

北大中文核心期刊
中国科技核心期刊
中国农林核心期刊
食品科学与工程领域高质量科技期刊

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

食品安全质量检测学报

JOURNAL OF FOOD SAFETY & QUALITY

本期重点：

- 东莞理工学院生命健康技术学院-中国轻工业健康食品开发与营养调控重点实验室 ■

本期专题：

- 纳米技术在食品科学中的应用 ■
- 茶学研究 ■
- 药食同源植物活性成分提取、作用机制、功效研究及功能产品开发应用 ■
- 食品风味分析与感官评价 ■

2023年9月
半月刊
第14卷 第17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

第十四卷

第十七期

(1-326)

二〇二三年九月

食品安全质量检测学报

2023年9月 第14卷 第17期 半月刊

目次

本期重点：东莞理工学院生命健康技术学院-中国轻工业健康食品开发与营养调控重点实验室

基于光谱学结合分子模拟研究咖啡酸和对香豆酸与脲酶的相互作用

-郭浩旭, 蔡燕雪, 肖 珊, 等 1-8
- 大豆蛋白纤维聚集体的体外消化特性研究.....李益玲, 张昱格, 陈映姝, 等 9-16
- 绿原酸与蛋白质氨基酸残基共价互作效率研究.....温金曲, 沈 兴, 李 琳, 等 17-25
- 有机五色小米淀粉的精细结构、理化性质和消化性研究.....徐美琪, 邹 苑, 江珍凤, 等 26-35
- 酒糟结合多酚的抗氧化活性及对 α -淀粉酶荧光特性的影响.....汤夕瑶, 刘宇佳, 朱 杰, 等 36-44

本期专题：纳米技术在食品科学中的应用

基于封装酶的金属有机框架纳米酶级联催化实现鱼肉中次黄嘌呤的可视化检测

-张潇匀, 王婧力, 王依琳, 等 45-53
- 纳米酶侧流免疫层析法快速检测食品中肠炎沙门氏菌.....刘晓静, 周 璟, 崔 艳, 等 54-61
- β -谷甾醇/ γ -谷维素和月桂酸单甘油酯对蜂蜡山茶油油凝胶结构性质的影响.....任玉朋, 李元利, 张欢歌, 等 62-68

本期专题：茶学研究

- 六堡茶茶汤中胶体颗粒及沉淀性状研究.....胡 翔, 滕建文, 黄 丽, 等 69-77
- 后发酵茶中短短芽孢杆菌产酶能力及其在茶叶渥堆过程酶活性分析.....潘雪莉, 罗 燕, 胡贤春, 等 78-86
- 不同季节信阳毛尖茶主要生化成分及其矿质元素差异性分析.....陈凌芝, 卫艺炜, 陈 义, 等 87-94
- 基于近红外光谱的茶叶高氯酸盐污染水平研究.....杨 青, 张雅静, 郑 丹, 等 95-101
- 添加不同微生物数控发酵对普洱熟茶风味物质的影响.....彭文书, 周伟鹏, 王桥美, 等 102-113

本期专题：药食同源植物活性成分提取、作用机制、功效研究及功能产品开发应用

基于 Design-Expert 软件设计优化超声波耦合负压真空法提取枇杷花黄酮工艺及其生物活性研究

-刘奇付, 李红军, 秦令祥, 等 114-121
- 刺梨多酚对丙烯酰胺致肝脏氧化损伤的保护作用.....娄解南, 谭书明, 谢国芳, 等 122-128
- 超声协同天然低共熔溶剂法提取明日叶查尔酮工艺优化及其抗衰老作用研究.....许朝丽, 秦令祥, 刘奇付, 等 129-138
- 烫漂预处理结合不同干燥方式对刺梨活性物质及抗氧化活性的影响.....王亚萍, 王艳丽, 周笑犁 139-146
- 酸枣仁总皂苷提取工艺优化及其改善睡眠作用机制研究.....唐雪燕, 秦令祥, 曹 源, 等 147-155

本期专题: 食品风味分析与感官评价

- 新型顶空固相萃取罐研制及其在鱼香肉丝香气研究中的应用 马君伟, 张丹妮, 张宜明, 等 156-165
- 即热型预制黑椒鸡柳加工过程中挥发性风味演化研究 魏 登, 王明月, 李凤林, 等 166-175
- 气相色谱-离子迁移谱法分析 5 种外观易混淆香辛料挥发性成分差异

- 刘 吟, 邵 佩, 陈 琳, 等 176-184
- 不同贮藏时间瑯溪蜜柚果肉营养及香气成分研究 李 巍, 石媛真, 郭 嘉, 等 185-195

食品分析与检测

- 电化学适配体传感器传感策略在食品检测领域的研究进展 王 龙, 葛武鹏, 张 艳, 等 196-206
- 微生物传感器在食品分析中的应用 苏东海, 陈诗静, 郭明璋, 等 207-214
- 基于近红外光谱技术快速检测文山三七品质指标 彭海洋, 姜子焯, 巫忠东, 等 215-222
- 火龙果病原菌的分离鉴定及百里酚的抑菌研究 王小岗, 罗冬兰, 赵治兵, 等 223-230
- 顶空固相微萃取-气相色谱-质谱法分析脐橙中挥发性成分 潘奕丞, 钱 敏, 赵培静, 等 231-240
- 复合抗氧化剂对油炸鲜切薯片中丙烯酰胺和氯丙醇酯的抑制作用 李荣蕊, 袁 媛 241-251
- 白参菌复合小麦粉馒头及其淀粉消化性研究 何泽东, 沈秋莲, 冯 慧, 等 252-260
- 绣球菌浓缩液抑制黑色素合成和抗氧化活性研究 徐媛媛, 陈 萌, 徐晓飞, 等 261-268

食品贮运与保鲜

- 果蔬采后纳米复合涂膜保鲜研究进展 王佳欣, 魏雯雯, 李庆鹏, 等 269-275
- 冷链食品病毒控制及其次生危害研究进展 于千帆, 王金鹏, 曹锦轩, 等 276-284
- 液氮冻结温度对冻藏黄鳝脂质氧化和气味变化的影响 何相龙, 陈季旺, 徐丽敏, 等 285-293
- 高氧预处理协同过氧化氢对板栗仁褐变的影响 程锦潇, 潘 娜, 李 娇, 等 294-300
- 不同包装材料对乌龙头贮藏品质的影响 陈 柏, 顿敏华, 吴小华, 等 301-308
- 投稿须知 309-310

学术评论与快讯

- 模糊数学法在食品安全风险评估中的应用——评《食品安全风险评估与管理》
..... 董萍萍, 梁海玉, 陈志伟, 等 311
- 学前教育中的幼儿食品安全管理探讨——评《基础营养与食品安全(第 2 版)》 何怡芝 312
- 影视动画元素在食品广告策划中的应用——评《食品广告策划》 姚 梅 313
- 饮食文化元素在油画创作中的应用——评《饮食文化十三讲》 王雪飞, 王文慧 314
- 以马克思主义人本思想为指导的食品安全治理路径探析——评《食品安全问题及其治理研究》
..... 肖延量 315-316
- 运动营养学在运动健身中的应用——评《实用运动营养学》 胡婕婷, 李 斌 317-318
- 平面设计在食品包装设计中的创新应用——评《食品包装设计》 石珊珊 319-320
- 有氧运动结合饮食干预对青少年身体素质的影响——评《运动营养与健康》 谭文辉 321-322
- 以信息化建设提升食品企业管理效能——评《食品企业管理》 王定科 323-324
- 商务英语的特点及其在餐饮企业运营中的应用和实践——评《餐饮企业运营与管理(第 2 版)》
..... 王 希 325-326

Journal of Food Safety and Quality

Sep., 2023 Vol. 14 No. 17 Semimonthly

Contents

Highlight: School of Life and Health Technology, Dongguan University of Technology-China National

Light Industry Key Laboratory of Healthy Food Development and Nutrition Regulation

- Studying the interaction of caffeic acid and *p*-coumaric acid with urease based on spectroscopy combined with molecular simulation.....GUO Hao-Xu, *et al* 1-8
- In vitro* digestive properties of soy protein fibrous aggregates.....LI Yi-Ling, *et al* 9-16
- Study on covalent interaction efficiency between chlorogenic acid and protein amino acid residues
..... WEN Jin-Qu, *et al* 17-25
- Study on fine structure, physicochemical and digestive properties of organic 5-color millet starch
..... XU Mei-Qi, *et al* 26-35
- Antioxidant activity of bound polyphenols from distiller's grains and the effects on fluorescence characteristics of α -amylaseTANG Xi-Yao, *et al* 36-44

Special Topic: Application of Nanotechnology in Food Science

- Enzyme-encapsulated metal-organic framework nanozyme cascade catalysis enables visual determination of hypoxanthine in fishZHANG Xiao-Yun, *et al* 45-53
- Rapid detection of *Salmonella enteritidis* in food by nanozyme based lateral flow immunoassay
.....LIU Xiao-Jing, *et al* 54-61
- Effects of β -sitosterol/ γ -oryzanol and glyceryl monolaurate on the structural properties of beeswax camellia oil oleogel..... REN Yu-Peng, *et al* 62-68

Special Topic: Tea Science Research

- Properties of colloidal particles and sedimentation in Liupao tea infusion..... HU Xiang, *et al* 69-77
- Enzyme production capacity of *Brevibacillus brevis* in post-fermented tea and its enzyme activity in the process of pile-fermentation.....PAN Xue-Li, *et al* 78-86
- Analysis on the difference of main biochemical components and mineral elements of Xinyang Maojian tea harvested in different seasonsCHEN Ling-Zhi, *et al* 87-94
- Research on perchlorate contamination levels in tea based on near-infrared spectroscopy
..... YANG Qing, *et al* 95-101
- Effects of numerical controlled fermentation with different microorganisms on the flavor compounds of Pu-erh ripe tea..... PENG Wen-Shu, *et al* 102-113

Special Topic: Extraction, Mechanism of Action, Efficacy Research, and Functional Product Development and Application of Active Ingredients from Medicinal and Edible Homologous Plants

- Optimization of ultrasound coupled negative pressure vacuum extraction of *Eriobotrya* Lindl. flower flavonoids based on Design-Expert software and its biological activity study.....LIU Qi-Fu, *et al* 114-121
- Protective effect of *Rosa roxburghii* Tratt. polyphenols against acrylamide-induced hepatic oxidative damage
..... LOU Jie-Nan, *et al* 122-128
- Optimization of extraction process of *Angelica keiskei* chalcones by ultrasonic assisted natural deep eutectic solvents and its anti-aging effect..... XU Zhao-Li, *et al* 129-138

Effects of blanching pretreatment combined with different drying methods on active substances and antioxidant activity of <i>Rosa roxburghii</i> Tratt	WANG Ya-Ping, <i>et al</i>	139-146
Study on the optimization of extraction process of total saponins of <i>Semen ziziphi spinosae</i> and its mechanism of improving sleep	TANG Xue-Yan, <i>et al</i>	147-155
Special Topic: Food Flavor Analysis and Sensory Evaluation		
Development of a new headspace solid-phase extraction jar and its test on the volatile compounds of Yu-Shiang Shredded Pork.....	MA Jun-Wei, <i>et al</i>	156-165
Study on the mechanism of volatile flavor change during the processing of ready-to-hot pre-made black pepper chicken fillet	WEI Deng, <i>et al</i>	166-175
Differential analysis of volatile components in 5 kinds of easily confused spices with appearance by gas chromatography-ion mobility spectroscopy	LIU Yin, <i>et al</i>	176-184
Study on nutrients and aroma components in pulp of <i>Citrus grandis</i> at different storage times	LI Wei, <i>et al</i>	185-195
Food Analysis and Detection		
Research progress in electrochemical aptasensor sensing strategies in food detection fields	WANG Long, <i>et al</i>	196-206
Application of microbial sensors in food analysis	SU Dong-Hai, <i>et al</i>	207-214
Rapid detection of quality indexes of Wenshan <i>Panax notoginseng</i> based on near infrared spectroscopy technology	PENG Hai-Yang, <i>et al</i>	215-222
Study on the isolation and identification of pathogen from <i>Hylocereus undatus</i> fruit and the antibacterial activity of thymol	WANG Xiao-Gang, <i>et al</i>	223-230
Analysis of volatile components in <i>Citrus sinensis</i> Osbeck by headspace solid phase microextraction coupled with gas chromatography-mass spectrometry	PAN Yi-Cheng, <i>et al</i>	231-240
Inhibitory effects of composite antioxidants on acrylamide and chloropropanol ester in fried fresh cut potato chips	LI Rong-Rui, <i>et al</i>	241-251
Study on the <i>Schizophyllum commune</i> composite wheat flour steamed bread and its starch digestibility	HE Ze-Dong, <i>et al</i>	252-260
Study on the inhibition of melanin synthesis and antioxidant activities of concentrated <i>Sparassis crispa</i> extract	XU Yuan-Yuan, <i>et al</i>	261-268
Food Storage, Transportation, and Preservation		
Research progress on postharvest nanocomposite coating for preservation of fruits and vegetables	WANG Jia-Xin, <i>et al</i>	269-275
Research progress of virus control and secondary hazards in cold chain food.....	YU Qian-Fan, <i>et al</i>	276-284
Effects of liquid nitrogen freezing temperature on the lipid oxidation and odor changes of <i>Monopterus albus</i> during frozen storage	HE Xiang-Long, <i>et al</i>	285-293
Effects of high oxygen and hydrogen peroxide co-treatment on the browning of chestnut kernels	CHENG Jin-Xiao, <i>et al</i>	294-300
Effects of different packaging materials on the storage quality of <i>Aralia chinensis</i>	CHEN Bai, <i>et al</i>	301-308
Instruction to authors		309-310

北大中文核心期刊

中国科技核心期刊

中国农林核心期刊

食品科学与工程领域高质量科技期刊

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

三核心 半月刊
主编 吴永宁

1 学术影响力高

根据2022年版《中国学术期刊影响因子年报（自然科学与工程技术2022版）》，本刊复合影响因子为1.541，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4~5个月。

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://chinafoodj.ijournals.cn/> E-mail: jfoodsq@126.com

电话：010-53380875

CN11-5956/TS
ISSN 2095-0381
CODEN:BAZJAC