

《中国科学引文数据库》(CSCD)来源期刊 RCCSE中国核心学术期刊 美国《化学文摘》收录期刊 英国FSTA收录期刊
中文核心期刊 中国科学论文统计源期刊(中国科技核心期刊) 中国知识资源总库,中国科技期刊精品数据库收录期刊

食品工业科技



食品工业科技微信公众号

ISSN 1002—0306
CN 11-1759/TS

2016 17

ISSN 1002-0306



9 771002 030166

Science and Technology of Food Industry

第37卷

半月刊

2016年9月1日

出版

研发。知识。专业诀窍。 It's What's Inside.

结合独特的行业知识、消费者洞察以及受市场驱动的科技,开启研发之门。

欲知更多信息,请访问: DuPont.com/ItsWhatsInside

DU PONT

杜邦营养与健康

Welcome to the Global Collaboratory.™

© 2015杜邦公司版权所有。杜邦椭圆形标志、杜邦™、以及所有标注有TM或®的产品和品牌均为杜邦公司或其关联公司的商标或注册商标。

CONTENTS

食品工业科技

2016年第17期, 总361期

前瞻 Prospect

专家导航 Guideline

- 14 中国大豆食品行业状况及对食品大豆发展的建议
中国豆制品专业委员会副会长兼秘书长/吴月芳

- 19 警惕部分食品中违法添加“盐酸西布曲明”和“酚酞”

食品安全在行动 Food Safety In Action

- 20 国际食品安全动态汇总

热点追踪 Focus Tracing

- 24 吹响奶业现代化号角 稳健走好产业优化每一步
——《中国奶业质量报告(2016)》新闻发布会在京成功举行

- 26 2016首届中国·韩城国际花椒节
暨花椒产业科技发展论坛成功举办

- 28 “果酒飘香 富美家乡”
——首届“我最喜爱的果酒”全国评选总决赛
暨第三届中国果酒产业科技创新发展峰会

- 30 奶粉新政前后 几家欢喜几家忧

精英视点 Elite point of view

- 31 婴幼儿配方谷粉行业现状与对策研究

实战 Application

法律案例 Legal Cases

- 34 我国食品安全社会共治中公众参与主体的界定

互动 Communication

企业联办 Co-sponsored with Enterprise

- 38 褐藻多糖硫酸酯——健康的润滑剂
(青岛明月专栏)

- 39 电子舌分析市售槟榔的味觉特征
(北京盈盛恒泰味觉分析应用专栏)

行业广角 Industry Wide-angle

- 40 食品冷杀菌技术研究新进展
44 大豆蛋白乳化性影响因素的研究

信息 Information

- 47 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,
获发明专利(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、乐天花邦、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

2016年第17期, 总361期

研究与探讨

小麦胚芽抗氧化肽对高糖诱导的血管平滑肌细胞增殖的保护作用.....	曹小舟等(49)
基于高光谱图像的小麦脱氧雪腐镰刀菌烯醇含量等级鉴别.....	杜莹莹等(54)
蛋白含量对早籼米粉的微观结构和功能特性的影响.....	徐晶冰等(59)
去凝集素芸豆粉理化与功能特性的研究.....	王颖等(64)
海参精多糖提取工艺优化及其体外抗肿瘤活性.....	王婷等(68)
巯基乙酸改性花生壳对铜、锌、铅的吸附性能研究.....	黄冬兰等(75)
超声解聚对大粒车前子多糖流变性质、溶液构象及活性的影响.....	夏强等(80)
鹅肉肌原纤维蛋白乳化及理化性质.....	计红芳等(86)
酶解虾副产物制备抗氧化肽的研究.....	刘亚楠等(90)
醇沉分级粗茶多糖的抗氧化活性比较及变化机制.....	杨军国等(96)
基于Weibull函数的玉米冷风干燥实验研究.....	张天泽等(101)
初化处理对甘薯淀粉分子结构的影响.....	李光磊等(106)
澄清处理对黑加仑果汁物理化学特性的影响.....	赵玉红等(111)
自制封鲮鱼与鲜鲮鱼及市售封鲮鱼产品的比较研究.....	周蓓蓓等(116)
超高压微射流对铁棍山药汁物理稳定性的影响.....	郭晓君等(125)
新疆家蚕抗菌肽在酿酒酵母中表达的实时监测及活性分析.....	刘东亮等(129)
茶籽粕多糖流变学性质分析.....	焦宇知等(134)
影响Scathard-Hildebrand统计热力学理论预测PVC中增塑剂迁移平衡分配系数的因素.....	张艳等(138)
基于HPLC的苏丹红检测中光学诱导异构现象的探究.....	邵明华等(142)
蚕蛹蛋白源血管紧张素转换酶抑制肽抑制机理研究.....	王朝阳等(148)
红凤菜抗氧化成分提取分离研究.....	任冰如等(153)
载牛血清白蛋白壳聚糖微球的制备及其体外释药特性评价.....	李思阳等(157)
基于人工神经网络的花生红衣色素的提取研究.....	罗璇等(162)
退火处理对葛根淀粉理化性质的影响.....	霍晓慧等(167)
红枣色素中活性成分含量与抗氧化活性的相关性.....	邵佩兰等(171)

生物工程

透性化处理对酵母细胞谷胱甘肽分泌能力的影响.....	牛书操等(175)
鼠李糖乳杆菌对互隔交链孢的抑制作用研究.....	马欢欢等(180)
食源性金黄色葡萄球菌粘附素基因的检测及蛋白酶K和DNase I 对菌株被膜形成的影响.....	马伊萨兰等(185)

工艺技术

超声辅助提取条件对红曲米中桔霉素提取效果的影响.....	杨强等(190)
响应面优化微波辅助法提取刺梨水不溶性膳食纤维工艺.....	卢忠英等(195)
海参蒸煮液营养饮料的研制及其风味分析.....	孙荣雪等(200)
复合花青素饮料的制备及提高其稳定性的方法.....	赵宇等(206)
混菌固态发酵棉粕工艺参数的优化.....	刘惠琴等(211)
影响鸡胸肉中肌肽/鹅肌肽提取率因素的研究.....	朱俊颖等(215)
超声酶解制备牡丹籽降血糖肽的响应面优化研究.....	颜辉等(220)
响应面法优化柠条锦鸡儿总黄酮超声提取工艺及其体外抗氧化性研究.....	寇亮等(225)
响应面法优化破囊壶菌油脂的超临界CO ₂ 萃取工艺研究.....	吴海龙等(232)
猪血凝胶条件的响应面法优化.....	张佳敏等(237)

目次

2016年第17期, 总361期

富硒阿胶-菊粉咀嚼片的制备及降血糖活性研究.....	史雪洁等(242)
响应面法优化大鲈鱼油水酶法提取工艺.....	白鑫华等(247)
基于特征物质含量变化的普洱茶膏加工工艺优化.....	潘斐等(253)

食品添加剂

干酪可食性涂膜保鲜剂配比的研究.....	刘敏等(257)
----------------------	----------

分析检测

高速逆流色谱法用于纵条纹炭角菌中过氧麦角甾醇的分离纯化.....	黄毅等(262)
ICP-MS研究浓香型白酒发酵过程中多种金属元素的变化规律.....	李永娇等(267)
微波真空干燥辅助不同方法提取红油香椿嫩芽挥发性成分的分析比较.....	杨慧等(272)
溶剂辅助风味蒸发-气质联用分析五香牛肉干挥发性物质.....	孙杰等(281)
超临界CO ₂ 萃取-气相色谱法检测生菜中有机氯农残.....	陆高峰(288)
食品中17种反式脂肪酸的气相色谱测定方法.....	陈月晓等(292)
超声辅助提取-高效液相色谱法测定聚乙烯食品包装袋中5种酚类化合物.....	徐雨军等(297)
SPME-GC-MS联用法分析栀子红茶香气成分.....	李丽霞等(302)
酿造食醋与配制食醋成分鉴别方法研究.....	肖辉等(308)

贮运保鲜

臭氧处理对脱水蒜片减菌效果及品质的影响.....	张静林等(312)
不同低温条件下三文鱼的品质变化.....	张新林等(316)
复合保鲜剂对莲雾采后生理及品质的影响.....	张智等(322)

营养与保健

诃子有效部位在体外模拟体内消化道环境抗氧化活性变化.....	夏德敏等(326)
小米油复合饮料降血脂作用的实验研究.....	孙青山等(332)
单一及组合乳酸菌对发酵乳功能特性的影响.....	赵志文等(335)
杨梅素对佐剂性关节炎小鼠滑膜炎症的影响.....	舒雪莲等(340)
叶黄素对高脂膳食大鼠尿酸代谢及肾脏功能的影响.....	宋春蕾等(344)
益生菌混合物通过抑制NF- κ B信号通路发挥抗溃疡性结肠炎功效的研究.....	徐敏等(348)
柑橘多糖对小鼠佐剂性关节炎滑膜炎症的影响.....	陶红等(352)

专题综述

紫山药主要活性成分提取纯化技术研究进展.....	王彦平等(356)
PCR技术在肉类成分定量分析中的应用研究进展.....	杨艳等(360)
高光谱成像技术在农畜产品有害微生物快速检测中的研究进展.....	崔博等(366)
油茶多糖的研究进展.....	王静(372)
制备微胶囊壁材用蛋白质改性的研究进展.....	马铁铮等(376)
不同微藻培养方式产生虾青素及其影响因素的研究现状.....	郭晓茜等(381)
漆酶在食品领域的应用研究进展.....	张昱等(385)
利用油料籽粕酶法制备多肽工艺及其抗氧化活性研究进展.....	唐天悦等(390)
液质联用技术在食品真菌毒素检测中的研究进展.....	宋卫得等(395)

CONTENTS

September, 2016(No.361)

Research and Investigation

Protective effects of wheat germ antioxidant peptide on proliferation of vascular smooth muscle cells exposed to high glucose.....	CAO Xiao-zhou et al(49)
Identification of deoxynivalenol content in wheat based on the hyperspectral image system.....	DU Ying-ying et al(54)
Effect of protein content on the microstructure and functional properties of indica rice flour.....	XU Jing-bing et al(59)
Study on physicochemical and functional properties of kidney bean flour by phytohaemagglutinin-free.....	WANG Ying et al(64)
Optimization of extraction of sea cucumber sperm polysaccharide and its antitumor activity <i>in vitro</i>	WANG Ting et al(68)
Adsorption properties of Cu ²⁺ , Zn ²⁺ and Pb ²⁺ by mercapto-acetic acid modified peanut shell.....	HUANG Dong-lan et al(75)
Effects of ultrasonic depolymerization on the rheological property ,solution conformation and activities of polysaccharides isolated from the seeds of <i>plantago asiatica</i> L.....	XIA Qiang et al(80)
Emulsifying and physicochemical properties of myofibrillar protein from goose.....	JI Hong-fang et al(86)
Preparation of antioxidant peptides from Shrimp byproducts by enzymolysis.....	LIU Ya-nan et al(90)
Comparison of the antioxidant activity of tea polysaccharide samples by precipitation fractionation with ethanol and the related mechanism analysis.....	YANG Jun-guo et al(96)
Study on cold air drying of corn based on Weibull distribution function.....	ZHANG Tian-ze et al(101)
Effect of annealing treatment on molecular structure of sweet potato starch.....	LI Guang-lei et al(106)
Clarification treatment effects on physicochemical properties of blackcurrant juice.....	ZHAO Yu-hong et al(111)
Comparative study of fresh bream, self-made and commercially available sealed breams.....	ZHOU Bei-bei et al(116)
Effect of high pressure microfluidization (HPM) on the physical stability of yam juice.....	GUO Xiao-jun et al(125)
Real-time monitoring the Cecropin XJ expression in <i>Saccharomyces cerevisiae</i> and evaluation of antibacterial activity.....	LIU Dong-liang et al(129)
Analysis of rheological properties of polysaccharides from oil-tea-cake.....	JIAO Yu-zhi et al(134)
Influencing factors of predicting migration partition coefficient of plasticizers in PVC by Scatchard – Hildebrand thermodynamic model.....	ZHANG Yan et al(138)
Study on optical induced heterogeneous phenomenon of Sudan based on HPLC detection.....	SHAO Ming-hua et al(142)
Inhibition mechanism of angiotensin I-converting enzyme inhibitory peptide from silkworm pupa protein.....	WANG Chao-yang et al(148)
Isolation of the antioxidant components from <i>Gynura bicolor</i>	REN Bing-ru et al(153)
Preparation of bovine serum albumin chitosan microspheres and evaluation of its drug release characteristics <i>in vitro</i>	LI Si-yang et al(157)
Extraction of red pigment of peanut-skin based on the artificial neural network.....	LUO Xuan et al(162)
Effect of annealing treatment on physicochemical properties of kudzu starch.....	HUO Xiao-hui et al(167)
Correlation between active component contents and antioxidant activity of jujube pigment.....	SHAO Pei-lan et al(171)

Bioengineering

Effects of permeabilized treatment on the secretion of glutathione in yeast cells.....	NIU Shu-cai et al(175)
Effects of the inhibitory activity of <i>Lactobacillus rhamnosus</i> against <i>Alternaria alternata</i>	MA Huan-huan et al(180)
Detection of adhesin genes of <i>Staphylococcus aureus</i> food isolates and the effect of Proteinase K and DNase I on biofilm formation.....	MA Yisalan et al(185)

Processing Technology

Effect of ultrasound-assisted conditions on the extraction of citrinin from red kojic rice.....	YANG Qiang et al(190)
Optimization of microwave-assisted extraction of insoluble dietary fiber (IDF) from <i>Rosa roxburghii</i> by response surface method.....	LU Zhong-ying et al(195)
Preparation of sea cucumber nutritious beverage and analysis of its volatile flavor compounds.....	SUN Rong-xue et al(200)
Preparation of compounded anthocyanins beverage and the improvement of its stability.....	ZHAO Yu et al(206)
Optimization of the process parameters of cottonseed cake by solid-state fermentation with mixed culture.....	LIU Hui-qin et al(211)
Factors affecting the extraction of carnosine/anserine from chicken breast.....	ZHU Jun-ying et al(215)
Optimization of ultrasonic-assisted enzymatic preparation of peony seed hypoglycemic polypeptide by response surface methodology.....	YAN Hui et al(220)
Optimization of extraction of total flavonoids from <i>Caragana korshinskii</i> kom with ultrasound technology by response surface analysis and evaluation of its antioxidant activity <i>in vitro</i>	KOU Liang et al(225)

CONTENTS

September, 2016(No.361)

Optimization of supercritical CO ₂ extraction of oil from <i>thraustochytrids</i> by response surface methodology.....	WU Hai-long et al(232)
Optimization of pig blood gel processing with response surface method.....	ZHANG Jia-min et al(237)
Preparation and hypoglycemic activity of selenium-enriched <i>asini corri</i> colla-inulin chewable tables.....	SHI Xue-jie et al(242)
Optimization of <i>Andrias davidianus</i> oil by aqueous enzymes using response surface methodology.....	BAI Xin-hua et al(247)
Optimization of process technology of Pu-erh tea cream based on the changes of major chemical components.....	PAN Fei et al(253)

Food Additives

Study on prescription of coating edible preservative for cheese.....	LIU Min et al(257)
--	--------------------

Analysis and Determination

Isolation and purification of ergosterol peroxide from <i>Xylaria Striata</i> by high-speed counter-current chromatography.....	HUANG Yi et al(262)
Investigation of concentration change of metal elements in the wine lees during fermentation.....	LI Yong-jiao et al(267)
Comparison of volatiles extracted by different approaches from <i>Toonasinensis</i> dried by microwave-vacuum.....	YANG Hui et al(272)
Analysis of volatile components in spiced beef jerky by SAFE-GC-MS.....	SUN Jie et al(281)
Determination of organochlorine pesticide residues in lettuce by supercritical CO ₂ extraction-gas chromatography.....	LU Gao-feng (288)
Determination of trans fatty acids in food by gas chromatography.....	CHEN Yue-xiao et al(292)
Determination of 5 phenolic compounds in PE film for food packaging by ultrasonic-assisted extraction with high performance liquid chromatography.....	XU Yu-jun et al(297)
SPME-GC-MS analysis of aroma components in <i>gardenia jasminoides</i> scented black tea.....	LI Li-xia et al(302)
Analysis of characteristic components in fermented vinegar and blended vinegar.....	XIAO Hui et al(308)

Storage and Preservation

Effects of ozone on sterilization and major quality of the dehydrated garlic slices.....	ZHANG Jing-lin et al(312)
Effects of different cold storage conditions on quality of salmon.....	ZHANG Xin-lin et al(316)
Effect of compound preservative on post-harvest physiology and quality of wax apple.....	ZHANG Zhi et al(322)

Nutrition and Healthcare

Variation of antioxidant activities of the effective fraction from <i>Terminalia chebula</i> Retz in simulated <i>in vivo</i> digestive tracts.....	XIA De-min et al(326)
Hypolipidemic effect experimental research of millet oil compound drink.....	SUN Qing-shan et al(332)
Study on the effect of single and mixed <i>Lactic acid bacteria</i> on functional properties of fermented milk.....	ZHAO Zhi-wen et al(335)
Effects of myricetin on synovitis of mice with adjuvant arthritis.....	SHU Xue-lian et al(340)
Effects of lutein on serum uric acid and renal function in high-fat-diet induced hyperlipidemia rats.....	SONG Chun-lei et al(344)
Anti-colitis effect of probiotics mixture by the restrain of the NF- κ B signaling pathway.....	XU Min et al(348)
Effect of citrus polysaccharide on synovitis of the Adjuvant Arthritis mice.....	TAO Hong et al(352)

Reviews

Progress in extraction and purification of main active constituents in purple yam.....	WANG Yan-ping et al(356)
Application progress of polymerase chain reaction in meat quantification.....	YANG Yan et al(360)
Recent research developments in hyperspectral imaging technology for rapid detection of microbial contaminants in agricultural-animal and food products.....	CUI Bo et al(366)
Research progress in <i>Camellia oleifera</i> polysaccharides.....	WANG Jing (372)
Research progress in modification of proteins for wall materials of microcapsules.....	MA Tie-zheng et al(376)
Research advances on astaxanthin produced under different microalgae cultured methods and their influential factors.....	GUO Xiao-xi et al(381)
Research progress in applications of laccase in food.....	ZHANG Yu et al(385)
Research progress in enzymic preparation of oil crop meal peptides and its antioxidant activity.....	TANG Tian-yue et al(390)
Progress in determination of mycotoxins in food by liquid chromatography tandem mass spectrometry technologies.....	SONG Wei-de et al(395)

72%↓
碳排放

96%
减少水足迹

带领行业进入

3.0时代

美味×健康
纯天然提取

100%
天然来源

无热量cal

不影响血糖
健康血糖的放心之选

溶解度高
适合不同的食品

甜菊糖
3.0™

非发酵

PH值稳定

耐热✓耐光✓

超长↑
保质期

PureCircle
谱赛科



欲了解谱赛科更多信息，
请访问：www.purecirclechina.com
或关注官方微信账号：

第三代甜菊糖，卓越产品配方的新秘诀

谱赛科创新突破的新一代甜菊糖stevia 3.0™，让谱赛科甜菊糖成为美味“调味师”，并提供天然、健康、美味甜味的解决方案。不仅让全球使用白砂糖的产品减少了72%的碳足迹及96%的水足迹，还可以让您得心应手快速开发出健康、美味的新产品配方。

谱赛科stevia 3.0™是一系列的专用成份和可定制的成分组合，通过成分的协同作用提供卓越口感并大幅度降低热量，同时可以通过优化成分比例降低成本。