamei</i>) during frozen storage	ZHANG Xiao-Li, et al	407-413

Effects of environmental factors on <i>Cronobacter sakazakii</i> biofilm formation.....CHEN Xue, et al	414-420
Expression, purification and immunological identification of the main allergen arginine kinase in <i>Procambarus clarkia</i>CAO Hui, et al	421-425
Analysis of the levels and distribution of florfenicol residue in animal-origin foodLI Hong-Quan, et al	426-433
Preparation of Fe ₃ O ₄ nanozyme for detection of tetracycline antibiotics in foods	
.....CHEN Xiang-Ming, et al	434-439
Determination of 4 serotypes of shiga toxin <i>Escherichia coli</i> by multiplex PCR assay ...WANG Jing, et al	440-446
Determination of total arsenic in rice by solid-phase extraction-hydride generation-atomic fluorescence spectrometry.....ZHANG Sun-Xian, et al	447-452
Effect of nitrogen sweeping on the recoveries of aflatoxinsCAI Zeng-Xuan, et al	453-456
Determination of Sudan red residues in eggs by ultra performance liquid chromatography-tandem mass spectrometry.....ZUO Xiao-Lei, et al	457-462
Analysis and evaluation of blind sample testing of sunset yellow in beverages.....YUAN Lei, et al	463-468
Simultaneous determination of residues of carbadox, olaquindox and related metabolites in chicken and egg by high performance liquid chromatography-tandem mass spectrometryZHANG Jing, et al	469-475
Rapid determination of terbufos, terbufos-sulfone and terbufos-sulfoxide residues in vegetables and fruits by high performance liquid chromatography-tandem mass spectrometryLIU Jia, et al	476-481
Uncertainty evaluation for the determination of clenbuterol residues in meat by liquid chromatography tandem mass spectrometry.....YAN Shun-Hua, et al	482-488
Non-destructive testing method of egg quality based on machine vision.....LI Xin-Cheng, et al	489-493
Simultaneous determination of 4 kinds of Sudan red in chili products by improved molecular imprinted solid phase extraction-high performance liquid chromatographyHU Si-Yi, et al	494-499
Determination of 41 kinds of glucocorticoids in honey by QuEChERS coupled with ultra performance liquid chromatography-tandem mass spectrometryLI Lu, et al	500-509
Analysis of various heavy metals and different forms of arsenic and mercury in trufflesXU Yan, et al	510-514
Establishment and result analysis of microbial limit test for 5 kinds of Uygur honey paste preparation	
.....GU Jin-Hua, et al	515-520
Determination of acesulfame potassium, benzoic acid, sorbic acid, saccharin sodium dihydrate and dehydroacetic acid in Se-enriched and fermented soyabeansLI Bi-Bo, et al	521-526
Determination of metanil yellow in juice and jam by high performance liquid chromatography	
.....FANG Yan, et al	527-532
Determination of 11 kinds of synthetic colorants in foods by high performance liquid chromatography	
.....TONG Fang-Di, et al	533-538
Food Safety Supervision and Management	
Choice of risk regulation path of genetically modified food in ChinaDING Yu-Fang, et al	539-545
Comparative study on Chinese and American food defense regulationsLIU Jian-Fang, et al	546-550
Rapid identification of wild and farmed <i>Lateolabrax japonicus</i> by electronic-nose technology and random forest algorithm	
.....SUN Yong, et al	551-556
Analysis of risk monitoring results of food additives in Jiangsu province in 2017-2018	
.....DING Hong-Liu, et al	557-562
Instruction to authors	
	563-564

CN11-5956/TS
ISSN 2095-0381

CODEN:BAZJAC



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2018年版《中国学术期刊影响因子年报(自然科学与工程技术 2018版)》,本刊复合影响因子为0.995,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