

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

ISSN 2095-0381

CN 11-5956/TS

CODEN: BAZJAC

食品安全质量检测学报

JOURNAL OF FOOD SAFETY & QUALITY

本期重点:

- 贵州省茶叶研究所 ■

本期专题:

- 食品安全快速检测技术 ■
- 食品污染物的防控 ■

2024年1月

半月刊

第15卷 第1期



ISSN 2095-0381



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

食品安全质量检测学报

第十五卷

第一期

(1-322)

二〇二四年一月

食品安全质量检测学报

2024 年 1 月 第 15 卷 第 1 期 半月刊

目 次

本期重点：贵州省茶叶研究所

红茶发酵影响因素及品质调控技术研究进展	刘亚兵, 冉乾松, 蒲璐璐, 等	1-9
灵芝菌固态发酵夏秋梅占红茶风味特征分析	戴宇樵, 罗学尹, 刘亚兵, 等	10-19
基于多元素分析的贵州绿茶产地鉴别研究	罗玉航, 况晓宇, 周绍均, 等	20-28

本期专题：食品安全快速检测技术

荧光方法在酶抑制农药残留快速检测中的研究进展	吴正浩, 郝振霞, 陈红平, 等	29-40
乳制品中有害微生物检测新技术研究进展	蔡亚洁, 乌日娜, 周津羽, 等	41-47
应用于食品检测领域的分子即时检测技术研究进展	王 薇, 付 群, 郑艳敏, 等	48-56
基于荧光生物传感技术检测牛奶中金黄色葡萄球菌肠毒素 B	王美玲, 胡 婷, 李昌哲, 等	57-64
重建高光谱图像的酿酒高粱品种识别方法研究	王 俊, 田建平, 何 林, 等	65-73
环介导等温扩增技术结合乳胶微球试纸条检测副溶血性弧菌	贾博涵, 张 琳, 陈 耀, 等	74-84

本期专题：食品污染物的防控

基于近红外高光谱图像的花生内部霉变快速判别方法研究	朱昊宇, 王俊杰, 杨 一, 等	85-91
继代培养对链格孢菌生长及产毒的影响	陈新悦, 孟佳佳, 郭文博, 等	92-101
基于 DNA 条形码的食用菌与其易混有毒真菌的鉴定	郑梦迪, 于佳琦, 王明珞	102-109

QuEChERS-超高效液相色谱-串联质谱法同时测定枸杞子中 65 种农药残留

.....	夏宝林, 张亚清, 殷晶晶, 等	110-119
-------	------------------	---------

果梅腌制过程中铝迁移规律的研究	郭启新, 张 蕾, 陈朋云, 等	120-126
-----------------------	------------------	---------

食品分析与检测

基于冷链物流的青脆李保鲜技术研究进展	王春霞, 包沅鑫, 应 婧, 等	127-134
--------------------------	------------------	---------

淀粉醛强化大豆分离蛋白/槲皮素复合膜制备及性能研究.....	鞠 阳, 郑秀霞, 段嘉婧, 等	135-145
基于同位素标记的相对和绝对定量技术筛选双孢蘑菇采后开伞相关差异蛋白	张 蕾, 王华东, 孟德梅	146-154
有机酸对赤霞珠干红葡萄酒的提酯增香效应研究	孟令君, 张 煜, 吴璐璐, 等	155-162
不同抑菌剂对枯草芽孢杆菌芽孢动态生长的影响	刘胜男, 梁 栋, 李苗云, 等	163-170
大曲中产阿魏酸酯酶菌株的筛选及其特性分析	童文华, 乔 磊, 李佳伟, 等	171-181
高效液相色谱法同时测定烟酰胺单核苷酸中 5 种有关物质.....	白玮丽, 陈俊辰, 林欣怡, 等	182-188
酸性氧化电位水和低温等离子体处理对鲜参微生物群落的影响	柴雨行, 徐艳阳, 鲁海玲	189-196
弱酸性电解水用于提升鲜切马铃薯安全品质的研究	李玉梅, 程建新, 葛 霞, 等	197-205
一种天然蓝色素可降解膜的制备及其油脂抗氧化性研究.....	罗海澜, 马翠云, 杜利月, 等	206-215
高分辨质谱技术分析两地缢蛭的脂质差异性	张煜炯, 孙崇鲁, 杨颖欣, 等	216-224
多元统计分析技术在市售纯生啤酒一致性研究中的应用.....	白艳龙, 刘 倩, 肖 琳, 等	225-236
食品营养及功能性食品		
不同产地金耳中氨基酸含量分析及营养价值评价	李东梅, 张思维, 孙建云, 等	237-244
菊芋全粉对米发糕贮藏品质特性的影响.....	陈辉凡, 吴卫国, 任贤龙, 等	245-253
淡竹叶多酚的提取纯化工艺优化、组分分析及体外抗氧化活性研究 ...	周文月, 文语佳, 周森林, 等	254-263
湖南石门县地方品种鸡肉氨基酸组成分析及蛋白质营养价值评价	王梦阁, 何业春, 李 进, 等	264-273
不同菌材培养料对茶树菇生长特性及营养品质的影响	张时馨, 耿阳阳, 陈 荟, 等	274-283
紫陀螺菌营养品质及非靶代谢产物剖析	刘亚娜, 耿阳阳, 张时馨, 等	284-295
椰子蛋白化学结构和热稳定性研究	肖容雍, 李 铭, 盛 政, 等	296-302
黑果小檗果实中锦葵素-3-O-葡萄糖苷的分离纯化及安全性研究	李慧敏, 陈 玲, 阳 莹, 等	303-313
发酵粘液乳杆菌 IOB802 对小鼠骨骼生长的影响	闫梦娜, 孙韵琪, 刘晴晴, 等	314-320
投稿须知		321-322

Journal of Food Safety and Quality

Jan., 2024 Vol. 15 No. 1 Semimonthly

Contents

Highlight: Tea Research Institute, Guizhou Academy of Agricultural Sciences

- Research progress on influencing factors and quality control technology of black tea fermentation
..... LIU Ya-Bing, *et al* 1-9
- Analysis of flavor characteristics of summer-autumn Meizhan black tea produced by solid state fermentation of
Ganoderma lucidum..... DAI Yu-Qiao, *et al* 10-19
- Study on the origin identification of Guizhou Province green tea based on multielement analysis
..... LUO Yu-Hang, *et al* 20-28

Special Topic: Rapid Detection Technology for Food Safety

- Research progress on fluorescence methods for rapid detection of pesticide residues via enzyme inhibition
..... WU Zheng-Hao, *et al* 29-40
- Research progress in new technologies for detecting harmful microorganisms in dairy products
..... CAI Ya-Jie, *et al* 41-47
- Research progress of application of molecular point-of-care testing technology in the field of food detection
..... WANG Wei, *et al* 48-56
- Detection of staphylococcal enterotoxin B in milk based on fluorescence biosensing technique
..... WANG Mei-Ling, *et al* 57-64
- Research on the recognition method of sorghum varieties for liquor production by reconstructing hyperspectral
images WANG Jun, *et al* 65-73
- Detection of *Vibrio parahaemolyticus* using loop-mediated isothermal amplification combined with latex
microsphere test strips JIA Bo-Han, *et al* 74-84

Special Topic: Prevention and Control of Food Contaminants

- Research on rapid discrimination for internal mold detection in peanuts based on near-infrared hyperspectral
image ZHU Hao-Yu, *et al* 85-91
- Influences of subculture on the growth and *Alternaria* toxins production of *Alternaria alternata*
..... CHEN Xin-Yue, *et al* 92-101
- Identification of edible fungi and their easily mixed wild toxic fungi based on DNA barcodes
..... ZHENG Meng-Di, *et al* 102-109
- Simultaneous determination of 65 kinds of pesticide residues in *Lycium barbarum* by QuEChERS-ultra
performance liquid chromatography-tandem mass spectrometry XIA Bao-Lin, *et al* 110-119
- Study on the aluminum migration rule during the pickling of *Prunus mume* GUO Qi-Xin, *et al* 120-126

Food Analysis and Detection

- Research progress of preservation technology for *Prunus salicina* Lindl. Cv. Qingcui based on the cold chain
logistics WANG Chun-Xia, *et al* 127-134
- Preparation and properties of soybean isolate protein/quercetin composite film fortified with dialdehyde
starch JU Yang, *et al* 135-145

Screening of differential proteins related to postharvest cap opening of <i>Agaricus bisporus</i> based on isobaric tags for relative and absolute quantitation technology	ZHANG Lei, <i>et al</i>	146-154
Effects of organic acids on the ester-improving and aroma-enhancing of Cabernet Sauvignon red wine	MENG Ling-Jun, <i>et al</i>	155-162
Effects of different bacteriostats on the dynamic germination of <i>Bacillus subtilis</i> spores	LIU Sheng-Nan, <i>et al</i>	163-170
Screening of ferulic acid esterase-producing strains in Daqu and analysis of their characteristics	TONG Wen-Hua, <i>et al</i>	171-181
Simultaneous determination of 5 kinds of related substances in nicotinamide mononucleotide by high performance liquid chromatography	BAI Wei-Li, <i>et al</i>	182-188
Influences of acidic electrolyzed-oxidizing water and low temperature plasma treatment on microbial flora of fresh <i>Panax ginseng</i>	CHAI Yu-Xing, <i>et al</i>	189-196
Study on improving the safety quality of fresh-cut potatoes with weak acid electrolytic water	LI Yu-Mei, <i>et al</i>	197-205
Preparation of a natural blue pigment degradable film and study on its anti-oxidation of oil	LUO Hai-Lan, <i>et al</i>	206-215
High resolution mass spectrometry analysis of lipid differences in <i>Sinonovacula constricta</i> from two regions.....	ZHANG Yu-Jiong, <i>et al</i>	216-224
Application of multivariate statistical analysis techniques in the consistency study of commercially available draft beer	BAI Yan-Long, <i>et al</i>	225-236
Food Nutrition and Functional Foods		
Content analysis and nutritional value evaluation of amino acid in <i>Tremella aurantialba</i> from different origins	LI Dong-Mei, <i>et al</i>	237-244
Study on correlation between total powder content of jerusalem artichoke and storage quality of rice steamed Chinese sponge cake.....	CHEN Hui-Fan, <i>et al</i>	245-253
Optimization of extraction and purification process, component analysis and antioxidant activity <i>in vitro</i> of polyphenols from <i>Lophatherum gracile</i> Brongn.	ZHOU Wen-Yue, <i>et al</i>	254-263
Analysis of amino acid composition and evaluation of protein nutritional value of chicken of local breeds in Shimen County, Hunan Province	WANG Meng-Ge, <i>et al</i>	264-273
Effects of different fungus-growing materials substrate on growth characteristics and nutritional quality of <i>Agrocybe chaxingu</i>	ZHANG Shi-Xin, <i>et al</i>	274-283
Analysis of nutritional quality and non-targeted metabolites of <i>Gomphus purpuraceus</i>	LIU Ya-Na, <i>et al</i>	284-295
Chemical structure and thermal stability of <i>Cocos nucifera</i> L. protein.....	XIAO Rong-Yong, <i>et al</i>	296-302
Isolation and purification of malvidin 3-O-glucoside from <i>Berberis heteropoda</i> Schrenk fruits and its safety studies	LI Hui-Min, <i>et al</i>	303-313
Effects of <i>Limosilactobacillus fermentum</i> IOB802 on bone growth in mice	YAN Meng-Na, <i>et al</i>	314-320
Instruction to authors		321-322

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2023年版《中国学术期刊影响因子年报（自然科学与工程技术2023版）》，本刊复合影响因子为1.540，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

ISSN 2095-0381

CN 11-5956/TS

CODEN: BAZJAC

国内统一刊号：CN 11-5956/TS 国际标准刊号：ISSN 2095-0381 定价：100元