



QK2044684

01-31-1997-13

食品工业

THE FOOD INDUSTRY

9 2020

广告

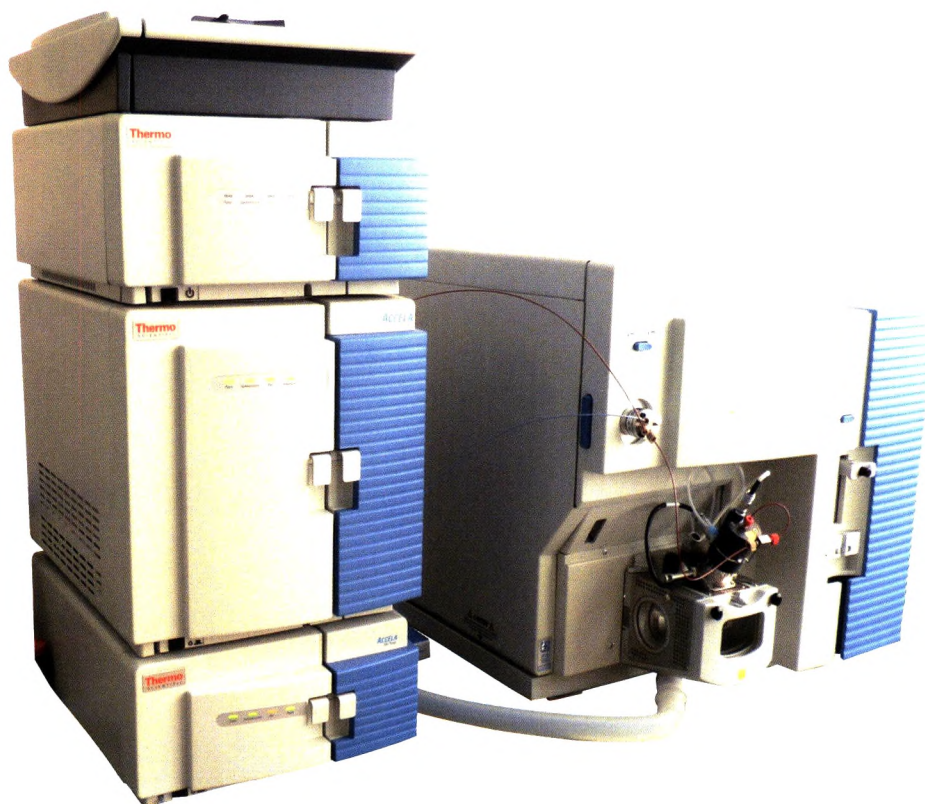


国家轻工业食品质量监督检测上海站

Food Quality Supervision & Inspection Shanghai Station of P.R.C. Light Industry Ministry

上海市营养食品质量监督检验站

Shanghai Nutrition Food Quality Supervision & Inspection Station



食品质量的提升 食品安全的保障

上海源本食品质量检验有限公司

Shanghai Yuanben Food Quality Inspection Co., Ltd.

地址: 上海市济宁路28号

Add: No.28 Ji Ning Road Shanghai China

电话/Tel: 021-65471617, 021-65471167

网址/Web: <http://www.Yuanben.com>

邮编: 200082

P.C: 200082

传真/Fax: 021-65471617, 021-65471167

E-mail: Yuanben@Yuanben.com



ISSN 1004-471X

09

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

协办单位

中国焙烤食品糖制品工业协会

中国罐头工业协会

中国调味品协会

全国冷冻食品专业委员会

中国食品工业协会糖果专业委员会

中国科学院上海科技查新咨询中心

上海科学院

上海市食品学会

上海应用技术学院香料技术与工程学院

上海海洋大学食品学院

华东理工大学生物工程学院

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9期(月刊)

Contents

工艺技术

- 马铃薯鲜花饼加工工艺的优化 张俊祥, 陆王惟, 崔芮, 等 (1)
Optimization of Processing Technology of Potato Flower Cake ZHANG Junxiang, LU Wangwei, CUI Rui, et al.
- 不同冷冻工艺对龙头鱼品质的影响 曹蓉露, 钟雅璐, 蓝浩, 等 (5)
Effects of Different Freezing Methods on the Quality of *Harpadon nehereus* CAO Ronglu, ZHONG Yalu, LAN Hao, et al.
- 复合减菌工艺在中华传统姜母鸭杀菌过程中的应用 胡涛, 林以琳, 邹忠爱, 等 (9)
Application of Compound Bacteria Reduction Technology in the Sterilization Process of Traditional Ginger Duck HU Tao, LIN Yilin, ZOU Zhongai, et al.
- 清洗杀菌方式对鲜切胡萝卜保鲜效果的影响 李丽, 唐杰, 李昌宝, 等 (13)
Effects of Cleaning and Sterilization Methods on Preservation of Fresh-Cut Carrot LI Li, TANG Jie, LI Changbao, et al.
- 山竹壳色素的不同提取方法比较 徐洪宇, 赵焯, 藏梁, 等 (17)
Comparative Study on Different Extraction Methods of Pigment from Mangosteen Shell XU Hongyu, ZHAO Yang, ZANG Liang, et al.
- 黑蒜红枣酒发酵工艺的优化 苏成勇, 李娟, 吴昊, 等 (21)
Optimization of Technological Conditions for Fermentation of Black-garlic Jujube Wine SU Chengyong, LI Juan, WU Hao, et al.
- 响应面法优化复合酶法制备人参膳食纤维 李彤昕, 唐金鑫, 由高飞, 等 (26)
Optimization of Compound Enzymatic Method for Preparation of Ginseng Dietary Fiber by Response Surface Method LI Tongxin, TANG Jinxin, YOU Gaofei, et al.
- 不同低温等离子体处理条件对金鲳鱼品质影响 王佳媚, 彭菲, 符腾飞 (30)
Effect of Different Cold Plasma Treatment Conditions on Quality of *Trachinotus ovatus* WANG Jiamei, PENG Fei, FU Tengfei
- 甘蔗原浆饮料的研制及其保健效果 麻少莹, 杨昌鹏, 罗英叔, 等 (34)
The Formula and Health Effect of Sugarcane Pulp Beverage MA Shaoying, YANG Changpeng, LUO Yingji, et al.
- 梅州蜜柚汁脱苦方法的比较 高苏娟, 黄钿, 李南薇, 等 (38)
Comparative on Debittering Methods of Meizhou Honey Pomelo Juice GAO Sujuan, HUANG Tian, LI Nanwei, et al.
- 鳀鱼活性肽制备及其 α -糖苷酶抑制活性初步研究 劳敏军, 周小敏, 李英, 等 (41)
Preliminary Study on the Development of Anchovy Activity Peptide and the Inhibition Activity of α -Glycosidase LAO Minjun, ZHOU Xiaomin, LI Ying, et al.
- 基于双包被技术的对光稳定性姜黄素乳液制备 黄德金, 钟俊锋, 谭少聪, 等 (45)
Preparation of Photostable Curcumin Emulsion Based on Double Coating Technology HUANG Dejin, ZHONG Junfeng, TAN Shaocong, et al.
- 香菇饼干加工配方的优化 赵媛, 刘秀娟, 谭玉辉 (50)
The Processing Formula of *Lentinus edodes* Biscuits ZHAO Yuan, LIU Xiujuan, TAN Yuhui
- 远红外制备甘薯生全粉对面团流变学特性影响 田双起, 张锦霞, 胡浩杰, 等 (55)
Title Preparation and Effect on Dough Rheological Characteristics of Sweet Potato Flour by Far-infrared TIAN Shuangqi, ZHANG Jinxia, HU Haojie, et al.
- 纤维素酶法提取佛手山药多糖的工艺 喻随, 邓霞, 陈思颖, 等 (60)
Extraction Technology of Polysaccharide from Foshou Yam by Enzymatic Hydrolysis of Cellulase YU Sui, DENG Xia, CHEN Siying, et al.
- 大孔树脂分离纯化木二糖技术 隋明, 周文, 谢慧蓉, 等 (64)
Separation and Purification of Xylose by Macroporous Resin SUI Ming, ZHOU Wen, XIE Huirong, et al.
- 樱桃鹅肝的改良工艺 吴婷婷, 刘溪, 周蒙蒙, 等 (68)
The Improvement of the Process of Cherry Shape's Goose Liver WU Tingting, LIU Xi, ZHOU Mengmeng, et al.
- 响应面法优化复合澄清剂对马铃薯酒的澄清效果 王健, 张佳笑, 刘媛, 等 (72)
Optimization of the Clarification Effect of Compound Clarifier on Potato Wine through Response Surface Methodology WANG Jian, ZHANG Jiaxiao, LIU Yuan, et al.
- 离心萃取油莎豆油脱酸的工艺 程海梅, 资双飞, 高学兰, 等 (76)
Deacidification Technology of Crude *Cyperus esculentus* Oil by Centrifugal Extraction CHENG Haimei, ZI Shuangfei, GAO Xuelan, et al.
- 苦荞萌动的浸麦工艺优化 何伟俊, 吴俏瑾, 夏雨, 等 (81)
Optimization of Steeping Process for Tartary Buckwheat Germination HE Weijun, WU Qiaojin, XIA Yu, et al.
- 壳聚糖对桑葚泥分离液的影响 许振, 朱恩俊 (85)
Effect of Chitosan for Separation of the Filtrate from the Mulberry Wine Lees XU Zhen, ZHU Enjun
- 正交试验优化天麻脆片加工工艺 李刚凤, 石秋月, 朱苗, 等 (90)
The Optimization on the Processing Technology of *Gastrodia elata* Crisp Chip by Orthogonal Test LI Gangfeng, SHI Qiuyue, ZHU Miao, et al.
- 酶法辅助减糖处理对复合谷物片品质的影响 赵冬, 罗宝剑, 李璐, 等 (94)
Effect of Enzymatic-Assisted Sugar Reduction on the Characteristics of Compound Cereals ZHAO Dong, LUO Baojian, LI Lu, et al.

- 分子蒸馏技术精制柠檬精油工艺
Refine of Lemon Essential Oil by Molecular Distillation Technology
刘文龙, 全小梅, 雷英杰, 等 (98)
LIU Wenlong, QUAN Xiaomei, LEI Yingjie, et al.
- 低糖褐色乳酸菌饮料的研制
Study on the Brown Sugar Probiotic Milk Beverage with Low Sugar
李海燕, 乔成亚, 刘振民, 等 (101)
LI Haiyan, QIAO Chengya, LIU Zhenmin, et al.
- 卷丹百合茶酒澄清工艺
Optimization of Clarification Technology of *Lilium lancifolium* Thunb. Tea Wine
李丽, 李艳情, 马旋, 等 (105)
LI Li, LI Yanqing, MA Xuan, et al.
- 复合杂粮共挤压营养冲调粉的配方设计和工艺
Processing Optimization and Formula Design of Compound Mixed Grain Co-Extruding Nutritive Powder
崔琳琳, 吕欣东, 冯飞, 等 (110)
CUI Linlin, LÜ Xindong, FENG Fei, et al.
- 不同筋度面粉对洋芋鱼子品质的影响
Effect of Flour with Different Gluten on the Quality of Fish Roe
宋鱼, 冯怀章, 祁若龙, 等 (115)
SONG Yu, FENG Huaizhang, QI Yanlong, et al.
- 响应面法优化超临界CO₂萃取油莎豆油及理化性质分析
Optimization of Supercritical CO₂ Extraction of *Cyperus esculentus* Oil by Response Surface Methodology and Analysis on Fatty Acids
段蕾, 于化鹏, 韩墨, 等 (118)
DUAN Lei, YU Huapeng, HAN Mo, et al.
- 油炸工艺对南极冰鱼香酥鱼块品质的影响
The Influence of Frying Technology on the Quality of Crispy Fish Cubes for Antarctic Icefish
王萍, 张健, 孙利芹, 等 (122)
WANG Ping, ZHANG Jian, SUN Liqin, et al.
- 响应面法优化石榴果皮胶微波辅助提取工艺
Optimization of Microwave-Assisted Extraction Process of Pectin from Pomegranate Peel by Response Surface Methodology
郭建梅, 余传波, 甘雨薇 (127)
GUO Jianmei, YU Chuanbo, GAN Yuwei
- 脂肪酶催化阿魏酸甘油酯的合成
Lipase Catalyzes the Synthesis of Ferulic Acid Monoglyceride
王艳, 薛也, 高鹏, 等 (132)
WANG Yan, XUE Ye, GAO Peng, et al.
- 表面活性剂联合超声辅助提取百香果皮中果胶
The Extraction Technology of Pectin from Passion Fruit Peel by Ultrasound-Surfactant
唐秋实, 叶翠平, 陈文娜, 等 (136)
TANG Qiushi, YE Cuiping, CHEN Wenna, et al.
- ϵ -聚赖氨酸豌豆蛋白抗菌膜制备及其性能
Preparation of Pea Isolate Protein Antibacterial Membrane Containing ϵ -Polylysine (ϵ -PL) and Its Antibacterial and Physical Properties
郭永 (140)
GUO Yong
- 大豆膳食纤维番茄酱配方及工艺优化
Formulation and Technology Optimization of Soybean Dietary Fiber Tomato Paste
王富刚, 魏永义 (143)
WANG Fugang, WEI Yongyi
- 贻贝蒸煮液添加对酱油品质的影响
Effect of Boiling Mussel Juice Addition on Quality of Soy Sauce
王欣, 孙孟辉, 霍健聪, 等 (146)
WANG Xin, SUN Menghui, HUO Jiancong, et al.
- 木耳、红枣、白刺果复合固体饮料的研制
Study on *Auricular auricular*, Red Jujube, *Nitraria* Compound Solid Beverage Processing Technology
吴闯, 孙浩, 赵宛廷, 等 (150)
WU Chuang, SUN Hao, ZHAO Wanting, et al.
- 梗膏酶处理工艺参数的优化
Optimization of Enzymolysis Conditions for Stem Paste
李锋, 朴永革, 付祺, 等 (154)
LI Feng, PIAO Yongge, FU Qi, et al.
- 碱性蛋白酶酶解荷叶蛋白制备多肽的工艺
The Preparation of Polypeptide from Lotus Leaf Protein by Alkaline Protease
李伟民, 周海燕, 郑丽娟, 等 (157)
LI Weimin, ZHOU Haiyan, ZHENG Lijuan, et al.
- 调酸型调制乳的研制
Development of Acidified Modified Milk
王辉 (161)
WANG Hui

研究探讨

- 微波处理对香椿特征香气成分的影响
Effect of the Microwave on the Aroma Ingredients of *Toona sinensis*
郭卫芸, 李光辉, 薛鹏宇, 等 (165)
GUO Weiyun, LI Guanghui, XUE Pengyu, et al.
- 野生大树茶种质资源的品质指标多样性分析评鉴
Evaluation and Analysis of Quality Indicator Diversity of Wild Dashu Tea Germplasm Resources
刘亚兵, 赵华富, 乔大河, 等 (168)
LIU Yabing, ZHAO Huaifu, QIAO Dahe, et al.
- 冷鲜肉高铁肌红蛋白还原酶的粗分离与性质
Preliminary Purification and Characterization of Metmyoglobin Reductase from Chilled Beef
赵莉君, 骆震, 赵改名, 等 (173)
ZHAO Lijun, LUO Zhen, ZHAO Gaiming, et al.
- 6个破壁灵芝孢子粉的理化性质
The Physicochemical Properties of Six Broken *Ganoderma lucidum* Spore Powder
弓志青, 孟楠楠, 王文亮 (176)
GONG Zhiqing, MENG Nannan, WANG Wenliang
- 发酵条件对芋头叶柄酸菜品质的影响
Effects of Fermentation Conditions on Quality of Taro Stalk Pickles
桂青, 周立军, 袁淑娜, 等 (181)
GUI Qing, ZHOU Lijun, YUAN Shuna, et al.
- 分子蒸馏技术提取茶油脱臭馏出物中维生素E
The Separation of Vitamin E by Molecular Distillation from Deodorized Distillate of Camellia Seed Oil
付建平, 韩晓丹, 胡居吾, 等 (186)
FU Jianping, HAN Xiaodan, HU Juwu, et al.
- 鸡蛋中硝基咪唑类药物及其代谢物残留风险筛查
A Risk Screening Study of the Nitroimidazole Drugs and Their Metabolites Residual in Eggs
梁飞燕, 辛丽娜, 林小莹 (189)
LIANG Feiyan, XIN Lina, LIN Xiaoying
- 采后桑椹冰温保鲜研究
Study on Controlled Freezing-point Storage Treatment on the Preservation of Mulberry
王香君, 殷浩, 刘刚, 等 (193)
WANG Xiangjun, YIN Hao, LIU Gang, et al.
- 3种树脂对莱鲍迪苷A的吸附
The Adsorption of Rebaudioside A by Three Macroporous Resins
吕琪, 叶鹏菁, 韩诗蕾, 等 (198)
LÜ Qi, YE Pengjing, HAN Shilei, et al.
- 高压均质对乳清蛋白糖基化产物抗氧化的影响
Effect of High-Pressure Homogenization on Antioxidation of Whey Protein Glycosylation Products
于鹏 (202)
YU Peng
- 大蒜素处理对刺梨采收后贮藏保鲜效果的影响
Effect of Allicin Treatment on Postharvest Storage of *Rosa roxburghii* Tratt.
张志敏, 侯发民, 李晓明, 等 (205)
ZHANG Zhimin, HOU Famin, LI Xiaoming, et al.

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

- 均质与加糖对蛋清液凝胶性与起泡性的影响 王超颖, 蒋盼盼, 胥伟, 等 (210)
Effects of Homogenization and Sugaring on Gelation and Foaming of Egg White Serum
WANG Chaoying, JIANG Panpan, XU Wei, et al.
- 可食用淀粉/蛋白双层膜应用性 陈晨, 左贯杰, 陈复生, 等 (214)
Applied on Edible Bilayer Films Made with Starch and Protein
CHEN Chen, ZUO Guanjie, CHEN Fusheng, et al.
- 改良剂对菱米豆腐品质的影响 李丽, 徐素吟, 周霞, 等 (219)
The Effect of Modifier on the Quality of Water Chestnut Tofu
LI Li, XU Suyin, ZHOU Xia, et al.
- 银杏叶茶制备条件对保健物质和风味物质含量的影响 胡婧, 张丝柳, 雷家珩, 等 (222)
Effect of Preparation Conditions of Ginkgo Leaf Tea on the Content of Health Care Substances and Flavor Substances
HU Jing, ZHANG Siliu, LEI Jiaheng, et al.
- 硝酸银-硅胶柱层析法分离纯化华山松籽油亚油酸 郭剑霞, 张谨华, 潘玉峰 (226)
The Separation and Purification of Linoleic Acid from *Pinus armandi* Franch Seed Oil by Silver Nitrate-silica Gel Column Chromatography
GUO Jianxia, ZHANG Jinhua, PAN Yufeng
- 水产品中甲基汞检测方法的优化与讨论 余兰, 王洋怡舟 (231)
Optimization and Analysis of Methylmercury Detection Methods in Aquatic Products
YU Lan, WANG Yangyizhou

食品机械

- 高速小颗粒包装机的设计与实验 杨桂府 (235)
Design and Experiment of High Speed Small Particle Packing Machine
YANG Guifu
- 输送带式真空-蒸汽脉动烫漂机的设计 王栋, 卢禹铭, 袁越锦, 等 (238)
Design of Conveyor Type Vacuum-steam Pulsed Blancher
WANG Dong, LU Yuming, YUAN Yuejin, et al.
- 基于PLC的食品热烘干机温度模糊PID控制 沈艳河, 王继先 (243)
Temperature Fuzzy PID Control of Food Heat Dryer Based on PLC
SHEN Yanhe, WANG Jixian

专题论述

- 紫球藻蛋白和活性肽的研究进展 谢文熙, 罗辉, 黄永梅, 等 (246)
Advances in Studies on Proteins and Active Peptides of *Porphyridium creutum*
XIE Wenxi, LUO Hui, HUANG Yongmei, et al.
- 依托一流学科的食品研究生“四维驱动”培养模式的创新与实践 仪淑敏, 李学鹏, 刘贺, 等 (251)
Innovation and Practice of Four-dimensional Driven Training Mode of Postgraduates Majoring in Food Based on First-class Discipline
YI Shumin, LI Xuepeng, LIU He, et al.
- 肉桂精油提取工艺、抑菌活性及防腐保鲜的应用 林艺青 (254)
The Extraction Process, Antibacterial Activity and Preservation Effect of Cinnamon Essential Oil
LIN Yiqing
- 核桃多肽制备技术及生理活性研究进展 李昌文, 张丽华, 纵伟 (257)
Progress on Preparation and Functional Activity of Walnut Peptides
LI Changwen, ZHANG Lihua, ZONG Wei
- 不同干燥技术及其对水产品品质影响的研究进展 赵卉双, 焦顺山, 张振涛, 等 (260)
Research Progress on Drying Technology and Its Effect on Quality of Aquatic Products
ZHAO Huishuang, JIAO Shunshan, ZHANG Zhentao, et al.
- 奇亚籽凝胶的提取、功能及应用研究进展 彭彬倩, 罗文涛, 王姿颐, 等 (264)
A Review: the Extraction, Function and Potential Application of Chia Seed Gum
PENG Binqian, LUO Wentao, WANG Ziyi, et al.
- 加工过程对农产品中农药残留的影响研究进展 孙红霞, 李晋栋, 李雅静, 等 (269)
Effect of Processing Treatments on Pesticide Residues in Agricultural Products
SUN Hongxia, LI Jindong, LI Yajing, et al.
- 糙米吸湿裂纹的断裂力学机制 白士刚, 赵宏伟, 贾富国 (273)
Mechanism of Humidity Induced Cracks in Brown Rice Using Fracture Mechanics
BAI Shigang, ZHAO Hongwei, JIA Fuguo
- 香茅在食品中的应用研究进展 邱珊莲, 林宝妹, 张少平, 等 (276)
Research Advance on Application of *Cymbopogon* in Food
QIU Shanlian, LIN Baomei, ZHANG Shaoping, et al.

分析检测

- 不同石斛品种的品质差异 徐雅园, 钟淳菲, 陈燕兰, 等 (280)
Quality Diversity of Different Species of *Dendrobium*
XU Yanan, ZHONG Chunfei, CHEN Yanlan, et al.
- 吸附剂捕集法检测卷烟主流烟气中4类有害物质 于航, 张洪非, 尚梦琦, 等 (284)
Simultaneous Analysis of 4 Kinds of Harmful Compounds in Mainstream Cigarette Smoke Based on Adsorbent Method
YU Hang, ZHANG Hongfei, SHANG Mengqi, et al.
- SPE-HPLC/MS法监测蓝莓等浆果中氟啶虫酰胺和溴氰虫酰胺残留 毕思远, 曹涛, 朱志强, 等 (289)
SPE-HPLC/MS Method for Detection of Flonicamid and Cyantraniliprole Pesticides Residues in Blueberry and Other Berries
BI Siyuan, CAO Tao, ZHU Zhiqiang, et al.
- 不同种质黄果枸杞黄酮组分差异性 季越颢, 梁晓婕, 王亚军, 等 (292)
The Difference of Flavonoids in Different Yellow Wolfberry Germplasms
LI Yuekun, LIANG Xiaojie, WANG Yajun, et al.
- 液质联用测定蜂蜜中钩吻碱和钩吻碱子 罗达龙, 王华, 陈超杰, 等 (297)
Determination of Gelsemine and Koumine in Honey by Liquid Chromatography-tandem Mass Spectrometry
LUO Dalong, WANG Hua, CHEN Chaojie, et al.
- 糌粑中 β -葡聚糖、总多酚、总黄酮检测及分析 扎西穷达, 刘吉爱, 王军 (301)
Detection and Analysis of Beta-glucan, Total Polyphenols, Total Flavonoids in Zamba
Zhaxiqiongda, LIU Jiai, WANG Jun

食品工业

Shi Pin Gong Ye

广告索引

上海源本食品质量检验有限公司	封面
上海太太乐食品有限公司	封二
上海太太乐食品有限公司	封三
上海太太乐食品有限公司	封底
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
上海梅林正广和股份有限公司	前插五
编委	前插六
食品伙伴网	中插一
云南民族食品	后插二十四

作品欣赏

插画作品 黄维	中插二
配制设计 黄婉惠	中插三
室内设计 张晶	中插四
摄影作品 李继红	中插五
服饰纹样设计 李娟	中插六
国画作品 姚庆波	中插七
湖北省荆州市马山镇枣林村村庄景观设计 吴丽丽	中插八
《滇城印象》数字影像作品 叶辉	中插九
《静待·时光》系列作品 玉荣	中插十
展览招贴设计 胡水堂	中插十一
插画作品 郭立	中插十二
环境艺术设计作品 艾静蕊	中插十三
《世界阅读日》招贴设计 王丽岩	中插十四
广告设计 臧飞	中插十五
绘画作品 吕林	中插十六
艺术作品 周宇	中插十七
绘画作品 赵成波	中插十八
饮食文化中的地域性与民族性特征 谢亭渊	后插一、后插二
传统视觉符号在食品包装设计中的运用 钟垂贵	后插三
物联网技术视角下的食品追溯系统 熊泽明	后插四
朝鲜族传统文化元素在食品包装设计中的运用 王新征	后插五
基于食品抽检报告的吉林省食品安全探微 高航	后插六
卡通形象在儿童食品包装设计中的应用 马潇潇	后插七
新媒体背景下特色餐饮品牌文化的推广 黄艳	后插八
食品类平面商业广告的视觉表现 徐继兴	后插九
卡通形象在食品营销中的应用 汤琳琳	后插十
徽文化在传统食品包装设计中的体现 黄欣	后插十一
整体性治理视域下的食品安全监管体制刍议 陈刚	后插十二
中国传统水墨元素在现代食品包装设计中的应用 李奉泽	后插十三
旅游食品包装设计中的情感化表达 焦凤	后插十四
小麦玉米机械化生产配套种植模式与播种技术试验 聂志光	后插十五
基于物联网技术的食品物流管理 施和平	后插十六
基于区块链技术的农产品市场营销管理 马静茹	后插十七
区块链技术在农产品冷链物流管理中的运用 王东	后插十八
儿童食品包装中的动画设计应用 关志如	后插十九
汉字文化在食品包装视觉设计中的运用 丁蕾	后插二十
传统视觉符号在食品包装设计中的运用 王雯	后插二十一、后插二十二
浅议视触觉在食品包装设计中的运用 张喆	后插二十三

基于主成分分析和聚类分析对新疆红枣的品质评价 Quality Evaluation of Xinjiang Jujube Based on Principal Component Analysis and Cluster Analysis	袁辉, 王建玲, 远辉 (305) YUAN Hui, WANG Jianling, YUAN Hui
超高效液相色谱-电化学检测法测定石斛中的石斛酚 Determination of Gigantol in <i>Dendrobium</i> by Ultra-high Performance Liquid Chromatography with Electrochemical Detection	罗敏, 顾雯, 何婷, 等 (310) LUO Min, GU Wen, HE Ting, et al.
LC-MS/MS测定新鲜水果蔬菜中LAE的方法 Determination of Ethyl Lauroyl Arginine Hydrochloride in Fresh Fruits and Vegetables by Liquid Chromatography-tandem Mass Spectrometry	郝志刚, 贾洪信, 杨晋青 (315) HAO Zhikuo, JIA Hongxin, YAN Jinqing
QuEChERS-气质法测定蔬菜水果中的甲基异柳磷含量 Determination of Methyl Isophosphate in Vegetables and Fruits by QuEChERS-GC/MS	傅群, 曾远, 李华勇, 等 (318) FU Qun, ZENG Yuan, LI Huayong, et al.
猪肉中硝基咪唑类药物残留快速测定方法 Rapid Determination of Nitroimidazoles in Pork	王斌, 牛记者, 董丹丹, 等 (321) WANG Bin, NIU Jizhe, DONG Dandan, et al.
离子色谱法同时测定饮用水中的溴酸盐和高氯酸盐 Determination of Bromate and Perchlorate in Drinking Water by Ion Chromatography Method	李婷婷, 任兴权, 周丽, 等 (325) LI Tingting, REN Xingquan, ZHOU Li, et al.
QuChERS-UHPLC-MS/MS法测定畜中双氯芬酸钠残留量 Determination of Diclofenac Sodium in Pork, Beef and Mutton by QuEChERS-based Extraction with UHPLC-MS/MS	王乾丽, 毛敏霞, 黄永桥, 等 (329) WANG Qianli, MAO Minxia, HUANG Yongqiao, et al.

营养安全

甘南全脂牦牛乳粉营养成分分析 Analysis of Nutritional Components of Gannan Whole-fat Yak Milk Powder	崔广智, 罗丽, 苏德亮, 等 (333) CUI Guangzhi, LUO Li, SU Deliang, et al.
不同产地黑果枸杞的蛋白质营养价值评价 The Evaluation of Protein Nutritional Value of <i>Lycium ruthenicum</i> Murray from Different Habitats	郭家平, 陈怡雪, 王亚盟, 等 (336) GUO Jiaping, CHEN Yixue, WANG Yameng, et al.
西藏藏猪猪心营养成分分析 Analysis of Nutritional Components in Tibetan Pig Heart	孙文静, 马长中, 杨林, 等 (340) SUN Wenjing, MA Changzhong, YANG Lin, et al.
冷榨脱脂核桃仁的营养和蛋白质特性分析 Analysis of Nutrition and Protein Characteristics of Cold-pressed Degreased Walnut Kernel	贾晋茹, 王颖, 高爽, 等 (344) JIA Jinru, WANG Ying, GAO Shuang, et al.
信息	(104) (185) (209) (328) (348)
征订启事	(153)

书评·广告

日本饮食文化及其特点研究——评《美食日语》	程雅洁
中老年人慢性疾病的健康饮食指导——评《老年膳食与营养配餐》	杨慧君
美食在当代文学中的文化意义——评《中国当代文学概论》	薛丽丽
音乐教学渗透心理健康教育研究——评《音乐与健康》	白雁
绿色食品产业结构优化研究——评《中国绿色食品产业发展与绿色营销》	陈芳
中文食品包装英语翻译研究——评《食品行业英语》	何玥
幼儿不良饮食习惯的教育研究——评《健康饮食好习惯》	黄妙红
中医药教学理论与实际食疗应用相结合的教学方法——评《中医食疗养生学》	雷洋
食品安全事件中的社会公众心理引导——评《食品安全报道的受众心理研究》	李京蕾
传统美食的英文翻译研究——评《食品专业英语》	刘坤
英语在中国传统餐饮文化中的应用研究——评《中国饮食文化》	刘珊珊
食品包装创意设计研究——评《食品包装设计》	钱正奕
高职院校食品专业英语教学实践——评《食品专业英语》	邱实
高职院校食品营养与卫生专业学生思政教育中传统文化的价值体现与作用发挥——评《合力机制理论与实践——高职院校大学生思想政治教育合力机制研究》	谭伟
特勤疗养员营养管理研究——评《健康营养学》	王娜
中西方饮食文化差异与菜名翻译——评《中西方饮食文化差异及翻译研究》	吴慧琦
食品行业职工思想政治工作研究——评《食品企业管理》	谢廷建
食品微生物实验教学实践——评《食品微生物学》	徐志荣
中国菜单英文翻译策略研究——评《食品行业英语》	余倩, 鲁丹
食品商标英语翻译策略研究——评《食品专业英语》	丁卫军
体育专业学生的饮食行为研究——评《饮食行为科学教育》	蒋嘉陵
日本饮食文化及其特点研究——评《日本的洋食: 从洋食解构日本饮食文化之谜》	马琳琳, 苏佳
音乐在养生保健中的作用分析——评《音乐保健》	赵莹莹
中西方饮食文化差异在英语教学中的运用——评《中西方饮食文化差异及翻译研究》	仇晨霞
现代陶瓷餐具设计研究——评《中国设计全集(卷九): 餐饮类编·食具篇》	胡国锋
以《食品营养与健康》分析食品营养与健康课程思政教学研究	黎展毅
《红楼梦》中的饮食文化——评《红楼话美食: 〈红楼梦〉中的饮食文化与养生》	莫莉
预防原则在食品安全法中的运用——评《食品安全法律法规与标准》	康燕飞
心理学理论在高校饮食管理中的运用——评《餐饮服务心理学》	刘利敏
食品企业思想政治教育管理研究——评《食品企业管理》	袁东升
《餐厅设计》中餐厅背景音乐的选择与应用	马娜娜
音乐在保健养生中的应用——评《音乐与保健医疗》	杨武代
食品包装中设计色彩心理解析——评《食品包装设计》	张康



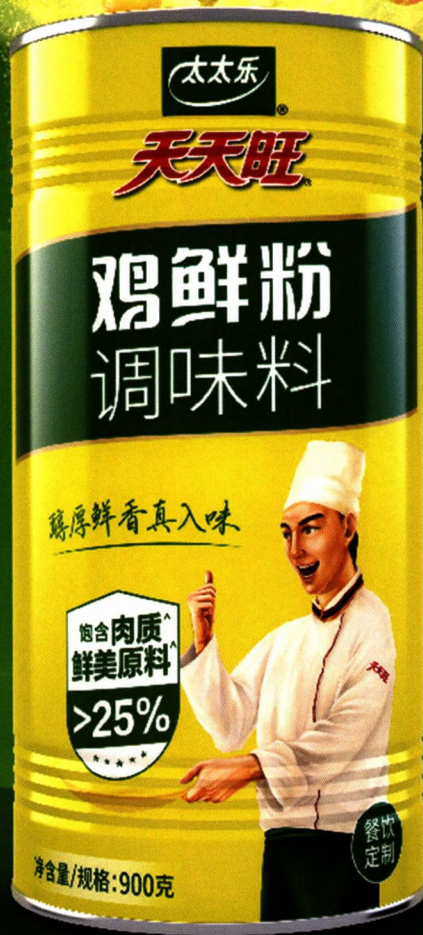
天天旺

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