

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：

- 华南农业大学食品学院 ▪

本期专题：

- 粮油食品品质检验与控制 ▪
- 纳米技术在食品科学中的应用 ▪
- 果蔬加工与质量安全控制 ▪

2023年10月  
半月刊  
第14卷 第19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

第十九期

(1-332)

二〇二三年十月

# 食品安全质量检测学报

2023年10月 第14卷 第19期 半月刊

## 目次

### 本期重点: 华南农业大学食品学院

基于磁性纳米材料的样品前处理技术在食品检测中的应用研究进展

.....余鸿涛, 雷红涛, 郭家辉, 等 1-12

内源化学反应及细菌活动对冰温贮藏罗非鱼片腐败变质的贡献研究

.....陈惠萍, 刘易晓, 薛佳, 等 13-19

荧光定量免疫层析法测定鸡肉和牛奶中的氯霉素.....郑佳乐, 何子贤, 黎莹莹, 等 20-28

### 本期专题: 粮油食品品质检验与控制

利用图像分析和深度学习预测油菜籽中总酚含量.....黄晓琛, 张凯利, 肖华明, 等 29-36

不同扦样方案对储粮品质检验指标的影响.....赵锦琦, 李梦瑶, 徐嵩月, 等 37-48

4种常见抗氧化剂对山桐子油氧化稳定性的影响比对分析.....郭小妮, 陈耀兵, 黄秀芳, 等 49-56

低温储藏解除后长粒型籼稻的品质变化和动力学分析.....张玉荣, 陶哲, 张咚咚, 等 57-67

实心麻球外观、内部结构及食用品质的影响因素与评价方法研究.....李宾, 周显青, 韩佳静 68-77

### 本期专题: 纳米技术在食品科学中的应用

纳米酶构效关系及其在食品检测中的应用.....张卫丹, 辛嘉英, 贺姣, 等 78-88

二维纳米材料基电化学传感器在检测谷物及其制品中赭曲霉毒素A的应用进展

.....张旭, 宋柏良, 彭钢 89-97

基于铋镍双金属有机骨架电化学传感器检测食品包装中对特辛基苯酚....林谦, 郑仲龙, 黄迪惠 98-106

过氧化氢纳米雾化熏蒸对黄豆芽贮藏品质及生理特性的影响.....李自芹, 李文绮, 陈雅, 等 107-114

### 本期专题: 果蔬加工与质量安全控制

预处理工艺条件对冻干白萝卜脆片品质的影响.....岳丹华, 谢媛媛, 朱雅情, 等 115-123

乳酸菌发酵蜜桃果酱过程中风味物质变化规律研究.....胡航伟, 张楠楠, 刘凌霄, 等 124-132

23个品种柑橘果皮黄酮类含量及抗氧化活性比对研究.....白莉, 吴颖娴, 董浩, 等 133-142

发酵条件对木薯嫩梢腌制蔬菜营养品质和风味的影响.....张金泉, 张振文, 谭婉碧, 等 143-154

### 食品分析与检测

淀粉老化检测技术研究进展.....杨春华, 齐文, 贺殷媛, 等 155-162

三七活性成分提取、分离纯化及其抗氧化活性研究进展.....牛世蓉, 王凤忠, 崔伟业, 等 163-171

$\beta$ -葡聚糖增强肠道免疫功能研究进展.....刘雅利, 车会莲 172-178

熊果酸的提取工艺、生物活性及作用机制研究进展.....肖淼, 吴梦颖, 刘凯会, 等 179-188

标准物质在食品中三氯生类及二苯甲酮类物质检测中的应用.....王家宁, 王开清, 侯欣妍, 等 189-198

琼胶寡糖对冻藏南美白对虾蛋白质功能特性的影响.....宋佳, 刘思雅, 李露静, 等 199-206

茜素-马铃薯淀粉复合膜的制备及其氨响应行为研究 .....	彭中伟, 徐应然, 杨 瓚, 等	207-214
铁皮石斛水提物通过激活 <i>SKN-1</i> 转录因子延长秀丽隐杆线虫寿命作用及机制研究 .....	王晨曦, 张思雨, 白雪媛, 等	215-224
基于 16S rRNA 基因的不同基原、不同产地甘草微生物群落特征分析 .....	李海燕, 白雯静, 尹盼盼, 等	225-234
灵芝菌对贵州 3 个茶树品种后发酵夏秋黑毛茶滋味特征的影响 .....	刘亚兵, 罗学尹, 戴宇樵, 等	235-242
面向小微食品企业的标准化知识体系构建研究 .....	侯韩芳, 王春艳, 韩 冰, 等	243-251
<b>食品加工与工艺</b>		
皂荚籽热风干燥特性及干燥动力学模型研究 .....	李 娜, 线承源, 徐鹏云, 等	252-261
魔芋葡甘聚糖对紫薯猪肉丸储藏品质的影响 .....	朱 静, 陈 晖, 刘海波, 等	262-271
蜜环菌液体培养基配方优选及其活性成分和抗氧化活性研究 .....	李昕阳, 王淑敏, 冷 悦, 等	272-279
挤压温度对火麻蛋白理化、加工功能特性的影响 .....	毕崇慧, 马雨心, 王 莉, 等	280-287
不同处理对猪毛角蛋白提取效果及功能特性的影响 .....	孟少华, 赵建生, 马相杰, 等	288-296
不同脱盐方式对酱油品质的影响 .....	李桂娟, 郑明静, 李志朋, 等	297-305
金枪鱼红肉抗氧化肽制备及功能性肽饮料配方优化 .....	张俊杰, 缪文华, 苏浩恩, 等	306-314
投稿须知 .....		315-316
<b>学术评论与快讯</b>		
数学建模在食品物流管理中的应用——评《食品物流管理》 .....	白雪洁, 许利军	317
以思想政治工作提升校园食品安全管理效能——评《食品安全与监督管理》 .....	石治勇, 丁 凤	318
中国饮食文化在动画电影中的融入与传播——评《中国饮食文化概论》 .....	陈 芳	319
食品加工过程中的质量安全控制策略探索——评《食品加工中的安全控制(第三版)》 .....	宋晓波, 于 鹏, 宋志敏	320
食品营养与体育训练的融合效应——评《食品营养与卫生学(第二版)》 .....	冯晓东	321
中国饮食文化的英语翻译策略探讨——评《中国饮食文化(第二版)》 .....	王伊君	322
日本的美食文化特色解读——评《日本流行美食文化史》 .....	纪鸿政	323
基于需求分析的餐饮策略创新——评《餐饮服务与运营管理》 .....	韦 刚	324
商业伦理道德建设视域下的食品安全问题探究——评《食品安全问题及其治理研究》 .....	刘祖强	325
英语在食品化工中的应用及翻译策略分析——评《食品化工英语》 .....	吴丽萍	326
食品科技英语在食品企业对外贸易中的应用——评《食品科技英语》 .....	龙小湧	327
加强特种设备和食品安全管理的重要性及举措分析——评《食品安全管理体系构建及检验检测技术研究》 .....	张 峰	328
地方特色餐饮的英语翻译现状与策略——评《中西文化面对面: 饮食篇》 .....	付玉萍	329-330
中西饮食文化差异对英语翻译的影响——评《中西饮食文化比较》 .....	杨 林	331-332

# Journal of Food Safety and Quality

Oct., 2023 Vol. 14 No. 19 Semimonthly

## Contents

### Highlight: College of Food Science, South China Agricultural University

- Recent advances in the application of magnetic nanomaterials-based pretreatment methods in food analysis  
..... YU Hong-Tao, *et al* 1-12
- Study on the contribution of endogenous chemical reaction and bacterial activity to the spoilage of  
*Oreochromis mossambicu* fillets under controlled freezing-point storage.....CHEN Hui-Ping, *et al* 13-19
- Determination of chloramphenicol in chicken and milk by fluorescence quantitative immunochromatography  
.....ZHENG Jia-Le, *et al* 20-28

### Special Topic: Quality inspection and control of grain, oil and food

- Predicting total phenolic content in rapeseed using image analysis and deep learning  
..... HUANG Xiao-Chen, *et al* 29-36
- Effects of different sampling programs on grain storage quality inspection.....ZHAO Jin-Qi, *et al* 37-48
- Comparative analysis of the effects of 4 kinds of common antioxidants on oxidation stability of  
*Idesia polycarpa* oil ..... GUO Xiao-Ni, *et al* 49-56
- Quality change and kinetic analysis of long-grain indica rice after low temperature storage  
..... ZHANG Yu-Rong, *et al* 57-67
- Study on influencing factors and evaluation methods of appearance, internal structure and eating quality of  
solid Ma Qiu..... LI Bin, *et al* 68-77

### Special Topic: Application of Nanotechnology in Food Science

- Structure-activity relationship of nanozymes and its applications in food detection  
..... ZHANG Wei-Dan, *et al* 78-88
- Application progress of electrochemical sensors based on two-dimensional nanomaterials for the detection of  
ochratoxin A in grains and their products..... ZHANG Xu, *et al* 89-97
- Determination of *p*-(tert-octyl) phenol in food packaging based on bismuth nickel bimetallic metal-organic  
frameworks electrochemical sensor..... LIN Qian, *et al* 98-106
- Effects of hydrogen peroxide nanoatomization fumigation on the storage quality and physiological  
characteristics of soybean sprouts ..... LI Zi-Qin, *et al* 107-114

### Special Topic: Fruit and Vegetable Processing and Quality Safety Control

- Effects of pretreatment conditions on the quality of vacuum freeze-dried white radish crisps  
..... YUE Dan-Hua, *et al* 115-123
- Study on the variation of flavor compounds during fermentation of honey peach jam by lactic acid bacteria  
..... HU Hang-Wei, *et al* 124-132
- Comparative study on flavonoids content and antioxidant activity of 23 kinds of *Citrus reticulata* Blanco peels  
..... BAI Li, *et al* 133-142

Effects of fermentation conditions on nutritional quality and flavor of pickled vegetable with <i>Manihot esculenta</i> Crantz tender shoots.....	ZHANG Jin-Quan, <i>et al</i>	143-154
<b>Food Analysis and Detection</b>		
Research progress in starch retrogradation detection technology .....	YANG Chun-Hua, <i>et al</i>	155-162
Research progress on extraction, separation and purification, antioxidant activity of active components from <i>Panax notoginseng</i> .....	NIU Shi-Rong, <i>et al</i>	163-171
Research progress on enhancing intestinal immune function of beta-glucan .....	LIU Ya-Li, <i>et al</i>	172-178
Research progress on extraction technology, biological activity and mechanism of ursolic acid .....	XIAO Miao, <i>et al</i>	179-188
Application of reference materials in the detection of triclosan and benzophenones in food .....	WANG Jia-Ning, <i>et al</i>	189-198
Effects of agar-oligosaccharide on protein functional properties of <i>Litopenaeus vannamei</i> during frozen storage .....	SONG Jia, <i>et al</i>	199-206
Preparation of alizarin-potato starch composite film and its ammonia response behavior .....	PENG Zhong-Wei, <i>et al</i>	207-214
Effect and mechanism <i>Dendrobium officinale</i> water extract on prolongation of lifespan of <i>Caenorhabditis elegans</i> by activating <i>SKN-1</i> transcription factor .....	WANG Chen-Xi, <i>et al</i>	215-224
Microbial community characteristics analysis of licorice from different provenances and different habitats based on 16S rRNA gene .....	LI Hai-Yan, <i>et al</i>	225-234
Effects of <i>Ganoderma lucidum</i> on the taste characteristics of 3 varieties of summer and autumn raw dark green tea after fermentation in Guizhou Province .....	LIU Ya-Bing, <i>et al</i>	235-242
Research on the construction of standardized knowledge system for small and micro food enterprises .....	HOU Han-Fang, <i>et al</i>	243-251
<b>Food Processing and Technology</b>		
Hot air drying characteristics and drying kinetics model of <i>Gleditsia sinensis</i> seeds.....	LI Na, <i>et al</i>	252-261
Effects of konjac glucomannan on storage quality of purple sweet potato pork meatballs .....	ZHU Jing, <i>et al</i>	262-271
Study on the optimal liquid medium formulation of <i>Armillaria mellea</i> and its active ingredients and antioxidant capacity.....	LI Xin-Yang, <i>et al</i>	272-279
Effects of extrusion temperature on physical, chemical and processing functional properties of hemp protein .....	BI Chong-Hui, <i>et al</i>	280-287
Effects of different treatments on extraction effects and functional properties of keratin from pig hair .....	MENG Shao-Hua, <i>et al</i>	288-296
Effects of different desalination processes on quality of soy sauce.....	LI Gui-Juan, <i>et al</i>	297-305
Preparation of <i>Thunnus</i> dark meat antioxidant peptide and optimization of functional peptide drink formulation.....	ZHANG Jun-Jie, <i>et al</i>	306-314
Instruction to authors .....		315-316

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](mailto:jfoodsq@126.com)

电话：010-53380875

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