

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：

▪ 功能食品与营养活性物质 ▪

第十三卷 第四期

(1019-1358)

110111年二月

2022年2月
半月刊
第13卷 第4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



食品安全质量检测学报

2022 年 2 月 第 13 卷 第 4 期 半月刊

目 次

本期专题：功能食品与营养活性物质

- 茶树花黄酮类化合物研究进展.....生吉萍, 宿文凡, 石家豪, 等 1019-1026
蜂胶功能成分及生物活性研究进展.....葛怡青, 汪浅, 全涛 1027-1035
乳液凝胶的构建及应用研究进展.....刁小琴, 李曦, 孙薇婷, 等 1036-1043
生物活性肽和肠道菌群相互作用研究进展.....陈心瑗, 翟兴月, 佟长青, 等 1044-1049
新疆羌菁酸性多糖分离纯化、抗氧化活性研究及红外表征.....李亚童, 阿依夏古丽·巴卡斯, 李改茹, 等 1050-1057

- 高直链玉米淀粉包含乙基麦芽酚的研究.....赵晓冬, 许美娟, 封永婷, 等 1058-1064
微波消解-离子色谱法测定枸杞多糖的含量及组成.....颉东妹, 王宁丽, 刘笑笑, 等 1065-1072
簕菜青钱柳复合多糖饮料研制及体外抗氧化降血糖作用.....李冬梅, 李卓阳, 李宝玉, 等 1073-1081
铁皮石斛多糖对高脂饮食小鼠肠腔菌群的影响.....黄莉莉, 郑淘, 唐圆, 等 1082-1088

食品分析与检测

- 酶法改性影响膳食纤维的构成及生物作用效果的研究进展 张帅, 郭晓雪, 任丽琨, 等 1089-1098
水产品保鲜贮藏期间品质评价方式的研究进展 李娜, 孙敏, 王春华, 等 1099-1105
我国南北不同地域自备水源水质指标及微生物群落结构特征比较.....林凯宗, 白淼, 王玥, 等 1106-1113
自动 QuEChERS 结合液相色谱-串联质谱法测定香叶中的 212 种农药残留

-扈斌, 蒋康丽, 连思雨, 等 1114-1122
单分子实时测序技术研究不同来源原料乳中群落组成及多样性 梁丽姣, 王婧, 曲天铭, 等 1123-1131
超高效液相色谱-串联质谱法同时测定水产制品中 22 种全氟烷基物质

-王智, 乔海清, 杨军, 等 1132-1140
高效液相色谱-串联质谱法测定鱼肠道内容物中 32 种抗生素残留 丁奇, 王建凤, 冯月超, 等 1141-1149
液相色谱-质谱法检测保健食品中白藜芦醇及白藜芦醇苷 徐慧静, 牛建娜, 杨栩, 等 1150-1155
基质分散液-液微萃取结合高效液相色谱-串联质谱法测定商品大米中的 8 种荧光增白剂

-张水锋, 潘项捷, 施元旭, 等 1156-1163
QuEChERS-超高效液相色谱-串联质谱法检测食用植物油中的 5 种抗氧化剂

-王凤丽, 王东旭, 王新财, 等 1164-1169
抗食源性病原菌细菌素的筛选及特性研究 许育民, 任兰兰, 张颖, 等 1170-1175
福建 10 个不同产地‘芙蓉李’果实品质与矿质元素含量的相关性与通径分析

-周丹蓉, 林炎娟, 方智振, 等 1176-1184
电感耦合等离子体质谱法同时检测贵州省芸豆中 13 种元素含量 韩世明, 李志, 王月霞, 等 1185-1192
基于知识图谱分析近红外光谱技术在茶叶分析中的研究进展 苏丹, 王志霞, 周佳, 等 1193-1200
高效液相色谱-串联质谱法快速检测植物药酒中的 40 种生物碱 蔡志斌, 刘金明, 韦慧慰, 等 1201-1209
婴幼儿辅食营养包及速溶豆粉中过氧化值的检测方法及限值研究 邱小风, 朱春燕, 袁鹏 1210-1215

食品加工与工艺

冷冻南美白对虾新型镀冰衣工艺优化研究	武天昕, 邓晓影, 水珊珊, 等	1216-1223
虾夷扇贝柱粗多糖不同提取工艺优化及其化学性质与抗氧化活性的比较	魏婉露, 牟雅甜, 李智博, 等	1224-1231
龙须菜蛋白的提取工艺优化及降血压组分制备	沈嘉森, 苏永昌, 陈晓婷, 等	1232-1239
羊乳高 F 值肽酶解工艺优化	康 鹏, 葛武鹏, 何 锐, 等	1240-1248
韭菜籽粕提取物对韭菜籽油微胶囊理化特性及体外消化的影响研究	孙 婕, 刘亦菲, 于英楠, 等	1249-1255
乌药叶多酚提取工艺优化及其对金黄色葡萄球菌的抑菌作用	沈 伟, 张一文	1256-1263
香菇鲜味低钠盐的配方研究及其智能感官分析	汪姣玲, 樊振南, 唐 雄, 等	1264-1270
响应面法优化芸豆椰香酥性饼干配方	孟 庆, 闫泽华, 孙亚楠	1271-1278

食品安全监管

我国公众参与食品安全治理的价值、困境与突破	王 怡, 毕洋铭	1279-1285
果蔬中常见真菌毒素的检测研究进展	赖文珊, 武爱波, 刘 弘, 等	1286-1293
香草酸对脂环酸芽孢杆菌生长代谢影响及紫外线控制研究	白 森, 王 玥, 江海溶, 等	1294-1300
ϵ -聚赖氨酸对樱桃采后病原菌橘青霉和链格孢菌的抑菌作用研究	王小佳, 于有伟, 张少颖	1301-1309
五味子中金属元素分析及膳食风险评估	王 奇, 陈丽娜, 彭韵洁, 等	1310-1317
陕西安康地区农作物重金属浓度空间变异及污染评价	刘继瑞, 党 辉, 张宝善, 等	1318-1326
恩诺沙星在余干乌鸡不同组织中的残留消除规律研究	赵 琳, 张瑞英, 兰 静, 等	1327-1333
脂质过氧化物对花生过敏原致敏性的影响	曲 欣, 吕晓静, 刘 芸, 等	1334-1340
投稿须知		1341-1342

学术评论

中医食疗的理论基础及推广价值—评《中医食疗五十二讲》	陈玉芬	1343
国际化背景下英语在餐饮服务中的应用—评《新编餐饮英语》	宫爱敏	1344
中药炮制技术在保健食品中的应用—评《中药资源在食品开发中的应用》	范晓东	1345
食品安全理念在职业院校思想政治管理中的渗透与融入—评《食品安全与卫生》	李庆锋	1346
马克思主义视角下的食品安全治理探索—评《中国食品安全治理研究》	李一博	1347
体育运动中的食品营养搭配研究—评《运动营养学》	林丽娟	1348
数字媒体艺术在食品广告设计中的应用—评《食品饮料广告创意设计》	刘豫军	1349
慕课理念在高职院校食品专业英语教学中的应用与推广—评《食品专业英语》	吴晓娟	1350
高职院校思想政治理论课教学与食品安全教育的互动研析—评《食品安全通识教程》	马 骊	1351
食品专业创新创业教育与思政教育的耦合研究—评《食品专业创新创业训练》	许步亮	1352
产品美学的价值及其在食品包装设计中的创新应用—评《食品包装设计》	钱慧娜	1353
马克思主义哲学与中国饮食文化的融合—评《中国饮食文化》	张 爽	1354
食品安全的重要性及其对国际贸易的影响研究—评《食品安全风险分析理论与应用》	孙辰宇	1355
大学生食品安全意识培养与高校食品安全治理—评《食品安全治理创新研究》	赵繁菲, 章冠群	1356
乡村振兴视域下食品产业与农业经济的协同发展研究—评《绿色食品产业现代农业服务业研究 —以黑龙江省为例》	纪丽娟	1357-1358

Journal of Food Safety and Quality

Feb., 2022 Vol. 13 No. 4 Semimonthly

Contents

Special Topic: Functional Food and Nutritional Active Substances

Research progress of flavonoids in tea flower	SHENG Ji-Ping, et al 1019-1026
Research progress on functional components and bioactivities of propolis.....	GE Yi-Qing, et al 1027-1035
Research progress in the fabrication and application of emulsion gels	DIAO Xiao-Qin, et al 1036-1043
Research progress on interaction between bioactive peptides and gut microbiota.....	CHEN Xin-Ai, et al 1044-1049
Isolation, purification, antioxidant activity exploration and infrared characterization of acidic polysaccharide from Xinjiang <i>Brassica rapa</i> L.	LI Ya-Tong, et al 1050-1057
Study on incorporation of ethyl maltol complex with high amylose corn starch ...	ZHAO Xiao-Dong, et al 1058-1064
Determination of the content and composition of <i>Lycium barbarum</i> polysaccharides by microwave digestion-ion chromatography.....	XIE Dong-Mei, et al 1065-1072
Development of compound polysaccharide drink of <i>Acanthopanax trifoliatus</i> and <i>Cyclocarya paliurus</i> and its anti-oxidation and hypoglycemic effects <i>in vitro</i>	LI Dong-Mei, et al 1073-1081
Effects of <i>Dendrobium officinale</i> polysaccharides on lumen-associated microbiota in high fat diet-fed mice	HUANG Li-Li, et al 1082-1088

Food Analysis and Detection

Research progress of enzymatic modification on the composition and biological effects of dietary fiber	ZHANG Shuai, et al 1089-1098
Research progress on quality evaluation indexes of aquatic products during fresh-keeping and storage	LI Na, et al 1099-1105
Comparison of water quality indexes and microbial community structure characteristics of self-contained water sources in different regions of north and south China.....	LIN Kai-Zong, et al 1106-1113
Detection of 212 kinds of pesticide residues in <i>Laurus nobilis</i> by automatic QuEChERS combined with liquid chromatography-tandem mass spectrometry	HU Bin, et al 1114-1122
Analysis of bacterial community composition and diversity in raw milk from different sources using single molecule real time sequencing	LIANG Li-Jiao, et al 1123-1131
Simultaneous determination of 22 kinds of perfluorinated alkyl substances in aquatic products by ultra performance liquid chromatography-tandem mass spectrometry	WANG Zhi, et al 1132-1140
Determination of 32 kinds of antibiotic residues in fish intestinal content by high performance liquid chromatography-tandem mass spectrometry	DING Qi, et al 1141-1149
Determination of resveratrol and resveratrol glucoside in health food by liquid chromatography-mass spectrometry	XU Hui-Jing, et al 1150-1155
Determination of 8 kinds of fluorescent whitening agents in commercial rice by matrix synchronous dispersive liquid-liquid microextraction combined with high performance liquid chromatography-tandem mass spectrometry	ZHANG Shui-Feng, et al 1156-1163
Determination of 5 kinds of antioxidants in edible vegetable oils by QuEChERS-ultra performance liquid chromatography-tandem mass spectrometry	WANG Feng-Li, et al 1164-1169
Screening and characterization of bacteriocin against food pathogenic bacteria	XU Yu-Min, et al 1170-1175

Correlation and path analysis of fruit quality and mineral element content of 'Furongli' from 10 kinds of different origins in Fujian	ZHOU Dan-Rong, et al	1176-1184
Simultaneous determination of 13 kinds of elements in <i>Phaseolus vulgaris</i> in Guizhou Province by inductively coupled plasma mass spectrometry	HAN Shi-Ming, et al	1185-1192
Research progress of near infrared spectroscopy in tea analysis based on knowledge mapping	SU Dan, et al	1193-1200
Rapid determination of 40 kinds of alkaloids in botanical medicated wines by high performance liquid chromatography-tandem mass spectrometry	CAI Zhi-Bin, et al	1201-1209
Study on the detection method and limit of peroxide value in infant supplementary nutrition package and instant soybean powder	QIU Xiao-Feng, et al	1210-1215

Food Processing and Technology

Optimization of new ice-coating technology for frozen <i>Penaeus vannamei</i>	WU Tian-Xin, et al	1216-1223
Optimization of different extraction processes of crude polysaccharide from <i>Patinopecten yessoensis</i> adductor and comparison of its chemical properties and antioxidant activity	WEI Wan-Lu, et al	1224-1231
Optimization of extraction technology of <i>Gracilariaopsis lemaneiformis</i> protein and preparation of blood pressure lowering components	SHEN Jia-Sen, et al	1232-1239
Optimization of enzymatic hydrolysis of High Fischer Ratio Peptide from goat milk	KANG Peng, et al	1240-1248
Effects of Chinese leek seed meal extract on physicochemical properties and digestion of Chinese leek seed oil microcapsule <i>in vitro</i>	SUN Jie, et al	1249-1255
Optimization of extraction technology of polyphenols from leaves of <i>Lindera aggregata</i> and its antibacterial effect against <i>Staphylococcus aureus</i>	SHEN Wei, et al	1256-1263
Study on the formula of <i>Lentinus edodes</i> flavor low sodium salt and its intelligent sensory analysis	WANG Jiao-Ling, et al	1264-1270
Optimization of formula of kidney bean and coconut short biscuit by response surface methodology	MENG Qing, et al	1271-1278

Food Safety Supervision and Management

Value, dilemma and breakthrough of public participation in food safety governance in China	WANG Yi, et al	1279-1285
Research progress on the detection of common mycotoxins in fruits and vegetables	LAI Wen-Shan, et al	1286-1293
Evaluation of vanillic acid on the growth characteristics of <i>Alicyclobacillus</i> and ultraviolet radiation control efficiencies	BAI Miao, et al	1294-1300
Inhibitory effects of ε-polylysine on <i>Penicillium citrinum</i> and <i>Alternaria alternata</i> inoculated on fresh cherry	WANG Xiao-Jia, et al	1301-1309
Analysis of metallic elements in <i>Schisandra chinensis</i> and assessment of dietary risk.....	WANG Qi, et al	1310-1317
Spatial variability and pollution valuation of heavy metal concentration in crops in Ankang area, Anhui Province	LIU Ji-Rui, et al	1318-1326
Study on residue elimination rule of enrofloxacin in different tissues of Yugan black-bone fowl	ZHAO Lin, et al	1327-1333
Effect of lipid peroxides on the allergenicity of peanut allergen.....	QU Xin, et al	1334-1340
Instruction to authors		1341-1342