

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

食品安全质量检测学报

JOURNAL OF FOOD SAFETY & QUALITY

本期专题：

▪ 果蔬加工贮藏与质量安全 ▪

第十三卷 第二期

(343-680)

—〇一一年一月

2022年1月
半月刊
第13卷 第2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1月 第13卷 第2期 半月刊

目 次

本期专题：果蔬加工贮藏与质量安全

甜菜根关键活性成分及其生物功能研究进展	李梦杰, 王志青, 全 涛	343-350
仲丁灵在茄子中储藏稳定性、残留特征及膳食暴露风险评估	张明浩, 郭靖立, 刘子琪, 等	351-358
松茸渣不溶性膳食纤维提取及特性研究	胡金祥, 许程剑, 闫妮娜, 等	359-365
基于 Au@Ag 纳米粒子的表面增强拉曼光谱技术测定苹果和梨中的福美双	胡均鹏, 陈荣桥, 梁 明, 等	366-372
响应面法优化高压脉冲电场提取火棘果活性成分	骆 航, 王文渊, 尹素娟, 等	373-380
木瓜果皮中果胶的复合酶法提取工艺优化及产品性质分析	韦云伊, 李敏敏, 杨媚媚, 等	381-387
奇亚籽希腊式酸奶的工艺优化研究	马荣琨, 李望铭	388-394
主成分分析法评价树莓中挥发性香气成分气味活度值	辛秀兰, 张 强, 赵新颖, 等	395-403
露地条件下高效氟氯氰菊酯和噻虫胺在甘蓝中的残留行为与膳食风险评估	黄永凯, 董必章, 胡继业	404-412
一种简单高效的核桃脂肪酸测定方法	寸宇智, 杨卫花, 李春灵	413-418

食品分析与检测

电化学免疫传感技术在食品安全中的研究进展	刘情情, 詹 珂, 胡晓飞, 等	419-425
滚环等温扩增技术在食源性致病菌检测中的应用	樊兰艳, 甘永琦, 朱 斌	426-434
高效液相色谱法检测食品接触用硅橡胶制品中 2,4-二氯苯甲酸的迁移量	葛丹阳, 刘桂华, 姜 欢, 等	435-442
免疫磁性微球预处理结合超高效液相色谱-串联质谱法快速检测花生和花生油中黄曲霉毒素 B ₁	刘明珠, 成亚倩, 王永辉, 等	443-448
邻苯二甲醛柱前衍生化时间对反相高效液相色谱法测定稻米氨基酸含量的影响	齐 麟, 张长波, 刘仲齐	449-456
近红外漫反射光谱法快速检测胶原肽粉中低聚肽含量	李宗朋, 郑 森, 李子文, 等	457-462
基于低场核磁共振技术构建韧性饼干中水分含量无损定量预测模型	朱莹莹, 卢 丙, 杨培强, 等	463-468
基于铁/碳纳米复合材料@1-氨基丙基-3-甲基咪唑盐离子液体/玻碳电极检测肉制品中氨基脲	尚 平	469-474
不同发酵时间奶酪光谱学性质的差异性分析	徐 楠, 李文云, 吴青青, 等	475-482
高效液相色谱法同时测定食品中 9 种合成着色剂	王 婷, 程国栋, 李 娜, 等	483-491
高效液相色谱-串联质谱法和高效液相色谱法测定蜂蜜中氯虫苯甲酰胺残留量	梁 宇, 司露露, 汪文龙, 等	492-497
棉籽中单氰胺储藏稳定性及残留行为	赵洋洋, 邢天天, 陈茜茜, 等	498-504
信号分子 AI-2 对副溶血性弧菌四环素耐药基因接合转移的影响	王 婷, 林才云, 姚 琳, 等	505-510

食品营养及功能性食品

2'-岩藻糖基乳糖的功能、合成及应用研究进展	史玉东, 刘梦瑶, 宋 晨, 等	511-519
莲不同部位的多酚纯化鉴定及生物活性研究进展	鲁亚君, 黄 文, 王 益, 等	520-528

部分植物蛋白肽在抗疲劳功能食品中的研究进展	李荣华, 郑旗	529-535
基于动力学分析 β -伴大豆球蛋白和大豆球蛋白抑制淀粉酶活性机制	罗明昌, 张昱格, 朱宝燕, 等	536-543
不同产地玫瑰花氨基酸成分分析与评价	王从成, 毛艺蓓, 刘圣金, 等	544-553
做青过程中温度对大红袍茶主要滋味成分的影响	王芳, 陈倩莲, 陈百文, 等	554-559
酸浆豆腐直投式发酵剂制备和储存条件优化	杨春华, 于淼, 齐文, 等	560-566
超声辅助法提取牡丹花中总黄酮和总多酚的工艺优化	张立攀, 王俊朋, 钱佳英, 等	567-575
4种饲料养殖小龙虾营养分析及品质评价	杜雪莉, 张凌晶, 杨欣怡, 等	576-584
驴乳酸奶冷藏期间挥发性风味物质成分分析	苟小刚, 杨行, 张明, 等	585-592
环境湿度对大红袍做青品质的影响	陈倩莲, 王芳, 陈百文, 等	593-598
菊芋低聚果糖抗运动疲劳作用研究	庞基赛	599-604
食品安全监管		
沙门氏菌噬菌体在动物和食品中的生物防控研究进展	包红朵, 呼圣杰, 王冉	605-611
葡萄及其制品中赭曲霉毒素 A 的污染与控制研究进展	王刘庆, 焦健, 王蒙	612-619
食品安全抽检环节芹菜中 10 种有机磷农药的残留降解规律研究	郝莉花, 巩凡, 乔青青, 等	620-627
营养强化剂对脱脂乳粉中甲醛产生的影响	唐丽君, 曾林晖, 张文中, 等	628-634
江苏地区肉鸡屠宰链弯曲菌分离菌株毒力基因分布及分子分型研究	张小燕, 周倩, 唐梦君, 等	635-640
我国食品安全监管研究的文献计量及可视化分析	冯婷婷, 汪超, 张郁, 等	641-649
PRIME HLB 固相萃取柱结合气相色谱-串联质谱法快速测定茶叶中 200 种农药残留	武源, 覃慧丽, 黄婵焱, 等	650-656
河南省消毒餐饮具中洗涤剂和大肠菌群安全现状及对策建议	董安辉, 邹建, 王俊, 等	657-662
投稿须知		663-664
广告·书评		
《红楼梦》中的饮食文化研究—评《中国饮食文化(第3版)》	周虹莉	665
“互联网+”背景下食品安全监管与治理的法律体系完善探究—评《食品安全法律法规》	姜南	666
供应链视域下食品物流管理现状及优化探究—评《食品物流管理》	王晨溪	667
动画元素在现代食品包装设计中的创新应用—评《食品包装设计》	霍燃, 杨磊	668
回思与进路: 食品安全治理中的思想政治教育研究—评《中国食品安全道德治理研究》	刘然	669
基于传统饮食文化的高职院校思想政治理论课教学资源开发研究—评《中华饮食文化概论》	范全明	670
新经济背景下食品企业电子商务的可持续发展研究—评《基于食品安全视角的社会化电子商务研究》	李瑶涵	671
新常态下农业粮食经济管理的问题及对策—评《新时期我国粮食产业经济安全战略研究》	蔡涛, 张庚斐, 姜佩文, 等	672
中华食品文化的发展历史及启示研究—评《食品文化概论》	赵卫齐	673
英美文学作品赏析中的中西饮食文化差异研究—评《中西饮食文化比较》	莫紫惠	674
高校思政教育与食品安全教育的结合研究—评《食品安全学(第二版)》	袁锐	675-676
跨文化环境下的中俄饮食文化对比研究—评《多元的星球——中外食品文化比较研究》	冯金凤	677-678
糖尿病患者护理中的饮食营养研究—评《糖尿病饮食四宜五忌》	郭赛金	679-680

Journal of Food Safety and Quality

Jan., 2022 Vol. 13 No. 2 Semimonthly

Contents

Special Topic: Processing and Storage and Quality Safety of Fruits and Vegetables

Research progress on key bioactive components and bioactivities of <i>Beta vulgaris</i> L. LI Meng-Jie, et al	343-350	
Storage stability, residue characteristics and dietary exposure risk assessment of butralin in eggplant		
ZHANG Ming-Hao, et al	351-358	
Study on extraction and characteristics of insoluble dietary fiber from <i>Tricholoma matsutake</i> residue		
HU Jin-Xiang, et al	359-365	
Determination of thiram in apples and pears by surface enhanced Raman spectroscopy based on Au@Ag nanoparticles.....	HU Jun-Peng, et al	366-372
Optimization of extraction of active components from <i>Pyracantha fortuneana</i> fruit by high voltage pulsed electric field by response surface methodology.....	LUO Hang, et al	373-380
Optimization of extraction process of pectin from papaya peel by complex enzymes and analysis of product properties	WEI Yun-Yi, et al	381-387
Study on process optimization of Chia seed Greek-style yogurt	MA Rong-Kun, et al	388-394
Evaluation of the relative odor activity value of volatile aroma components in <i>Rubus corchorifolius</i> fruit by principal component analysis	XIN Xiu-Lan, et al	395-403
Residues behavior and dietary risk assessment of beta-cyfluthrin and clothianidin in cabbage under open-field conditions	HUANG Yong-Kai, et al	404-412
A concise method for the determination of fatty acids in walnut	CUN Yu-Zhi, et al	413-418

Food Analysis and Detection

Research progress of electrochemical immunosensing technology in food safety..... LIU Qing-Qing, et al	419-425	
Application of rolling circle amplification technology in the detection of food-borne pathogenic microorganism		
FAN Lan-Yan, et al	426-434	
Detection of the migration of 2,4-dichlorobenzoic acid in silicone rubber products for food contact by high performance liquid chromatography	GE Dan-Yang, et al	435-442
Rapid determination of aflatoxin B ₁ in peanut and peanut oil by an immunomagnetic beads purification sample pretreatment method combined with ultra performance liquid chromatography-tandem mass spectrometry	LIU Ming-Zhu, et al	443-448
Effects of pre-column derivatization time of O-phthalaldehyde on determination of amino acids content in rice by reversed-phase high performance liquid chromatography	QI Lin, et al	449-456
Rapid determination of oligopeptides content in collagen peptide powder by near infrared reflectance spectroscopy	LI Zong-Peng, et al	457-462
Construction of non-destructive quantitative prediction model of the moisture content of tough biscuits based on low-field nuclear magnetic resonance..... ZHU Ying-Ying, et al	463-468	
Determination of semicarbazide in meat products based on iron/carbon nanocomposites@ 1-aminopropyl-3-methylimidazole salt ionic liquid/glassy carbon electrode	SHANG Ping	469-474
Difference analysis of spectral properties of cheese at different fermentation times	XU Nan, et al	475-482
Simultaneous determination of 9 kinds of synthetic colorants in foods by high performance liquid chromatography	WANG Ting, et al	483-491

Determination of chlorantraniliprole residues in honey by high performance liquid chromatography-tandem mass spectrometry and high performance liquid chromatography.....	LIANG Yu, et al	492-497
Storage stability and residue behavior of cyanamide in cotton seed	ZHAO Yang-Yang, et al	498-504
Effects of signaling molecule AI-2 on conjugation transfer of tetracycline resistance genes in <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	WANG Ting, et al	505-510

Food Nutrition and Functional Food

Research advances in function, preparation methods and application of 2'-fucosyllactose	SHI Yu-Dong, et al	511-519
Research progress on purification and identification and biological activity of polyphenol in different parts of the <i>Nelumbo nucifera</i> Gaertn	LU Ya-Jun, et al	520-528
Study on the application of partial plant protein peptides in anti-fatigue functional food	LI Rong-Hua, et al	529-535
Mechanism of inhibitory on porcine pancreatic α -amylase activity by β -conglycinin and glycinin based on kinetic analysis	LUO Ming-Chang, et al	536-543
Analysis and evaluation of amino acid components in <i>Rosa rugosa</i> Thunb. from different regions	WANG Cong-Cheng, et al	544-553
Effects of temperature on the main taste components of Dahongpao tea during the green-making process	WANG Fang, et al	554-559
Optimization of preparation and storage conditions of direct-throwing starter for physalis tofu	YANG Chun-Hua, et al	560-566
Optimization of the extraction process of total flavonoids and polyphenols from peony flowers by ultrasonic assisted method	ZHANG Li-Pan, et al	567-575
Nutritional composition analysis and quality evaluation of <i>Procambarus clarkii</i> fed with 4 kinds of feeds	DU Xue-Li, et al	576-584
Analysis of volatile flavor components of donkey milk yogurt during cold storage	GOU Xiao-Gang, et al	585-592
Effects of environmental humidity on the quality of Dahongpao during Zuoqing process	CHEN Qian-Lian, et al	593-598
Effects of resisting movement fatigue activity of oligosaccharides from <i>Jerusalem artichoke</i>	PANG Ji-Sai	599-604

Food Safety Supervision and Management

Research progress on biological prevention and control of <i>Salmonella</i> phage in animals and foods	BAO Hong-Duo, et al	605-611
Advances on contamination and control of ochratoxin A in grapes and their products	WANG Liu-Qing, et al	612-619
Research on the degradation of 10 kinds of organophosphorus residues in celery during sampling inspection	HAO Li-Hua, et al	620-627
Effects of nutrient supplement on generation of formaldehyde in skim milk powder ... TANG Li-Jun, et al		628-634
Study on the virulence gene distribution and molecular typing of <i>Campylobacter</i> isolates from broiler slaughter chain in Jiangsu Province	ZHANG Xiao-Yan, et al	635-640
Literature metrology and visual analysis of food safety supervision research in China	FENG Ting-Ting, et al	641-649
Rapid determination of 200 kinds of pesticide residues in tea by PRiME HLB solid phase extraction column combined with gas chromatography-tandem mass spectrometry	WU Yuan, et al	650-656
Safety status and countermeasures of detergent and coliforms in disinfected tableware in Henan Province	DONG An-Hui, et al	657-662
Instruction to authors		663-664