

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:

- 农业农村部奶及奶制品质量安全控制重点实验室 ▪

本期专题:

- 肉品加工与质量安全 ▪
- 食品与肠道菌群 ▪

2023年4月
半月刊
第14卷 第7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

第七期

(1-332)

二〇二三年四月

食品安全质量检测学报

2023年4月 第14卷 第7期 半月刊

目次

本期重点：农业农村部奶及奶制品质量安全控制重点实验室

- α -乳白蛋白对婴幼儿生长发育的影响研究进展 张莹, 高亚男, 杨雪, 等 1-7
- 1,2-丙二醇在乳及乳制品生产中的应用及膳食暴露风险评估研究进展
..... 曹双瑜, 陈贺, 郑楠, 等 8-14
- 乳及乳制品中嗜冷菌的多样性及其腐败危害研究进展 许文君, 孟璐, 郑楠 15-21

本期专题：肉品加工与质量安全

- 热处理对肉类蛋白特性及有害物质产生的影响研究进展 谢强, 马承育, 苗淑萍, 等 22-31
- 肉与肉制品中食源性致病微生物快速检测技术研究进展 孙新城, 李侠颖, 许素月, 等 32-38
- 动物血液蛋白质及活性肽开发研究进展 李滢, 张远红, 董浩, 等 39-47
- 减盐条件下卤汤重复使用制作的卤鸭腿理化指标变化规律研究 郭梦嫣, 王海滨, 廖鄂, 等 48-55
- 不同剂量⁶⁰Co- γ 射线辐照对烟鸡胸肉贮藏过程中滋味的影响 黄晓霞, 游云, 刘巧瑜, 等 56-64
- 保鲜剂对恩施黑猪冷鲜肉真菌多样性的影响研究 杨江, 张莹, 廖鄂, 等 65-71
- 不同规格胭脂鱼的营养成分分析和安全性评价 黄小兰, 郑容, 杨家贵, 等 72-78

本期专题：食品与肠道菌群

- 骆驼乳营养成分及生物学功能研究进展 朱师晨, 韩立华, 陈钢粮, 等 79-86
- 膳食组分与膳食模式对肠道微生物的影响研究进展 赵泽润, 李春保 87-94
- 动物双歧杆菌冻干保护剂配方优化及酸对菌粉存活率的影响 范洪臣, 柴利平, 韩雪, 等 95-103
- 外源诱导及共培养对植物乳杆菌 J23 合成细菌素 Lac-B23 的影响研究
..... 韩天奇, 刘伊索, 任大勇, 等 104-112
- 抑制阪崎肠杆菌的乳酸菌筛选及其抗菌物质特性研究 陈卓, 张竞嫣, 杨露, 等 113-122

食品营养及功能性食品

- 目标成分敲出/敲入技术及其在食品功能领域的应用进展 王怡雯, 苏安祥, 雍韵琪, 等 123-130
- 量子化学计算及分子对接技术对豌豆蛋白源抗氧化肽 YLVN、TFY 的抗氧化作用机制研究
..... 赵丹, 刘晓兰, 郑喜群 131-138
- 有机与非有机大豆的营养成分分析及近红外鉴别 余新金, 熊倩, 甘蓓, 等 139-147
- 四氢嘧啶对冷冻面团的保护作用研究 李越, 辛嘉英, 孙莹, 等 148-154
- 功能菌添加对芝麻香原酒中吡嗪类化合物含量的影响研究 吕晓凤, 孟武, 刘玉涛, 等 155-163
- 卵磷脂对乳清分离蛋白乳液性质和乳液凝胶结构特性及其所负载 β -胡萝卜素的影响
..... 吕静雯, 曹杨, 刘潇, 等 164-172

食品分析与检测

- 食品智能包装新鲜度指示剂研究进展 韩晓雪, 司军, 武俊峰, 等 173-181
- 小麦赤霉病源呕吐毒素的合成、检测及防控 孙政玺, 江宁, 李韬 182-191
- 新、旧世界国家葡萄酒氧稳定同位素时空分布特征研究进展 张佩华, 王立杉, 齐鹏宇, 等 192-202
- 冰淇淋成分抑制冰晶重结晶机制及研究技术 郑钰斐, 刘立增, 刘爱国, 等 203-209

拟除虫菊酯类农药对斑马鱼幼鱼的神经毒性作用研究	李 颖, 王 霞, 朱盼盼, 等	210-217
云南高山普洱茶渥堆过程滋味和汤色品质的动态变化研究	杨 希, 李玉川, 罗倩倩, 等	218-225
固相萃取-超高效液相色谱-串联质谱法测定禽蛋中的 67 种禁用药物	陈 容, 刘育彤, 王泽林, 等	226-234
免疫亲和柱净化-高效液相色谱-串联质谱法测定母乳中的五氯苯酚	韩沐珂, 尹 杰, 温 凯, 等	235-240
基于美拉德反应的大豆分离蛋白改性膜的制备及应用研究	方春姍, 姜 维, 胡 艺, 等	241-249
黄曲霉毒素 B ₁ 对卵白蛋白激发人外周血嗜碱性白血病细胞(KU812)脱颗粒的影响	邓玉珏, 武 涌, 陈红兵, 等	250-256
基于碳量子点/羧基化石墨相氮化碳复合材料的电化学发光适体传感器检测牛奶中林可霉素	刘明威, 金华丽	257-265
适配体增强金纳米粒子类过氧化物酶活性快速检测鸡蛋中的恩诺沙星	冯月月, 张丹枫, 付廷锐, 等	266-271
构建 CuNPs-适配体传感器快速检测大田软海绵酸	阎晓琛, 李 玲, 亓晓燕, 等	272-278
基于主成分分析法的中高温大曲香气物质评价模型的建立	崔新莹, 吕志远, 张梦梦, 等	279-287
基于全二维气相色谱-飞行时间质谱法的黄精叶绿茶和龙井绿茶香气成分比较	陈 洁, 罗建群, 尹 峰, 等	288-295
复杂食品基质中 12 种人工色素高通量检测技术研究	石 璐, 高天蓝星, 刘 颖, 等	296-304
基于顶空-气相色谱-离子迁移谱法分析不同类型精酿啤酒的挥发性香气成分	李凤林, 向思敏, 李 静, 等	305-314
投稿须知		315-316
学术评论与快讯		
图形创意在食品包装中的艺术表现——评《食品包装设计》	孙一琳	317
基于经济法角度的食品安全问题社会共治研究——评《社会转型期我国食品安全问题网格化 社会共治研究》	秦 萌	318
舞蹈训练中的合理饮食结构及营养补充研究——评《运动营养学》	王喜伟	319
协同共治理念下食品安全治理路径探索——评《农村及城乡结合部食品安全社会共治研究》	马梦格	320
马克思主义思想在食品安全风险治理中的应用——评《食品安全风险分析理论与应用》	谢曾由嘉	321
以短视频为例分析餐饮市场营销模式的创新——评《餐饮市场营销(第 2 版)》	路 鹏, 苏一同	322
跨文化视角下的烹饪英语翻译探索——评《烹饪英语》	杨 威	323
马克思主义指导下的食品安全风险治理探究——评《食品安全风险治理的中国道路》	刘子园	324
数字媒体艺术在食品包装中的应用——评《食品包装》	张佳玮	325
在中国饮食文化传承中坚守文化自信——评《中国饮食文化(第二版)》	李晓云, 高海薇	326
以古代文学为载体的中国饮食文化传承探析——评《中国饮食文化(第 3 版)》	刘巍巍	327-328
国际化餐饮环境中英语口语能力提升的关键性举措分析——评《餐饮服务英语口语实例大全》	罗晨洁	329-330
新时代高校学生食品安全意识提升策略探析——评《食品安全通识教程》	张维微	331-332

Journal of Food Safety and Quality

Apr., 2023 Vol. 14 No. 7 Semimonthly

Contents

Highlight: Key Laboratory of Quality & Safety Control for Milk and Dairy Products of Ministry of Agriculture and Rural Affairs

Research progress on effects of α -lactalbumin on growth and development of infants	ZHANG Xuan, <i>et al</i>	1-7
Research progress on the application of propylene glycol in the production of milk and dairy products and dietary risk assessment.....	CAO Shuang-Yu, <i>et al</i>	8-14
Research progress on the diversity and spoilage of psychrophilic bacteria in milk and milk products	XU Wen-Jun, <i>et al</i>	15-21

Special Topic: Meat Processing and Quality Safety

Research progress on the effects of heat treatment on meat protein characteristics and harmful substances production.....	XIE Qiang, <i>et al</i>	22-31
Research progress on rapid detection technology of foodborne pathogenic microorganisms in meat and meat products.....	SUN Xin-Cheng, <i>et al</i>	32-38
Advances in the development of animal blood protein and bioactive peptides.....	LI Ying, <i>et al</i>	39-47
Study on the change law of physicochemical indexes of duck legs stewed in brine reused under salt reduction conditions.....	GUO Meng-Yan, <i>et al</i>	48-55
Effects of different doses of ^{60}Co - γ irradiation on the taste of smoked chicken breast during storage	HUANG Xiao-Xia, <i>et al</i>	56-64
Effects of preservatives on fungal diversity of Enshi black pig chilled meat	YANG Jiang, <i>et al</i>	65-71
Nutritional analysis and safety evaluation of different specifications of <i>Myxocyprinus asiaticus</i>	HUANG Xiao-Lan, <i>et al</i>	72-78

Special Topic: Food and Intestinal Flora

Compositions and biological functions of camel milk: A review	ZHU Shi-Chen, <i>et al</i>	79-86
Research progress on the effects of dietary components and dietary patterns on gut microbiota	ZHAO Ze-Run, <i>et al</i>	87-94
Formulation optimization of lyophilized protective agent for <i>Bifidobacterium animalis</i> and its effect on the survival rate of bacterial powder	FAN Hong-Chen, <i>et al</i>	95-103
Effects of exogenous induction and co-culture on the production of the bacteriocin Lac-B23 from <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> J23.....	HAN Tian-Qi, <i>et al</i>	104-112
Screening of lactic acid bacteria against <i>Enterobacter sakazakii</i> and study on the properties of their inhibitory substances.....	CHEN Zhuo, <i>et al</i>	113-122

Food Nutrition and Functional Food

Target component knock-out/knock-in technology and its applications in food function	WANG Yi-Wen, <i>et al</i>	123-130
Research on antioxidant mechanism of pea protein-derived antioxidant peptides YLVN and TFY based on quantum chemical calculation and molecular docking technology	ZHAO Dan, <i>et al</i>	131-138

Nutrients analysis and near infrared identification of organic and non-organic soybeans	YU Xin-Jin, <i>et al</i>	139-147
Study on the protective effect of frozen dough by ectoine.....	LI Yue, <i>et al</i>	148-154
Study on the effects of functional bacteria addition on the content of pyrazine compounds in sesame flavor Baijiu base liquor	LV Xiao-Feng, <i>et al</i>	155-163
Effects of lecithin on the emulsion properties, emulsion gel structure characteristics and its loaded β -carotene of whey isolate protein	LV Jing-Wen, <i>et al</i>	164-172
Food Analysis and Detection		
Research progress on freshness indicators for food intelligent packaging	HAN Xiao-Xue, <i>et al</i>	173-181
Biosynthesis, detection, prevention and control of vomitoxin caused by <i>Fusarium</i> head blight in wheat	SUN Zheng-Xi, <i>et al</i>	182-191
Research progress of the spatio-temporal distribution characteristics of oxygen stable isotopes in wines from new and old world countries	ZHANG Pei-Hua, <i>et al</i>	192-202
Ice cream ingredients inhibit ice crystal recrystallization mechanism and research techniques	ZHENG Yu-Fei, <i>et al</i>	203-209
Study on the neurotoxicity of pyrethroid pesticides on <i>Danio rerio</i> larval.....	LI Ying, <i>et al</i>	210-217
Dynamic changes of taste and brewing color quality during the pile-fermentation process of Yunnan alpine Pu-erh tea	YANG Xi, <i>et al</i>	218-225
Determination of 67 kinds of prohibited drugs in poultry eggs by solid phase extraction coupled with ultra performance liquid chromatography-tandem mass spectrometry	CHEN Rong, <i>et al</i>	226-234
Determination of pentachlorophenol in breast milk by immunoaffinity column coupled with high performance liquid chromatography-tandem mass spectrometry	HAN Mu-Ke, <i>et al</i>	235-240
Preparation and application of soybean protein isolate modified film based on Maillard reaction	FANG Chun-Shan, <i>et al</i>	241-249
Effects of aflatoxin B ₁ on the degranulation of ovalbumin-sensitized human peripheral blood basophilic leukemia cells (KU812 cells).....	DENG Yu-Jue, <i>et al</i>	250-256
Determination of lincomycin in milk by electrochemiluminescence aptasensor based on carbon quantum dots/carboxyl functionalized graphene-like carbon nitride composites....	LIU Ming-Wei, <i>et al</i>	257-265
Aptamer enhanced gold nanoparticle peroxidase activity for enrofloxacin rapid detection	FENG Yue-Yue, <i>et al</i>	266-271
Construction of a CuNPs-aptasensor for rapid detection of okadaic acid	YAN Xiao-Chen, <i>et al</i>	272-278
Establishment of aroma substance evaluation model of medium-high temperature Daqu based on principal component analysis.....	CUI Xin-Ying, <i>et al</i>	279-287
Comparison of aroma components between <i>Polygonatum</i> leaves green tea and Longjing green tea based on comprehensive two-dimensional gas chromatography-time-of-flight mass spectrometry	CHEN Jie, <i>et al</i>	288-295
High throughput detection of 12 kinds of artificial pigments in complex food substrates.....	SHI Lu, <i>et al</i>	296-304
Analysis of volatile aroma components in different types of craft beer based on headspace-gas chromatography-ion mobility spectrometry	LI Feng-Lin, <i>et al</i>	305-314
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

电话：010-53380875

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