

《中国科学引文数据库》(CSCD)核心库来源期刊
中国科技论文统计源期刊(中国科技核心期刊)

中文核心期刊

RCCSE中国权威学术期刊(A⁺)

美国《化学文摘》收录期刊

中国知识资源总库,中国科技期刊精品数据库收录期刊

ISSN 1002—0306
CN 11-1759/TS

2014 12

ISSN 1002-0306



9 771002 030142

食品工业科技

Science and Technology of Food Industry

第35卷 半月刊

2014年6月15日

出版

Maxilact®



低乳糖产品的新突破 我们做得到

加入乳制品大家族,与 Maxilact® 一起迎接无乳糖时代。作为世界领先的乳糖酶生产商,在过去 50 年中,我们一直专注在为人们提供健康味美的无乳糖产品。我们最新的创新配方 -Maxilact®, 是一种能够在整个保质期内保持纯正风味的乳糖酶。不论您需要的是更高的品质、更优质的服务还是量身打造的解决方案,帝斯曼都可以帮您创造出独一无二的乳制品,并保证这些乳制品容易消化、含糖量低同时具有当今消费者需要的纯正风味和口感。

帝斯曼(中国)有限公司 食品配料部
Info.food@dsm.com | www.dsm.com/food
电话 86-10-59761188
传真 86-10-59761089

健康、营养、材料



DSM

缤纷科技,美好生活

CONTENTS

食品工业科技

2014年第12期, 总308期

前瞻 Prospect

- 14 **食品安全在行动** Food Safety In Action
FIC专题报道 FIC Special Report
- 18 “搭建大舞台 传播正能量” FIC第五期报道
揭秘缔造舌尖美味的魔术师
- 20 技艺精湛 志在天然
——Virginia Dare China领航舌尖上纯洁、健康、
曼妙的味觉旅程
- 22 创新求精 做好健康产业
——宜瑞安 (Ingredion) 为“天然”插上腾飞的翅膀
- 24 谱赛科甜菊糖 创领3.0™时代
——访谱赛科(上海)贸易有限公司
资深技术应用经理 滕建锋

实战 Application

- 营销管理** Sales Management
- 26 膳食纤维产业如何创新营销?

互动 Communication

- 企业联办** Co-sponsored with Enterprise
- 28 仙乐制药开创革命性植物胶软胶囊
(仙乐制药专栏)
- 29 有助心血管健康的益生菌产品
(杜邦营养与健康专栏)
- 展会风景** Exhibition View
- 30 安琪酵母, 让烘焙改变生活
——安琪酵母新成果亮相第17届焙烤展
- 企业报道** Enterprise Report
- 32 小零食 大未来
——美国加州巴旦木, 健康零食的首选
- 行业广角** Industry Wide-angle
- 34 优质配料 成就烘焙美味
- 36 无糖压片糖果专家
- 38 预防月饼发霉的复合措施

信息 Information

- 40 **市场排行** Compositor
- 42 **资讯动态** News & Trends



天地壹号饮料股份有限公司全资子公司

承德红源果业有限公司

Chengde Hongyuan Fruit Industry Co., Ltd.

果醋酿造专家
伴一流饮品企业同行

品名: 水果酿造原醋

原料: 精选优质的新鲜水果

技术: 世界先进的低温自吸式液态深层二次发酵技术,
发明专利(专利号: ZL200510090829.6)

生产: 年产各种优质水果原醋2万吨

服务: 专业制造已历10年, 专业服务成绩斐然

示范: 汇源果汁、天地壹号、乐天华邦、寇老西、红
源果宝等系列果醋饮料、六必居山楂开味醋

荣誉: 省级农业产业化龙头企业、河北省著名商标企
业, 通过ISO22000食品安全质量管理体系认证

生产总部

红源热线: 0314-7060558

传 真: 0314-7060567

地 址: 河北省承德市隆化县工业路1号

邮 编: 068150

营销总部

电话: 010-87205826 87275826

传真: 010-87808226

地址: 北京市东城区沙子口路70号

食品工业研究所606室

邮编: 100075

<http://www.hongyuan2000.com.cn>

E-mail: hongyuan@263.net.cn

目次

2014年第12期, 总308期

食品安全

三种食源性致病菌多重PCR检测方法的建立.....	舒畅等(49)
---------------------------	---------

分析检测

FTIR结合主成分分析鉴别不同年份六堡茶.....	罗艳等(55)
基于低场核磁共振（LF-NMR）弛豫特性的油脂品质检测研究.....	赵婷婷等(58)
肝素钠效价测定方法的筛选.....	张晓娟等(66)
荧光淬灭法测定三种蔬菜中铅(Ⅱ)含量.....	熊海涛(70)
聚硫堇修饰的有机磷农药生物传感器的研制.....	丁建英等(74)
青岛市售畜禽肉类中邻苯二甲酸酯的检测与健康风险评估.....	陈毅等(77)

研究与探讨

马鹿茸水溶性蛋白的提取与体外模拟消化研究.....	王旋等(81)
不同检测方法分析紫甘薯红色素的抗氧化能力.....	孙晓侠等(87)
甘薯营养成分与口感品质的相关性研究.....	刘文静等(91)
桂枝提取物抑菌活性研究.....	周梦娇等(96)
不同前处理对糙米发芽的影响.....	程威威等(99)
加热处理对鱼肉蛋白质理化特性的影响.....	范三红等(104)
改性壳聚糖为载体制备噻乙醇分子印迹聚合物及其表征.....	赵冬艳等(108)
射频加热灭菌处理对米糠稳定性和品质的影响.....	史乐伟等(113)
芝麻叶多酚的纯化及对蛋白质非酶糖基化的抑制作用.....	刘江辉等(118)
屎肠球菌发酵特性及其功能性研究.....	夏玉等(123)
溶剂类型对红皮云杉球果多酚类物质的提取及抗氧化能力的影响.....	郑洪亮等(127)
合欢皮提取物对黑曲霉抑菌活性的研究.....	白羨钦等(133)
塔拉胶流变学特性研究.....	仵雁北等(137)
钠替代及预乳化油对低钠低脂乳化肠品质的影响.....	魏朝贵等(140)
明胶 ⁶⁰ Co- γ 辐照灭菌过程中的水分和氧气效应.....	耿胜荣等(144)

生物工程

微生物发酵法预处理植物油脱臭馏出物.....	胡弢等(147)
牧区牦牛“曲拉”优质发酵剂的研究.....	王琳琳等(152)
哈茨木霉产水解热凝胶的内切 β -1,3-葡聚糖酶的分离纯化.....	徐敏等(157)
高产大豆异黄酮糖苷转化酶乳酸菌的筛选及其发酵条件的优化.....	翟清燕等(162)
酶促乙酯化和分子蒸馏联用制备高DHA乙酯的工艺.....	孙兆敏等(167)
蒜皮膳食纤维的促溶改性及抗氧化性研究.....	刘湾等(172)
无溶剂体系下表面活性剂修饰的猪胰脂酶催化酯交换反应的研究.....	杨敏等(176)
仿生硅化-磁性Fe ₃ O ₄ 固定化木瓜蛋白酶的性质.....	周冉等(180)
川西北牧区传统发酵牦牛酸奶中发酵毕赤酵母菌的分离鉴定.....	王远微等(184)
酶解牦牛肉粉的制备工艺研究.....	谢贞建等(188)
固定化酵母细胞在酱油中的发酵特性研究.....	王鑫等(192)
猕猴桃可溶性膳食纤维酶法制备工艺及抗氧化活性研究.....	韩林等(197)
昌黎赤霞珠葡萄相关酿酒酵母的分离与筛选.....	蒋文鸿等(202)
即食海蜇中特定腐败菌的分离及PCR检测.....	娄永江等(207)
茂原链霉菌谷氨酰胺转氨酶在酸奶中的应用研究.....	张莉丽等(210)
西北浆水中兼性厌氧菌的分离与鉴定.....	李雪萍等(213)
豆腐致腐细菌的分离鉴定及控制研究.....	杨明等(218)
白色链霉菌发酵 ϵ -Polylysine动力学研究.....	张建国等(222)
腾冲嗜热厌氧菌耐解旋酶Tte-uvrD的克隆表达及粗酶的初步应用.....	章丽等(226)

目次

2014年第12期, 总308期

工艺技术

热泵-热风分段式联合干燥胡萝卜片研究.....	徐建国等(230)
PVDF超滤膜的制备及其分离大豆蛋白的条件优化.....	燕龙龙等(236)
响应面法优化紫薯蒴粗多糖乙醇沉淀工艺.....	王泽锋等(240)
以番茄酱提取番茄红素后的残渣制备调味粉的工艺研究.....	李帅等(244)
热反应型羊肉味调味基料制备工艺优化.....	刘金凯等(249)
水分、变性淀粉、大豆分离蛋白和卡拉胶对低脂香肠的影响.....	袁晓龙等(253)
香蕉皮总黄酮提取工艺及其抗氧化活性研究.....	刘细祥等(258)
响应面优化超声-碱解法提取玉米芯中可溶性膳食纤维的工艺.....	张晓龙等(262)
祖师麻多糖提取工艺及体外抗氧化活性的研究.....	孙雪萍等(268)
响应面法优化微波超声双辅助提取金银花绿原酸工艺.....	尤秀丽等(272)
黄灯笼椒中高纯度辣椒碱类化合物的制备研究.....	段宙位等(277)
酸解-微波法制备RS3型玉米抗性淀粉工艺参数优化.....	张钟等(282)
响应面法优化方便米饭蒸煮工艺.....	周薇等(287)
韭菜籽蛋白的提取及抗氧化活性研究初探.....	孙婕等(291)
微波辅助提取芒果核多酚及其抑菌活性的研究.....	黄祉健等(295)
王不留行多糖提取工艺研究及其含量测定.....	李青等(299)
双孢菇的非硫护色及热风干燥方式的研究.....	刘丽娜等(303)
响应面法优化冷榨法制取月见草油工艺的研究.....	韩丹等(307)
交替假单胞菌产几丁质酶响应面优化.....	王晓辉等(312)

包装与机械

不同包装材料对鲜切马铃薯贮藏品质的影响.....	何萌等(316)
--------------------------	----------

食品添加剂

复合磷酸盐食品添加剂对猪肉丸保水效果影响的研究.....	王丽芳等(320)
鲜山药片干制过程中的无硫护色剂配方优化.....	黄艳斌等(324)
多羟基醇对发酵香肠加工过程中理化性质及感官品质的影响.....	史春娟等(330)

贮运保鲜

乌冬粉贮存期间微生物指标的主要影响因素及其品质的变化.....	綦超等(336)
热处理对鲜切鸡毛菜品质的影响.....	闫帅等(341)
生物保鲜剂结合气调包装对冷却猪肉品质的影响.....	刘骁等(344)
金枪鱼盐水浸渍过程中渗盐量及品质变化的研究.....	徐慧文等(349)

营养与保健

枳椇子、桑椹、青果复方组合物对小鼠肝脏的保护作用.....	唐晖慧等(354)
浓缩鱼油对前列腺细胞生长的影响.....	沈钰珍等(358)
滁菊多糖抗疲劳耐缺氧作用效果观察.....	俞浩等(365)

专题综述

分子印迹技术在恩诺沙星检测中的应用.....	汤轶伟等(368)
水产动物组织中类胡萝卜素的研究进展.....	石婧等(373)
有机铬营养生物学研究进展.....	唐海燕等(378)
宰前处理对畜禽肉品质影响的研究进展.....	夏安琪等(384)
amiRNA技术及其在食用作物遗传改良中的应用.....	杨延等(388)
罗汉果成分及药理研究进展.....	张维等(393)
保健食品非法添加物检测技术研究进展.....	孙丽等(398)

CONTENTS June, 2014(No.308)

Food Safety

Establishment of a multiplex PCR detection method for three foodborne pathogens.....SHU Chang et al(49)

Analysis and Determination

Discrimination of liubao tea by FTIR and principal component analysis.....LUO Yan et al(55)

Quality assessment of oils and fats based on the LF-NMR relaxometry characteristics.....ZHAO Ting-ting et al(58)

Screening the determination method of heparin sodium.....ZHANG Xiao-juan et al(66)

Fluorescence quenching method for the determination of plumbum(II) in three kinds of vegetables.....XIONG Hai-tao(70)

Fabrication of organophosphorus pesticide biosensor modified by polythionine.....DING Jian-ying et al(74)

Detection and risk assessment of phthalic acid esters in marketed livestock and poultry meat in Qingdao.....CHEN Yi et al(77)

Research and Investigation

Extraction and *in vitro* simulated gastrointestinal digestion of velvet antler water-soluble protein.....WANG Xuan et al(81)

Antioxidation analysis of red pigment from purple sweet potato by different test methods.....SUN Xiao-xia et al(87)

Study on the relationship between nutritional ingredient and taste quality of sweetpotato varieties.....LIU Wen-jing et al(91)

Study on antifungal activity of *Ramulus cinnamomi*.....ZHOU Meng-jiao et al(96)

Effect of different pretreatment on the germination of brown rice.....CHENG Wei-wei et al(99)

Effect of heat treatment on protein in physical and chemical properties.....FAN San-hong et al(104)

Preparation and characterization of olaquinox molecularly imprinted polymer using the chitosan carrier.....ZHAO Dong-yan et al(108)

Effect of lipase deactivation through radio frequency on the rice bran's quality and stability.....SHI Le-wei et al(113)

Purification and non-enzymatic glycation inhibitory activities of polyphenols from sesame leaf.....LIU Jiang-hui et al(118)

Study on the fermentation and function characteristics of *Enterococcus Faecium*.....XIA Yu et al(123)

Effect of extraction solvents on phenolic contents and antioxidant activities of *Picea koraiensis Nakai's* cones.....ZHENG Hong-liang et al(127)

Study on the antimicrobial activity of *Albizia julibrissin* Durazz. bark extract against *Aspergillus niger*.....BAI Xian-qin et al(133)

Study on the rheological properties of tara gum.....WU Yan-bei et al(137)

Effect of sodium replacement and pre-emulsifying oil on properties of low-sodium & low-fat emulsion-type sausages.....WEI Chao-gui et al(140)

Effect of water and oxygen on gelatin crosslinking during process of ⁶⁰CO-γ irradiation.....GENG Sheng-rong et al(144)

Bioengineering

Pretreatment of vegetable oil deodorizer distillate by microbial fermentation.....HU Tao et al(147)

Research of high-quality fermentation starter of yak "Qula" in pastoral areas.....WANG Lin-lin et al(152)

Purification of an endo-β-1,3-glucanase to degrade curdlan from *Trichoderma harzianum*.....XU Min et al(157)

Isolation and identification of high-yield soy isoflavone glycosidase of lactic acid bacteria and optimization of fermentation conditions.....

.....ZHAI Qing-yan et al(162)

Preparation of ethyl esters highly enriched in DHA via enzymatic ethylation and molecular distillation.....SUN Zhao-min et al(167)

Study on the modification of dietary fiber from garlic skin and antioxidant.....LIU Wan et al(172)

Study on the interesterification catalyzed by surfactants modified porcine pancreas lipase in solvent free system.....YANG Min et al(176)

Property of papain immobilized on magnetic ferroferric oxide by biosilicification.....ZHOU Ran et al(180)

Isolation and identification of *Pichia fermentans* strains from traditional fermented yak yoghurt in the northwest of Sichuan province.....

.....WANG Yuan-wei et al(184)

Study on preparation of enzymatic hydrolysis Yak meat powder.....XIE Zhen-jian et al(188)

Study on fermentation characteristics of immobilized yeast cells in soy sauce.....WANG Xin et al(192)

Study on preparation of soluble dietary fiber by enzymatic method from kiwifruit and its antioxidant activity.....HAN Lin et al(197)

Isolation and screening of *Saccharomyces cerevisiae* from grape harvested in Changli.....JIANG Wen-hong et al(202)

Specific spoilage organism of instant jellyfish's isolation and PCR technique.....LOU Yong-jiang et al(207)

Application of transglutaminase from *Streptomyces mobaraense* in yoghurt.....ZHANG Li-li et al(210)

Isolation and identification of facultative anaerobes from northwestern jiangshui.....LI Xue-ping et al(213)

Separation, identification and control of spoilage bacteria in tofu.....YANG Ming et al(218)

Batch fermentation kinetics of ε-Polylysine by *Streptomyces Albus* KD-11.....ZHANG Jian-guo et al(222)

Clone of Tte-uvrD from *Thermoanaerobacter tengcongensis* and activity of crude enzyme.....ZHANG Li et al(226)

CONTENTS June, 2014(No.308)

Processing Technology

Heat pump and hot air combined drying of carrot slices.....	XU Jian-guo et al(230)
Preparation of polyvinylidene fluoride ultrafiltration membrane and its application in separation of soybean proteins.....	YAN Long-long et al(236)
Optimization on response surface models for the optimal extracting conditions of polysaccharides from purple yam via ethanol precipitation.....	WANG Ze-feng et al(240)
Study on the preparation of seasoning powder from the residues after the extraction of lycopene from tomato paste.....	LI Shuai et al(244)
Optimization of the processing of thermal reaction seasoning with mutton flavor.....	LIU Jin-kai et al(249)
Effect of water, modified starch, soy protein isolate and carrageenan on low- fat sausage.....	YUAN Xiao-long et al(253)
Study on extraction technology of total flavonoids from banana peel and its antioxidant activity.....	LIU Xi-xiang et al(258)
Ultrasonics- alkali extraction technology of soluble dietary fiber from corn cob by response surface method.....	ZHANG Xiao-long et al(262)
Study on the extraction process of crude polysaccharide from <i>Daphne giraldii</i> and its antioxidant activity <i>in vitro</i>	SUN Xue-ping et al(268)
Optimization of microwave-ultrasonic-assisted extraction of chlorogenic acid from Flos <i>Lonicerae</i> using response surface methodology.....	YOU Xiu-li et al(272)
Preparation of high purity capsaicin from <i>Capsicum chinense</i>	DUAN Zhou-wei et al(277)
Optimization of parameters for preparation of maize retrograded starch by acid-microwave method.....	ZHANG Zhong et al(282)
Optimization of cooking process for instant rice by response surface method.....	ZHOU Wei et al(287)
Study on extraction and antioxidant activity of protein from Chinese chive seed.....	SUN Jie et al(291)
Study on microwave-assisted extraction and the antibacterial activity of phenolics from mango core.....	HUANG Zhi-jian et al(295)
Study on extraction process and content determination of polysaccharides from Semen vaccaria.....	LI Qing et al(299)
Method for non-sulfite color protection and hot air drying way of <i>Agaricus bisporus</i>	LIU Li-na et al(303)
Study on the preparation technology of cold-pressed evening primrose oil by response surface methodology.....	HAN Dan et al(307)
Optimization of fermentation conditions for chitinase production by the <i>Pseudoalteromonas</i> sp. DL-6 using the response surface methodology.....	WANG Xiao-hui et al(312)

Packaging and Machinery

Effect of different packaging materials on storage quality of fresh-cut potato.....	HE Meng et al(316)
---	--------------------

Food Additives

Study on effects of food additives named mixed phosphates on water-holding porkballs.....	WANG Li-fang et al(320)
Optimization of non-sulfur color-preservation formulation in the process of the fresh yam slices dried.....	HUANG Yan-bin et al(324)
Effect of sorbitol on physicochemical characteristics and quality of fermented sausages during processing.....	SHI Chun-juan et al(330)

Storage and Preservation

The effects on microbial indicators of Udon rice noodle and changes of the quality during storage.....	QI Chao et al(336)
Effects of hot water treatment on quality of fresh-cut brassica.....	YAN Shuai et al(341)
Effect of biopreservation combined with modified atmosphere packaging on qualities of chilled pork.....	LIU Xiao et al(344)
Study on the permeability of salt and quality change of tuna by the brine solution immersion freezing.....	XU Hui-wen et al(349)

Nutrition and Healthcare

Hepatoprotective effect of mixture of <i>Hovenia duleis</i> , <i>Morus alba</i> , and <i>Canarium album</i> on liver of mice.....	TANG Hui-hui et al(354)
Effects of condensed fish oil on the growth of prostate cells <i>in vitro</i>	SHEN Yu-zhen et al(358)
Effect of chuju polysaccharides on anti-fatigue and hypoxia tolerance in mice.....	YU Hao et al(365)

Reviews

Research progress in application of molecular imprinted technique in determination of enrofloxacin.....	TANG Yi-wei et al(368)
Research progress in carotenoids in aquatic animal.....	SHI Jing et al(373)
Research progress in the nutritional biology of organic trivalent chromium.....	TANG Hai-yan et al(378)
Research progress in the effects of pre-slaughter handling on meat quality.....	XIA An-qi et al(384)
amiRNA technology and its applications in alimentary crop genetic improvement.....	YANG Yan et al(388)
Research progress in chemical composition and pharmacology of <i>siraitia grosvenori</i> swingle.....	ZHANG Wei et al(393)
Research progress in the detection technology of health food.....	SUN Li et al(398)

天天好

Tallyho 生物科技

Fi Food ingredients
Asia-China

上海新国际博览中心

2014.6.26—28

欢迎莅临E5C39



中华人民共和国

大豆肽国家标准起草单位

大豆肽 Soybean Peptide

抗疲劳 & 降血脂 & 塑形的优质蛋白来源

产品介绍

大豆肽粉是以大豆粕或大豆蛋白等为主要原料，用酶解或微生物发酵法生产的，相对分子质量在5000Dal以下，主要成分为肽的粉末状物质。

功能描述

- 增强体能、恢复疲劳 食用大豆肽制品能加速疲劳肌肉的恢复，明显增强体能。
 - 减肥作用 可促使交感神经的活化，诱发褐色脂肪组织功能的激活，因而促进能量代谢，能有效地减少体脂，同时保持骨骼肌重量不变。
 - 预防及改善心脑血管疾病
- 降脂——大豆肽刺激甲状腺素分泌，促进胆汁酸化，阻止胆固醇在大肠中的吸收，使胆固醇排出体外，阻碍肠道内胆固醇的吸收。
- 降血压——大豆肽能抑制血管紧张素转换酶(ACE)的活性，防止血管末梢收缩，达到降低血压的作用，而对正常的血压无调节作用。

应用范围

保健食品、普通食品、糖果、乳品、饮料等

Tallyho
大豆肽的优势

- 来源安全：以非转基因优质大豆为天然蛋白来源；
- 良好的加工性能：溶液无色无味，稳定性强，与其他成分相容性好；
- 人体吸收率高：在小肠内的吸收达到70%以上。



来这找我吧!

T: +86 27 51909888
F: +86 27 83360159

武汉天天好生物制品有限公司
www.tallyho.com.cn

湖北省武汉市江汉经济开发区发展二路5号 430023

No.5 Fazhan the 2nd Road, Jiangnan Economical Development Zone, Wuhan, China