

北大中文核心期刊
中国科技核心期刊
中国农林核心期刊

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

食品安全质量检测学报

第十三卷 第十五期

(4759-5096)

二〇一二年八月

食品安全质量检测学报

JOURNAL OF FOOD SAFETY & QUALITY

本期专题：

- 乳制品研究 ▪
- 食品风味化学与感官评价 ▪
- 动物性食品质量与安全 ▪

2022年8月
半月刊
第13卷 第15期



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 038220

食品安全质量检测学报

2022年8月 第13卷 第15期 半月刊

目 次

本期专题：乳制品研究

- 母乳化结构脂制备研究进展 刘汝慧, 孙博涵, 陈玉洁, 等 4759-4765
聚合酶链式反应技术快速检测原料乳中荧光假单胞菌 步雨珊, 乔文君, 黄冬成, 等 4766-4772
干酪乳杆菌 SB27 降低 N-二甲基亚硝胺对大鼠肠黏膜细胞损伤作用研究

..... 王淑梅, 张莉丽, 张爽, 等 4773-4778

- 母乳、牛乳与主要小品种乳蛋白质组成及乳清蛋白二级结构比较 张永金, 胡艳红, 葛武鹏, 等 4779-4786
 α -乳白蛋白对秀丽隐杆线虫寿命、繁殖力与活力的影响 邹鑫洋, 樊振江, 张莉杰, 等 4787-4793

本期专题：食品风味化学与感官评价

- 大米中挥发性风味物质的研究进展 彭凯雄, 唐群勇, 郑钰涵, 等 4794-4801
香菇素与 β -酪蛋白的相互作用研究 罗晓林, 徐献兵 4802-4809
基于风味特征的大米储藏过程脂肪酸值的预测研究 陈通, 李海瑜, 张定宇, 等 4810-4815
基于气相色谱-离子迁移谱分析静宁烧鸡中的挥发性风味成分 师希雄, 田铸, 祁光增, 等 4816-4823
基于气相色谱-离子迁移谱分析红糖和赤砂糖挥发性风味成分差异 杨婷, 王智能, 杨柳, 等 4824-4831
基于气相色谱-离子迁移谱分析镇巴腊肉贮藏过程中挥发性风味成分变化
- 朱联旭, 李崇勇, 孟怡璠, 等 4832-4839

本期专题：动物性食品质量与安全

- 畜禽肉及鸡蛋中多种兽药残留前处理技术研究进展 申佳璐, 王梁, 赵青余, 等 4840-4849
动物源性食品中甲基睾酮残留检测方法研究进展 尚晓睿, 史永富, 张璇, 等 4850-4857
树脂吸附结合近红外光谱同时检测小龙虾中铅、镉模型的建立 占可, 陈季旺, 徐言, 等 4858-4866
哈尔滨郊区池塘养殖鱼类六六六和滴滴涕残留特征及食用健康风险

..... 黄丽, 高磊, 郝其睿, 等 4867-4875

- 蜂蜜中蜜源植物成分的微流体芯片检测方法研究 季小荣, 徐文君, 李洁莉, 等 4876-4882
皮蛋壳表层红色斑块成分的分析与鉴定 孙静, 杨雪, 周彬, 等 4883-4890
日粮中添加不同油脂对鸡蛋工艺特性及质构指标的影响 邹周阳, 徐桂云, 杨静, 等 4891-4898

食品营养及功能性食品

- 无麸质食品品质提升研究现状 张帅, 韩冰, 任丽琨, 等 4899-4907
生姜现代药理学特性研究进展 谭玉梅, 江洪波, 高梦祥, 等 4908-4916
微波杀菌对果汁品质的影响 韩春然, 薛清卓, 遇世友, 等 4917-4923
硫酸软骨素的生物活性及其构效关系研究进展 蓝伟, 陈建平 4924-4932

仿刺参精、卵多肽体外抗氧化及对 H ₂ O ₂ 诱导巨噬细胞氧化损伤的保护作用	王共明, 张健, 李来好, 等	4933-4941
苹果渣多糖对链脲佐菌素诱导的糖尿病大鼠的降血糖和降血脂作用	杜发强, 王小云, 王兆丰	4942-4948
食品分析与检测		
物理场加工中细菌活的非可培养状态相关研究进展	王国雄, 廖红梅	4949-4956
食品基质中微纳米塑料分离提取及质谱表征的研究进展	刘诗文, 张慧艳, 齐诗哲, 等	4957-4965
基于二维材料的亲和型电化学传感器在食品安全分析中的应用	胡源苓, 吴齐粤, 李永辉, 等	4966-4973
荧光适体传感器在食品中镰刀菌毒素检测的研究进展	田娇, 安芳, 鹿倩, 等	4974-4982
5-羟甲基糠醛在食品中的变化及其安全性研究进展	朱秀清, 雷文华, 黄雨洋, 等	4983-4991
蛋白质组学技术在海产品品质评价中的应用及研究进展	刘怡君, 赵菲, 蒋丹	4992-4999
基于特征性分子组成对不同海洋源肽粉的快速分类鉴别	汪琴, 王彦超, 常耀光, 等	5000-5007
贵州喀斯特高地地质背景区农产品 Cd、Cu、Zn、Se、F 含量特征及膳食暴露风险	杨朝莲, 张清海, 卢勤辉, 等	5008-5016
基于径向常温通风包围的花生芒果干燥试验研究	郭相毅, 王殿轩, 陈鹏枭, 等	5017-5025
近红外光谱分析技术快速检测藕粉品质	王燕, 付琪, 李颖, 等	5026-5034
赤霞珠葡萄感染霜霉病后的果实品质和挥发性成分变化研究	李雪瑶, 孔志强, 赵浩然, 等	5035-5043
不同环境因子对扩展青霉和指状青霉生长和产酸的影响	李有媛, 邹华英, 焦文晓, 等	5044-5052
藠头抗菌成分的复合酶法提取及其抑菌性能评估	王艳, 陈谦, 徐攀, 等	5053-5061
鄂西北稀土矿区粮食与蔬菜中重金属污染风险评价	鲍丽萍, 陈芸, 杨海博, 等	5062-5069
不同陈化时间老香黄的差异物质识别及变化研究	蔡惠钿, 林良静, 陈曦, 等	5070-5078
投稿须知		5079-5080
学术评论与快讯		
食品安全风险管理中的行政管理研究——评《食品安全与质量管理》	卞春, 季澜洋	5081
老年人营养不良风险评估及营养干预措施研究——评《老年人营养与膳食指导》	车小雯	5082
高校体育教学与食品营养教育的融合——评《现代食品营养与安全》	刘斌, 李玲	5083
基于高校食堂食物浪费的德育教育研究——评《高校食堂食物浪费报告》	刘洋	5084
食品企业安全管理中计算机信息技术的应用分析——评《食品企业管理》	刘健	5085
高校英语教学中中西饮食文化的比较研究——评《中西饮食文化比较》	杨雨桐	5086
计算语言学视角下的食物与文化研究——评《食物语言学》	李珺	5087-5088
音乐艺术融入餐饮空间设计与体现——评《食客时代——餐饮品牌与空间设计》	刘素芳	5089-5090
食品包装艺术设计对传统文化的传承——评《食品包装设计》	刘翔	5091-5092
以美食类节目为载体的中华饮食文化传播探索——评《中华饮食文化概论》	吴倩倩	5093-5094
运动营养学在高校体育教学中的应用分析——评《运动营养学》	余倩倩	5095-5096

Journal of Food Safety and Quality

Aug., 2022 Vol. 13 No. 15 Semimonthly

Contents

Special Topic: Study of Dairy Products

- Research progress in the preparation of human milk fat substitutes..... LIU Ru-Hui, et al 4759-4765
Rapid detection of *Pseudomonas fluorescens* in raw milk based on polymerase chain reaction assay BU Yu-Shan, et al 4766-4772
Study on *Lactobacillus casei* SB27 reducing the damage of N-nitrosodimethylamine to intestinal mucosal cells in rats..... WANG Shu-Mei, et al 4773-4778
Comparative study on the composition of protein and secondary structure of whey protein in human milk, milk and main small varieties of milk ZHANG Yong-Jin, et al 4779-4786
Effects of α -lactalbumin on the lifespan, fecundity and vitality of *Caenorhabditis elegans* GAO Xin-Yang, et al 4787-4793

Special Topic: Flavor Chemistry of Food and Sensory Evaluation

- Research progress of volatile flavor substances in rice PENG Kai-Xiong, et al 4794-4801
Study on the interaction between lentinin and β -casein LUO Xiao-Lin, et al 4802-4809
Prediction of fatty acid values during rice storage based on flavor characteristics CHEN Tong, et al 4810-4815
Analysis of volatile flavor compounds in Jingning braised chicken by gas chromatography-ion migration spectrometry SHI Xi-Xiong, et al 4816-4823
Analysis of the volatile flavor component differences in brown sugar and brown granulated sugar based on gas chromatography-ion mobility spectrometry YANG Ting, et al 4824-4831
Analysis of the volatile flavor compound changes of Zhenba bacon during storage based on gas chromatography-ion mobility spectrometry ZHU Lian-Xun, et al 4832-4839

Special Topic: Quality and Safety of Animal Food

- Research progress on pretreatment technology of multiple veterinary drug residues in meat and eggs SHEN Jia-Lu, et al 4840-4849
Research progress on the detection methods of methyltestosterone residues in animal-derived foods SHANG Xiao-Rui, et al 4850-4857
Establishment of a model for simultaneous determination of lead and cadmium in *Procambarus clarkii* by resin adsorption combined with near infrared spectroscopy ZHAN Ke, et al 4858-4866
Residues characteristics and edible health risks of hexachlorocyclohexane and dichlorodiphenyltrichloroethane in pond cultured fish in the suburbs of Harbin HUANG Li, et al 4867-4875
Study on microfluidic chip detection method of honey plant species in honey JI Xiao-Rong, et al 4876-4882
Analysis and identification of red patch components on preserved egg shell surface SUN Jing, et al 4883-4890
Effects of adding different kinds of oils to the diet on the technological characteristics and texture indexes of eggs GAO Zhou-Yang, et al 4891-4898

Food Nutrition and Functional Food

- Research status of gluten free food quality improvement ZHANG Shuai, et al 4899-4907
Research progress on modern pharmacological characteristics of *Zingiber officinale* Rosc TAN Yu-Mei, et al 4908-4916
Effects of microwave sterilization on fruit juice quality HAN Chun-Ran, et al 4917-4923
Research progress on biological activity and structure-activity relationship of chondroitin sulfate LAN Wei, et al 4924-4932
Antioxidative effects of *Apostichopus japonicus* sperm and egg polypeptide *in vitro* and their protective effects on H₂O₂-induced macrophage oxidative damage WANG Gong-Ming, et al 4933-4941
Hypoglycemic and hypolipidemic effects of polysaccharide from apple poman in streptozotocin induced diabetic rats DU Fa-Qiang, et al 4942-4948

Food Analysis and Detection

- Research progress on viable but non-culturable state of bacteria in physical field processing WANG Guo-Xiong, et al 4949-4956
Research progress in micro/nanoplastics separation, extraction in food substrates and characterization by mass spectrometry LIU Shi-Wen, et al 4957-4965
Application of affinity electrochemical sensors based on two-dimensional materials in food safety analysis HU Yuan-Ling, et al 4966-4973
Research progress on fusarium toxin detection in food using fluorescence aptamer sensors TIAN Jiao, et al 4974-4982
Research progress in changes of 5-hydroxymethylfurfural in food and its safety ZHU Xiu-Qing, et al 4983-4991
Application and research progress of proteomics technology in seafood quality evaluation LIU Yi-Jun, et al 4992-4999
Rapid classification and identification of different marine-derived peptide powders based on characteristic molecular composition WANG Qin, et al 5000-5007
Characteristics and dietary exposure risk of Cd, Cu, Zn, Se and F content in agricultural products from karst high geological background areas in Guizhou Province YANG Chao-Lian, et al 5008-5016
Experimental study on the drying of peanut pods based on radial ambient ventilated warehouse hoard GUO Xiang-Yi, et al 5017-5025
Rapid detection of lotus root starch quality based on near infrared spectroscopy WANG Yan, et al 5026-5034
Study on changes of berry quality and volatile components of Cabernet Sauvignon grapes infected with downy mildew LI Xue-Yao, et al 5035-5043
Effects of different environmental factors on the growth and acid production of *Penicillium expansum* and *Penicillium digitatum* LI You-Yuan, et al 5044-5052
Extraction of antibacterial components from *Allium chinense* by compound enzymatic hydrolysis and evaluation of its antibacterial activity WANG Yan, et al 5053-5061
Risk assessment of heavy metal pollution in grains and vegetables in rare earth mining areas in Northwestern Hubei BAO Li-Ping, et al 5062-5069
Study on identification and change of different substances in Laoxianghuang at different aging time CAI Hui-Tian, et al 5070-5078
Instruction to authors 5079-5080