

# 食品工业

Q K 2 0 5 2 0 8 8  $\frac{X}{S}$

47卷 10期

2020年10月

## THE FOOD INDUSTRY

主办单位：上海市食品工业研究所

广告



# 好好吃饭 一包搞定



全新上市

ISSN 1004-471X  
9771004 471202



精选原料  
匠心配比  
简单三步

### 业务指导

中国食品工业协会

### 主管单位

光明食品(集团)有限公司

### 主办单位

上海市食品工业研究所

出版单位:《食品工业》编辑部

主编:侯少雄

副主编:钱根新

编辑部主任:陈涵

广告部主任:叶敬麟

责任编辑:陈涵

地址:上海市静安区中兴路1286号402室

邮政编码:200070

电话(传真):021-65126911

E-mail: zzs@shspgy.com

官方网站: http://www.shspgy.com

户名: 上海市食品工业研究所

账号: 7311410182200048044

开户银行: 中信银行上海静安支行

国际标准连续出版物号: ISSN 1004-471X

国内统一连续出版物号: CN 31-1532/TS

国内总发行: 上海市邮政局报刊发行局

国内订阅: 全国各地邮局

邮发代号: 4-503

单价: 每册 20.00 元(全年 240.00 元)

印刷: 上海昌鑫龙印务有限公司

## 目次 第41卷 第10期(月刊)

### Contents

#### 工艺技术

- 茯苓姬松茸饮料的制备工艺 王振东, 刘世娟, 杨晓筱, 等(1)  
Development of *Poria cocos*-*Agaricus blazei* Murrill Beverage  
WANG Zhendong, LIU Shijuan, YANG Xiaoxiao, et al.
- 碱法提取玉米胚芽蛋白的条件优化 高泽汝, 刘昆仑, 陈复生(5)  
Optimization of Extraction Conditions for Corn Germ Protein by Alkali Method  
GAO Zeru, LIU Kunlun, CHEN Fusheng
- 南瓜马铃薯糕加工工艺 王腾飞, 胡志敏, 霍梅俊, 等(9)  
The Making Process of Pumpkin Potato Cake  
WANG Tengfei, HU Zhimin, HUO Meijun, et al.
- 柚皮中柚皮苷提取条件优化及其贮藏条件分析 王娟娟, 贾金萍, 张俊杰(13)  
Optimization on Extraction Conditions of Naringin from Pomelo Peel and Analysis of Storage Condition  
WANG Juanjuan, JIA Jinping, ZHANG Junjie
- 银杏蓝莓复合果酒酿造工艺 于磊娟, 张力, 汪慧慧, 等(17)  
The Brewing Technology of Ginkgo Blueberry Complex Wine  
YU Leijuan, ZHANG Li, WANG Huihui, et al.
- 小麦草叶绿素铜钠盐的制备及稳定性 张培旗, 侯佩, 常志娟, 等(21)  
The Preparation and Stability of Sodium Copper Chlorophyllin from Wheatgrass  
ZHANG Peiqi, HOU Pei, CHANG Zhijuan, et al.
- 双酶分步酶解红花籽粕制备抗氧化肽 吕凯波, 朱文婷(24)  
The Process of Safflower Seed Meal and Antioxidant Activity by Double Enzymatic Hydrolysis  
LÜ Kaibo, ZHU Wenting
- 响应面法优化豆腐柴叶液态酸奶的发酵工艺 李刚风, 严红波, 杨丽娟, 等(27)  
Optimization of Fermentation Process for *Premna microphylla* Turcz Leaf Liquid Yoghurt by Response Surface Methodology  
LI Gangfeng, YAN Hongbo, YANG Lijuan, et al.
- 高酒精度蓝莓酒的发酵工艺 屈媛, 满都拉, 孙子羽, 等(32)  
The Fermentation Technology of High Alcohol Blueberry Wine  
QU Ai, Mandlaa, SUN Ziyu, et al.
- 复合酶解法制备大豆肽的试验 师景双, 袁超, 李静, 等(37)  
Preparation of Soybean Peptide by Compound Enzyme Hydrolysis  
SHI Jingshuang, YUAN Chao, LI Jing, et al.
- 利用微晶纤维素制备油脂脱酸剂及其应用 孙炜炜, 蔡超, 段丽萍, 等(41)  
Preparation of Oil Deacidification Agent Using Microcrystalline Cellulose and Its Application in Adsorption of Free Fatty Acids from Oil  
SUN Weiwei, CAI Chao, DUAN Liping, et al.
- 红阳猕猴桃果酒加工中果胶酶酶解工艺 韦婷, 何靖柳, 刘翔, 等(45)  
The Pectinase Enzymolysis Technology in the Process of Hongyang Kiwi Fruit Wine  
WEI Ting, HE Jingliu, LIU Xiang, et al.
- 柠檬果粒凝固型发酵乳的工艺研究及质构分析 陈嘉慧, 顾欣, 李迪, 等(50)  
Study on the Technology and Texture Analysis of Lemon Fruit Solidified Fermented Yogurt  
CHEN Jiahui, GU Xin, LI Di, et al.
- 超声波辅助磷酸降解水稻秸秆的工艺 李静, 袁珍玉, 吕佳佳, 等(54)  
Ultrasonic Assisted Phosphotungstic Acid Degrading the Rice Straw  
LI Jing, YUAN Yuzhen, LÜ Jiajia, et al.
- 滇皂角米成分分析及饮品制作 胡祥, 刘云, 杨晶晶, 等(57)  
Analysis Component and Beverage Production of Perisperms from *Gleditsia japonica* var. *Delavayi*  
HU Xiang, LIU Yun, YANG Jingjing, et al.
- 酶法提取米糠水溶性膳食纤维工艺及性质 周晓瑞, 郑丽慧, 孙晟源, 等(63)  
The Enzymatic-Assisted Extraction of Water-Soluble Dietary Fiber from Rice Bran and Its Physicochemical Property  
ZHOU Xiaorui, ZHENG Lihui, SUN Shengyuan, et al.
- 响应面法优化黑参中类黑素的提取工艺 陈立彪, 朱凤妹, 李军(66)  
Optimization of Extraction Process of Melanoidin in Black Ginseng by Response Surface Methodology  
CHEN Libiao, ZHU Fengmei, LI Jun
- 影响叶黄素稳定性的因素 李秀鑫, 吴红艳, 于晓丹, 等(71)  
Study on Factors Affecting the Stability of Lutein  
LI Xiuxin, WU Hongyan, YU Xiaodan, et al.
- 微波-超声辅助双水相提取藜麦皮皂苷工艺 杨浩, 高佳丽, 辛燕花, 等(74)  
The Microwave-Ultrasonic Assisted Aqueous Two-Phase Extraction of Saponins from *Chenopodium quinoa* Willd. Bran  
YANG Jie, GAO Jiali, XIN Yanhua, et al.
- 酸化镧铈酸铈催化剂下5-羟甲基糠醛的制备 黄广君, 李永红, 莫嘉欣(80)  
5-Hydroxymethylfurfural over Acidified Lanthanum Niobate Catalyst Preparation  
HUANG Guangjun, LI Yonghong, MO Jiaxin
- 桑黄菌丝精酿啤酒的发酵工艺 许俊齐, 谢春芹, 王瑞, 等(84)  
Fermentation Process of Craft Beer of *Phellinus linteus*  
XU Junqi, XIE Chunqin, WANG Rui, et al.
- 不同椒型鲜椒的速冻工艺 郑红, 唐毅, 黄采蛟, 等(89)  
The Quick-Frozen Process of Different Pepper-Type Fresh Peppers  
ZHENG Hong, TANG Yi, HUANG Caijiao, et al.
- 不同工艺乳饼挥发性风味物质及感官品质 郭爱平, 郭亚凯(93)  
Different Process of Volatile Flavor Compounds of Milk Cakes and Sensory Evaluation  
GUO Aiping, GUO Yakai

Food Industry

## 声明

论文一经录用,即视为作者将论文整体以及附属于作品的图、表、摘要或其他可以从论文中提取部分的全部复制传播权利——包括但不限于复制权、发行权、信息网络传播权、翻译权、汇编权、改编权等——转让给本编辑部,并同意可使用上述各项权利。凡需在本刊发表的论文,将会在被授权的传播单位进行各种方式的数据化处理(即包括印刷版、光盘版和网络版等),其作者文章著作权使用费已包含在出版后我刊支付的一次性稿酬中。若作者不同意上述处理,请在投稿时,向编辑部提出书面说明,否则视为同意上述各项声明。

《食品工业》编辑部

- 小麦次粉对酥性饼干品质的影响 隋勇,王少华,何建军,等(98)  
The Effect of Wheat Middlings on Quality of Crispy Biscuit  
SUI Yong, WANG Shaohua, HE Jianjun, et al.
- 婴幼儿谷物辅助食品的湿法工艺及其工艺验证 周兴旺,席文娟,李杰刚,等(102)  
Wet Process of Roller Drying and Process Validation in Cereal-Based Foods for Infants and Young Children  
ZHOU Xingwang, XI Wenjuan, LI Jiegang, et al.
- 超高压杀菌工艺对生牛乳中微生物的影响 马莉,张杰,任宪峰,等(107)  
Effects of Ultra-High Pressure Processing on Microorganism in Raw Milk  
MA Li, ZHANG Jie, REN Xianfeng, et al.
- 脱脂椰蓉对面粉糊化特性及鲜湿面条品质的影响 王媛媛,张建国,王挥,等(110)  
Effect of Defatted Desiccated Coconut on the Pasting Properties of Wheat Flour and the Quality of Fresh Wet Noodles  
WANG Yuanyuan, ZHANG Jianguo, WANG Hui, et al.
- 出口速冻铁棍山药的制备 张艳明,刘姝,胡传银(115)  
Preparation of Quick Freezing Iron Bar Yam  
ZHANG Yanming, LIU Shan, HU Chuanyin
- 响应面法优化藜麦种子中多酚提取工艺 游新勇,崔利华,周亚丽,等(118)  
The Optimization of Extraction Process of Quinoa Seeds Polyphenols by Response Surface Methodology  
YOU Xinyong, CUI Lihua, ZHOU Yali, et al.
- 紫薯小米速食粥加工工艺 郭芳,才英卓(123)  
The Processing Technology of the Instant Gruel of Purple Potato and Millet  
GUO Fang, CAI Yingzhuo
- 谷子面粉添加量对馒头色度变化的影响 李少辉,赵巍,闵光,等(127)  
Effect of Different Varieties and Addition of Brown Millet Flour on Chromaticity Change of Steamed Bread  
LI Shaohui, ZHAO Wei, MIN Guang, et al.
- 响应面优化微波辅助离子液体提取葛根素的工艺 黎莉,于德涵,苏适,等(131)  
Process of Microwave-Assisted Ionic Liquid Extraction of Puerarin from *Pueraria lobata* Radix  
LI Li, YU Dehan, SU Shi, et al.
- 玉米芯氧化裂解工艺优化 杨志强,刘香英,田志刚,等(136)  
Optimization of Oxidation Cracking Process of Corn Cob  
YANG Zhiqiang, LIU Xiangying, TIAN Zhigang, et al.
- 反复冻融辅助弱碱法提取米糠蛋白 张安宁,王晔,李照晴,等(141)  
Extraction of Rice Bran Protein by Using Repeated Freezing and Thawing Combined with Weak Alkali Method  
ZHANG Anning, WANG Ye, LI Zhaoqing, et al.
- 响应面优化副干酪乳杆菌发酵面包工艺 胡盼盼(146)  
Optimization of Lactobacillus Fermentation Bread by Response Surface Methodology  
HU Panpan
- 蔓越莓直饮粉制剂的制备及贮藏稳定性 陈斌,陈国靖,徐学明,等(150)  
The Preparation and Storage Stability of Cranberry Powder Sticks  
CHEN Bin, CHEN Guojing, XU Xueming, et al.

## 研究探讨

- 小米谷糠蛋白的功能性质 吴兴雨,曹阔,孙凯杨,等(155)  
The Functional Properties of Millet Bran Protein  
WU Xingyu, CAO Kuo, SUN Kaiyang, et al.
- 食药同源植物对果实采后常见腐败菌抑制作用 张增帅,郭俊花,马欣,等(160)  
Inhibitory Effect of Homologous Plant on Common Postharvest Putrefactive Bacteria  
ZHANG Zengshuai, GUO Junhua, MA Xin, et al.
- 热处理对鲜切甘薯保鲜效果及抗氧化系统的影响 梁振华,黎萍,李恒锐,等(164)  
Effect of Heat Treatment on Fresh-keeping Effect and Antioxidant System of Fresh-cut Sweet Potato  
LIANG Zhenhua, LI Ping, LI Hengrui, et al.
- 对富含 $\alpha$ -亚麻酸植物油的“性价比”分析 詹珂,周驰,尹涛(168)  
A Cost Performance Analysis for Vegetable Oil Rich in  $\alpha$ -Linolenic Acid  
ZHAN Ke, ZHOU Chi, YIN Tao
- 絮凝法收集异养小球藻 尹永磊,毕生雷,杨磊,等(171)  
The Collection of Heterotrophic Chlorella by Flocculation  
YIN Yonglei, BI Shenglei, YANG Lei, et al.
- 豆清多肽发酵液不同超滤组分抗氧化及抑菌活性 尹乐斌,周娟,何平,等(176)  
Antioxidant and Antibacterial Activities of Different Ultrafiltration Components of Soybean Peptide Fermentation Broth  
YIN Lebin, ZHOU Juan, HE Ping, et al.
- 荸荠皮皂苷对亚硝酸盐及亚硝胺合成的影响 杨小梅,周文红,陈伟玲,等(181)  
Effect of Saponins of Water Chestnut Peel on Nitrite and Synthesis of Nitrosamine  
YANG Xiaomei, ZHOU Wenhong, CHEN Weiling, et al.
- 不同蒸制条件下荔浦芋的风味评价 苏可珍,黎小椿,聂辉,等(185)  
Various Flavor Evaluation of Lipu Taro in Different Steamed Conditions  
SU Kezhen, LI Xiaochun, NIE Hui, et al.
- 植物汤料红丝线的抗氧化及抑制亚硝化作用 张超,谈火群,罗晓东,等(190)  
Antioxidant and Inhibitory Effect on Nitrosation of Plant Soup *Peristrophe baphiga* (Spreng) Bremek  
ZHANG Chao, TAN Huoqun, LUO Xiaodong, et al.
- 管花肉苁蓉中酶法转化毛蕊花糖苷 柏伟荣,杨绪芳,张理兴,等(195)  
Enzymatic Transformation of Verbascoiside in *Cistanche tubulosa*  
BAI Weirong, YANG Xufang, ZHANG Lixing, et al.
- 固态复合调味料中鲜美度的五维度感官参比标度的建立 王芳(199)  
Establishment of Five-Dimensional Sensory Reference Scale for Deliciousness in Solid Compound Seasoning  
WANG Fang
- 板栗壳棕色素对酪蛋白酸钠的荧光淬灭作用 郭城(203)  
Fluorescence Quenching Effect of Brown Pigment of Chestnut Shell on Sodium Caseinate  
GUO Cheng
- 密封塑料软包装胀袋机理 宁静,任志敏,马丽娅(207)  
Expansion Mechanism of Sealing Plastic Flexible Packing Bag  
NING Jing, REN Zhimin, MA Liya
- 红枣中氨基丁酸含量及其影响因素 黄蓓蓓(210)  
Study of  $\gamma$ -Aminobutyric Acid in Red Jujube Fruit  
HUANG Beibei
- 胎菊中绿原酸的提纯与结构鉴定 戴富才,赵丽艳,曹祥铭,等(213)  
Purification and Structure Identification of Chlorogenic Acid from *Foetius chrysanthemum*  
DAI Fucui, ZHAO Liyan, CAO Xiangming, et al.

天然保鲜剂对草莓贮藏期间品质的影响 张莉会, 乔宇, 陈学玲, 等 (217)  
Effect of Natural Preservatives on the Quality of Strawberry during Storage  
ZHANG Lihui, QIAO Yu, CHEN Xuelling, et al.

## 食品机械

块状食品拾放的并联机器人 李克锋 (222)  
The Parallel Robot Based on Lumpy Food Packing LI Kefeng  
食品包装机薄膜横封温度控制的算法设计 杨丹 (225)  
Algorithm Design of Temperature Control of Film Transverse Seal in Food Packaging Machine YANG Dan  
粉状食品定量称量包装控制系统设计 梁礼群 (228)  
Design of the Control System for the Quantitative Weighing and Packaging of Powdery Food LIANG Liqun  
水果自动削皮机的设计与试验 康玉辉, 李景阳 (232)  
Design and Experiment of Automatic Fruit Peeler KANG Yuhui, LI Jingyang  
基于线激光轮廓传感器的鱼体表面重构技术与误差分析 石胜旗, 陈云云, 贺燕红, 等 (235)  
Fish Surface Reconstruction Technology Based on Line Profile Sensors and Error Analysis SHI Shengqi, CHEN Yunyun, HE Yanhong, et al.  
奶粉自动配料称量控制系统设计 贺小艳 (238)  
Design of Milk Powder Automatic Ingredient Weighing Control System HE Xiaoyan

## 专题论述

余甘子多酚的化学组成及生物活性研究进展 林艺青 (241)  
Research Progress on Chemical Compounds and Biological Activities of Polyphenols of *Phyllanthus emblica* LIN Yiqing  
皱皮木瓜多糖提取分离及其生物活性研究进展 傅滢, 任星宇, 杨丹, 等 (245)  
Research Progress on Extraction, Separation and Biological Activity of Polysaccharides from *Chaenomeles speciosa* FU Yan, REN Xingyu, YANG Dan, et al.  
肉桂和羟基肉桂酸在食品风味调节中的应用 曹娅, 钱志伟, 杨雅新 (248)  
Application of Cinnamon and Hydroxycinnamic Acid in Food Flavor CAO Ya, QIAN Zhiwei, YANG Yaxin  
智能手机成像技术在食品药品分析中的应用进展 关桦楠, 吴巧艳, 宋岩, 等 (252)  
Progress in Application of Smartphone Imaging Technology in Food and Drug Analysis GUAN Huanan, WU Qiaoyan, SONG Yan, et al.  
我国富硒苦荞研究进展 时小东, 肖含磊, 彭镰心, 等 (255)  
Research Progress on Selenium-rich Buckwheat in China SHI Xiaodong, XIAO Hanlei, PENG Lianxin, et al.  
母乳寡糖的研究进展 揭寡, 苏米亚, 贾宏信, 等 (258)  
Recent Progress in Research of Human Milk Oligosaccharides JIE Liang, SU Miya, JIA Hongxin, et al.  
咸味肽研究进展 黄文奎, 毕继才, 闫寒 (261)  
Advances in Salty Peptides HUANG Wenlei, BI Jicai, YAN Han  
水酶法提取坚果油的研究进展 张根生, 谢春丽, 王铁钧, 等 (265)  
Research Advance in Aqueous Enzymatic Extraction of Nut Oil ZHANG Gensheng, XIE Chunli, WANG Tiejun, et al.  
2019年上海生食三文鱼微生物抽检及消费者调查 白晨, 马慧斌, 宋昌彦, 等 (269)  
The 2019 Raw Salmon Microbial Inspection and Consumer Survey in Shanghai BAI Chen, MA Huijie, SONG Changyan, et al.  
油莎豆品质分析及加工利用研究进展 王盈希, 吴苏喜, 周利平, 等 (273)  
Research Progress on Quality Analysis, Processing and Utilization of *Cyperus esculentus* WANG Yingxi, WU Suxi, ZHOU Liping, et al.  
精准扶贫背景下农产品营销模式创新与发展 王楠 (276)  
The Innovation and Development of Agricultural Product Marketing Model under the Background of Precision Poverty Alleviation WANG Nan  
超声波与物理场组合食品技术研究进展 徐大山, 胡爱军, 郑捷, 等 (280)  
Research Progress in Combined Ultrasonic and Physical Field Technology for Food Processing XU Dashan, HU Aijun, ZHENG Jie, et al.  
天然植物源抑菌活性成分研究进展 贾睿, 蔡丹, 刘景圣, 等 (283)  
Research Advances in Natural Antibacterial Constituents from Natural Plant Origin JIA Rui, CAI Dan, LIU Jingsheng, et al.  
生态管理理念下食品企业竞争力问题 杨志勇 (288)  
The Competitiveness of Food Enterprises under the Concept of Ecological Management YANG Zhiyong

## 分析检测

ED-XRF法快速测定食用植物油中铬、铅、镉 李强, 欧飞, 黄万燕, 等 (291)  
Rapid Determination of Chromium, Lead and Cadmium in Edible Vegetable Oil by ED-XRF LI Qiang, OU Fei, HUANG Wanyan, et al.  
HPLC法测定乳粉及乳制品中酪蛋白磷酸肽含量 曾凤泽, 姚宇泽 (295)  
Determination of Casein Phosphopeptide in Milk and Milk Products by HPLC ZENG Fengze, YAO Yuze  
食品中对羟基苯甲酸酯类化合物含量的GC-MS法测定 傅群 (299)  
The Analytical Methodology for the Determination of Parabens in Food By GC-MS FU Qun  
电感耦合等离子体串联质谱测定食品中的磷和硫 王丙涛, 金晓蕾, 赵旭, 等 (302)  
The Determination of P and S in Food by Triple Quadrupole Inductively Coupled Plasma Mass Spectrometry WANG Bingtao, JIN Xiaolei, ZHAO Xu, et al.

# 食品工业

## Shi Pin Gong Ye

高效液相色谱法研究枸杞子中枸杞红素含量 庄晶玲, 于洋, 杨丽丽, 等 (306)  
 Identification of Zeaxanthin Dipalmitate by High Performance Liquid Chromatography  
 ZHUANG Jingling, YU Yang, YANG Lili, et al.  
 微波消解-ICP-MS法测定桃椰粉中多种元素 韦燕燕, 蒙舒婷, 张海霞 (310)  
 Determination of Multiple Elements in Gomuti Palm Powder by Microwave Digestion-ICP-MS  
 WEI Yanyan, MENG Shuting, ZHANG Haixia  
 基于CE-MS的高通量高灵敏度快速氨基酸分析方法 赵洁好, 裴培, 董冰, 等 (314)  
 New Analytical Method of Amino Acids with High Throughput, High Sensitivity and Fast  
 Analytic Time Based on CE-MS ZHAO Jieyu, PEI Pei, DONG Bing, et al.  
 GC-FID法分析检测食品包装纸中矿物油 赵晓丹, 李巧玲 (318)  
 Analysis and Determination of Mineral Oil in Food Packaging Paper by GC-FID  
 ZHAO Xiaodan, LI Qiaoling  
 UPLC-QTOF高分辨质谱法定性检测鸡蛋中的斑蝥黄 房艳, 高俊海, 于思雨 (322)  
 A High Resolution Mass Spectrometry Qualitative Determination Method for Canthaxanthin in  
 Eggs by UPLC-QTOF FANG Yan, GAO Junhai, YU Siyu  
 LOG和Fisher算法的壳类食品表面裂纹检测方法 吴剑杰 (325)  
 Surface Crack Detection of Shell Food Based on LOG and Fisher Algorithm WU Jianjie

### 营养安全

食用植物油DEHP风险监测与特定人群暴露评估 程婕, 宇盛好, 李亦奇, 等 (329)  
 Risk Monitoring and Specific Population's Dietary Exposure Assessment of Di (2-ethylhexyl)  
 Phthalate in Edible Vegetable Oil CHENG Jie, YU Shenghao, LI Yiqi, et al.  
 喀什特色小南瓜生长规律及营养成分动态变化 杨丹璐, 秦宇, 葛宇, 等 (333)  
 Studies on Growth Rules and Nutritional Ingredients Change Regularity of Pumpkin in Kashgar  
 YANG Danlu, QIN Yu, GE Yu, et al.  
 茂名市主要水产品中无机砷含量分析及其健康风险评估 李海丽, 王丽, 古雪香, 等 (337)  
 Analysis of Inorganic Arsenic Content and Health Risk Assessment in Main Aquatic Products in  
 Maoming LI Haiyi, WANG Li, GU Xuexiang, et al.  
 梵净山仿野生栽培猴头菇主要营养成分分析与评价 郑燕飞, 杨婷婷, 李瑞琳, 等 (341)  
 Analysis and Evaluation of Primary Nutritional Components of Wild-Simulated *Hericium  
 erinaceus* Cultivated in Fanjing Mountain ZHENG Yanfei, YANG Tingting, LI Ruilin, et al.  
 IRGC风险治理框架下我国食品安全风险治理框架构建 张杰, 张文胜 (345)  
 Construction of Food Safety Risk Management Framework in China Based on IRGC Risk  
 Management Framework ZHANG Jie, ZHANG Wensheng

### 广告索引

上海太太乐食品有限公司 封一  
 上海太太乐食品有限公司 封二  
 上海梅林正广和股份有限公司 封三  
 上海太太乐食品有限公司 封四  
 双龙集团有限公司 前插一  
 上海源本食品质量检验有限公司 前插二、前插三  
 上海益民食品一厂(集团)有限公司 前插四、前插五、前插六  
 上海清美绿色食品(集团)有限公司 前插七  
 前插八  
 编委

### 作品欣赏

品牌形象设计 彭笛 中插一  
 艺术设计作品 黄晴 中插二  
 艺术设计作品 申献双 中插三  
 艺术作品 花睿 中插四  
 艺术作品 田国林 中插五  
 插画设计作品 喻计耀 中插六  
 插画设计 周文权 中插七  
 插画作品 王淼 中插八  
 绘画作品 姜大伟 中插九  
 绘画作品 周屹 中插十  
 国画作品 翟翌辉 中插十一  
 油画作品 李东红 中插十二  
 家具设计作品 李振升 中插十三  
 环境设计作品 刘可 中插十四  
 文创产品设计 雷兴 中插十五  
 水墨作品 李念劬 中插十六  
 摄影作品 李继红 中插十七  
 标志设计 程焜 中插十八  
 二氧化碳激光美容治疗仪产品造型设计 佟璐瑛 中插十九  
 油画作品 魏雪梅 中插二十  
 景观小品设计 李琴 中插二十一  
 数学与统计学院标志设计 王骏 中插二十二  
 摄影作品 徐英 中插二十三  
 建筑手绘作品 肖银 中插二十四  
 平面设计在食品包装中的运用 徐海芳 后插一、后插二  
 浅析食品包装上的文学意象 张奎 后插三、后插四  
 食品包装设计中数字媒体艺术的创新应用 侯利业 后插五  
 旅游食品绿色包装设计 曹晓丹 后插六  
 消费心理学在食品包装设计中的应用 李京蕾 后插七  
 基于物联网技术的食品企业管理 马静茹 后插八  
 休闲食品包装设计的理念与实践 李发明 后插九  
 动画元素在食品包装设计中的运用 宋敏 后插十  
 文化创意在茶包装设计中的应用 罗锋 后插十一  
 《舌尖上的中国》中的传统饮食文化争议 郭晓莹 后插十二  
 平面设计在土特产包装中的应用 张小慧 后插十三  
 食品包装设计中动漫元素融入及应用价值分析 祝瑜 后插十四  
 环保节能理念对食品包装设计的影响 曾易成 后插十五  
 唐卡元素装饰性风格在食品包装设计中的体现 武婧 后插十六  
 杨家沟小杂粮包装设计 杨华华 后插十七  
 艺术设计作品 陈照国 后插十八  
 《武汉传统美食》系列海报设计 尚端武 后插十九  
 海报设计 渐修儒 后插二十

信息 (106) (149) (194) (221)  
 关于《食品工业》杂志社官网虚假网站的严正声明 (126)  
 征订启事 (340)

### 书评·广告

食品企业财务管理人员能力的提升——评《食品企业管理》 赖韵臻  
 食品英语情境化教学实践——评《食品专业英语》 刘凤姣  
 中西方国家的餐桌礼节与文化研究——评《不止美食：餐桌上的文化史》 安利萍  
 体育赛事食品安全保障研究——评《食品安全与质量管理》 曾庆添  
 多媒体环境下食品专业英语教学——评《食品专业英语》 陈婧  
 网络餐饮平台食品安全管理研究——评《食品生产安全监督管理与实务》 陈小芳  
 食品科学专业英语教学研究——评《食品学科本科专业英语》 崔丽敏  
 音乐治疗在大学生心理健康教育中的应用——评《音乐心理与音乐治疗》 董芳  
 脱氧剂在粮油食品中的应用——评《食品工艺学》 窦明升  
 课程思政理念下大学食品专业英语教学研究——评《食品专业英语》 张蒙蒙  
 音乐的养生保健研究——评《音乐治疗导论》 傅钰  
 影视作品中食品广告包装设计研究——评《食品包装创意设计》 李树威  
 羽毛球运动员膳食营养管理——评《高级运动营养学》 刘黔  
 先秦饮食礼仪文化研究——评《中国古代饮食》 刘树华  
 体育专业学员膳食营养研究——评《食品营养学》 梅华安  
 食品英语的翻译方法研究——评《食品专业英语》 孙瑜  
 应用人才培养需求下的食品专业英语教学——评《食品专业英语》 张俐  
 加强食品文化输出背景下的出口食品包装设计人才培养探析——评《多元的星球——  
 中外食品文化比较研究》 黄赞琴  
 高校食品专业思想政治教育与创新教育协同育人实践——评《高校思想政治教  
 育和创新教育协同育人研究》 冉勇  
 酒店管理专业餐饮服务与管理课程教学研究——评《餐饮服务与经营管理》 陈勇芳  
 高校食品专业英语教学改革研究——评《食品专业英语》 冯诚  
 生鲜食品电商背景下冷链物流发展——评《中国冷链物流发展报告(2019)》 赵斌  
 烹饪英语的教学理论与实践研究——评《烹饪英语》 包春梅  
 全面推进依法治国背景下卫生行政部门履行食品安全职责——评《最新食品安全  
 法律法规手册》 晋国群  
 体育游戏中培养食品专业学生的规则意识——评《体育游戏》 饶燕  
 高校食品专业学生思政教育研究——评《新时代高校思政十讲》 胡春莲  
 “文化走出去”背景下中餐菜名英译研究——评《中西方饮食文化差异及翻译研究》  
 餐饮业服务人员思想政治工作研究——评《思想政治工作研究成果文集》 费真真  
 音乐与饮食文化研究——评《音乐文化与音乐人生》 赖继年  
 食品安全新闻报道中的媒体责任——评《食品安全报道的受众心理研究》 原淑慧  
 电影中的饮食文化研究——评《奇正互变 畅神怡情：电影中的饮食文化解读》 赵磊  
 中国饮食文化中的美学意义——评《中国饮食文化》 朱俊成  
 餐厅服务英语的教学实践研究——评《餐厅服务英语》 郭明军  
 原卫国

太太乐

天天旺

广告

# 醇厚鲜香 一步到味

肉质鲜美  
原料

# >25%



- ☑ 出菜
- ☑ 调汤
- ☑ 拌馅
- ☑ 腌制

焕新上市  
NEW