

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

JOURNAL OF FOOD SAFETY & QUALITY

本期专题：

- 食品风味化学与感官评价 ▪
- 第六届食品质量与安全学术研讨会会议论文 ▪

2022年9月
半月刊
第13卷 第18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

第十三卷

第十八期

(5779-6114)

二〇二二年九月

食品安全质量检测学报

2022年9月 第13卷 第18期 半月刊

目次

本期专题：食品风味化学与感官评价

奶酪中挥发性硫化物的风味贡献、检测方法及其生物合成调控的研究进展

.....陈 臣, 聂航鑫, 于海燕, 等 5779-5785

基于固相微萃取-气相色谱-质谱法分析热风干燥对草鱼肉挥发性风味物质的影响

.....彭 斌, 胡文婷, 胡祥飞, 等 5786-5794

气相色谱-离子迁移谱法结合多元统计学分析不同陈酿时间白兰地的挥发性香气成分差异

.....郭子璇, 杨 洋, 李美吟, 等 5795-5803

热风干燥和微波干燥对草鱼肉品质的影响.....彭 斌, 胡文婷, 胡祥飞, 等 5804-5812

基于气相色谱-离子迁移谱法分析花生油中挥发性风味成分.....任凌云, 任 芳, 董 斌, 等 5813-5820

本期专题：第六届食品质量与安全学术研讨会会议论文

适配体传感器在玉米赤霉烯酮检测中的应用.....应晨辉, 吴 龙, 陈 健, 等 5821-5830

牛乳过敏原 β -乳球蛋白核酸适配体在食品检测中的应用.....燕 燕, 董亚平, 龙彩云, 等 5831-5841

蜂蜜的真实性鉴别方法研究进展.....高西贝, 杜欣玥, 王琪琦, 等 5842-5848

蜂蜜功能活性及药用价值研究进展.....王琪琦, 杜欣玥, 高西贝, 等 5849-5854

毛细管电泳在蛋白质及其水解产物分析中的应用及进展.....朱静怡, 范春婷, 陆慧媛, 等 5855-5860

百里香精油纳米乳液的制备及添加植物油对其理化性质及抑菌效果的影响

.....徐 冰, 徐少青, 刘 锐, 等 5861-5869

荧光试纸技术可视化定量检测食品中的乙二胺四乙酸.....吴玉娟, 高 云, 王星丹, 等 5870-5877

脉冲强光对大豆 7S 球蛋白理化特性、结构变化及潜在致敏性影响的研究

.....张 华, 敬起鸣, 张照勇, 等 5878-5886

低聚糖类益生元对炼乳品质的影响.....周 颀, 徐登薇, 宋 锐, 等 5887-5894

高有机溶剂耐受性的苯并(a)芘单克隆抗体制备及其免疫反应特性研究

.....孙 清, 黄刚锋, 史亚利, 等 5895-5901

两种不同产地诺丽果的主要营养成分与抗氧化活性评价.....张 敏, 陈灿言, 方雅静 5902-5909

响应面法优化沙棘籽油微胶囊制备工艺.....梁宗余, 李晓凤, 李尚泽, 等 5910-5916

一株黄瓜源肠集聚性大肠埃希氏菌耐药及生长预测模型分析.....罗小菊, 寇力丹, 杨穗珊, 等 5917-5923

超高效液相色谱-变波长法快速检测糕点中 6 种食品添加剂.....王承业, 谭高好, 吴基任, 等 5924-5932

荠菜过氧化物酶热失活动力学的研究.....吴海燕, 施晓玲, 袁秋梅 5933-5938

食品分析与检测

核酸适配体生物传感器用于内分泌干扰物快速检测研究进展.....王紫璇, 孙洁芳, 邵 兵 5939-5945

药食两用天麻的安全性评价研究进展.....	上官晨虹, 赵博, 陈琛	5946-5954
肉制品加工过程中晚期糖基化终产物形成、检测及抑制研究进展....	康佳佳, 廖广明, 刘友明, 等	5955-5963
我国鲜食玉米标准体系及营养标准研究.....	李紫琪, 古艳婷, 郭燕枝, 等	5964-5973
微波辐射技术在食品微生物中的应用.....	王艳, 苑宏博, 董迎迎, 等	5974-5982
全氟/多氟烷基化合物的毒理学研究进展及新型替代物健康危害.....	罗佳璐, 邵兵, 刘嘉颖	5983-5991
水果制品中真菌毒素污染及控制研究进展.....	张国卿, 朱雨辰, 罗颖华, 等	5992-5999
分散固相萃取-气相色谱-串联质谱法同时测定母乳中 24 种有机氯类农药		

.....	吴静薇, 韩沐珂, 尹杰, 等	6000-6008
不同蒸煮方式下不同链长脂肪酸对板栗淀粉特性的影响.....	董慧娜, 陈洁, 汪磊, 等	6009-6016
屠宰过程黄羽肉鸡弯曲菌的定量风险评估.....	何海珊, 白洁, 李嘉怡, 等	6017-6025
基于化学计量学方法的黄水还原糖预测模型研究.....	罗琪, 度先国, 张贵宇, 等	6026-6031
不同产地库尔勒香梨生育期果实品质变化规律及综合评价.....	丁长伟, 张伟, 赵丹, 等	6032-6041
海藻酸钠-微晶纤维素在 SETR 中包埋纳豆芽孢杆菌的固定化研究... 丛海花, 张紫薇, 吕禾, 等		6042-6048
不同热处理条件下羊血浆蛋白体外模拟消化研究.....	张旭东, 斯琴其木格, 曾睿, 等	6049-6056

食品营养及功能性食品

岩藻聚糖硫酸酯的研究进展.....	柯悦, 孙闫小凡, 董鸿春, 等	6057-6065
美拉德反应调节食物过敏反应的研究进展.....	邱毓, 周启, 陈思懿, 等	6066-6073
祁白芷多糖脱色工艺优化及抗氧化活性研究.....	邱晓月, 景永帅, 李朋月, 等	6074-6081
9 个品种番石榴果实提取物抗氧化活性比较研究.....	吴妙鸿, 邱珊莲, 林宝妹, 等	6082-6089
马关县不同产地草果氨基酸组成与分析.....	陈玉芹, 史文斌, 褚勇, 等	6090-6096
投稿须知.....		6097-6098

学术评论与快讯

论民族音乐与饮食文化的结合—评《饮食文化(第 2 版)》.....	郝华	6099-6100
高校学生管理中的饮食营养与健康研究—评《饮食营养与健康(第二版)》.....	王燕红	6101-6102
消费心理学视域下的食品市场营销策略探析—评《食品市场营销》.....	马媛媛	6103-6104
果蔬原料的生理特点及加工技术分析—评《果蔬贮运加工学》.....	盛文军	6105
国际化背景下英语在食品行业中的应用探索—评《食品专业英语(第 2 版)》.....	罗桂温	6106
数字时代下视觉传达在食品包装设计中的思考—评《食品包装设计》.....	王佳	6107
中医药膳常用中药功效术语的英译研究—评《中医药膳学(新世纪第四版)》.....	谭秀敏	6108
食品营养健康理念与体育训练的有效结合—评《现代食品营养与安全》.....	夏冰霜	6109
中西饮食文化差异在英语翻译中的体现—评《中西饮食文化比较》.....	佟星	6110
儿童发展视角下的食育价值探索—评《幼儿园食育环境创设》.....	徐莉莉	6111
乡村振兴视域下旅游与特色餐饮的融合研究—评《餐饮业经营与管理》... 刘健, 顾念念, 袁波		6112
跨文化背景下的食品英语翻译技巧分析—评《食品专业英语翻译理论与技巧探究》.....	许伟	6113
食品英语的特点及翻译策略分析—评《食品专业英语》.....	刘晓川	6114

Journal of Food Safety and Quality

Sep., 2022 Vol. 13 No. 18 Semimonthly

Contents

Special Topic: Flavor Chemistry of Food and Sensory Evaluation

- Research progress on flavor contribution, detection method and biosynthesis regulation of volatile sulfides in cheese.....CHEN Chen, *et al* 5779-5785
- Effects of hot air drying on volatile flavor compounds of *Ctenopharyngodon idella* meat based on solid-phase microextraction-gas chromatography-mass spectrometryPENG Bin, *et al* 5786-5794
- Analysis of volatile aroma component differences in brandy with different aging times by gas chromatography-ion mobility spectrometry combined with multivariate statisticsWU Zi-Xuan, *et al* 5795-5803
- Effects of hot air drying and microwave drying on the quality of *Ctenopharyngodon idella* meatPENG Bin, *et al* 5804-5812
- Analysis of volatile flavor compounds in peanut oil based on gas chromatography-ion mobility spectrometryREN Ling-Yun, *et al* 5813-5820

Special Topic: The 6th Conference Papers on Food Quality and Safety Conference

- Application of aptasensors in the detection of zearalenone..... YING Chen-Hui, *et al* 5821-5830
- Application of bovine milk allergen β -lacto-globulin aptamers in food detection..... YAN Yan, *et al* 5831-5841
- Research progress on the detection technologies of honey authenticity GAO Xi-Bei, *et al* 5842-5848
- Research progress on functional activities and medicinal value of honeyWANG Qi-Qi, *et al* 5849-5854
- Application and progress of capillary electrophoresis in the analysis of proteins and their hydrolysatesZHU Jing-Yi, *et al* 5855-5860
- Preparation of *Thymus vulgaris* essential oil nanoemulsions and the effects of adding vegetable oils on its physicochemical and antibacterial properties XU Bing, *et al* 5861-5869
- Visual quantitative determination of ethylenediamine tetraacetic acid in food by fluorescent dipstick technique WU Yu-Juan, *et al* 5870-5877
- Effects of pulsed light on physicochemical properties, structure changes and potential allergenicity of soybean 7S globulin..... ZHANG Hua, *et al* 5878-5886
- Effects of oligosaccharide prebiotics on the quality of condensed milkZHOU Di, *et al* 5887-5894
- Preparation of monoclonal antibody to benzo(a)pyrene with high organic solvent tolerance and characterization of its immune response.....SUN Qing, *et al* 5895-5901
- Evaluation of main nutritional components and antioxidant activities of *Morindacitrifolia* L. from 2 kinds of different regions of cultivation ZHANG Min, *et al* 5902-5909
- Optimization of *Hippophae rhamnoides* Linn. seed oil microcapsule preparation by response surface methodology.....LIANG Zong-Yu, *et al* 5910-5916
- Drug resistance and growth prediction model analysis of an enteroaggregative *Escherichia coli* strain isolated from cucumber..... LUO Xiao-Ju, *et al* 5917-5923

Rapid determination of 6 kinds of food additives in pastry by ultra performance liquid chromatography with variable wavelength.....	WANG Cheng-Ye, <i>et al</i> 5924-5932
Thermal inactivation kinetics of peroxidase from <i>Capsella bursa-pastoris</i>	WU Hai-Yan, <i>et al</i> 5933-5938

Food Analysis and Detection

Advanced in the rapid detection of endocrine disrupting chemicals by the aptamer-based biosensor	WANG Zi-Xuan, <i>et al</i> 5939-5945
Research progress on safety evaluation of edible and medicinal <i>Gastrodia elata</i>	SHANGGUAN Chen-Hong, <i>et al</i> 5946-5954
Research progress on the formation, detection and inhibition of advanced glycation end products during meat processing.....	KANG Jia-Jia, <i>et al</i> 5955-5963
Study on the standard system and nutritional standard of fresh corn in China	LI Zi-Qi, <i>et al</i> 5964-5973
Application of microwave radiation technology in food microorganism	WANG Yan, <i>et al</i> 5974-5982
Toxicological research progress of per- and polyfluoroalkyl substances and health hazards of novel alternatives	LUO Jia-Lu, <i>et al</i> 5983-5991
Research progress on mycotoxins contamination and control in fruit products	ZHANG Guo-Qing, <i>et al</i> 5992-5999
Simultaneous determination of 24 kinds of organochlorine pesticides in breast milk by dispersive solid-phase extraction-gas chromatography-tandem mass spectrometry	WU Jing-Wei, <i>et al</i> 6000-6008
Effects of fatty acids with different chain lengths on the properties of chestnut starch under different cooking methods	DONG Hui-Na, <i>et al</i> 6009-6016
Quantitative risk assessment of <i>Campylobacter</i> in yellow-feathered broilers during slaughter	HE Hai-Shan, <i>et al</i> 6017-6025
Research on prediction model of reducing sugar in yellow water based on chemometric method	LUO Qi, <i>et al</i> 6026-6031
Variation law and comprehensive evaluation of fruit quality of Korla fragrant pear from different production areas during growth period	DING Chang-Wei, <i>et al</i> 6032-6041
Immobilization study on the encapsulation of <i>Bacillus subtilis</i> subsp. Natto in SETR by sodium alginate-microcrystalline cellulose	CONG Hai-Hua, <i>et al</i> 6042-6048
Research on <i>in vitro</i> digestion of sheep plasma protein under different heat treatment conditions	ZHANG Xu-Dong, <i>et al</i> 6049-6056

Food Nutrition and Functional Food

Research progress of fucoidan	KE Yue, <i>et al</i> 6057-6065
Research progress of Maillard reaction in regulating food allergy	QIU Yu, <i>et al</i> 6066-6073
Study on optimization of decolorization process and antioxidant activity of polysaccharide from <i>Angelicae dahurica</i>	QIU Xiao-Yue, <i>et al</i> 6074-6081
Antioxidant activities of fruit extracts from 9 kinds of cultivars of <i>Psidium guajava</i> L.	Wu Miao-Hong, <i>et al</i> 6082-6089
Amino acid composition and analysis of <i>Amomum tsaoko</i> from different producing areas in Maguan County	CHEN Yu-Qin, <i>et al</i> 6090-6096
Instruction to authors	6097-6098