

《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

Science and Technology of Food Industry

第38卷 半月刊 2017年4月15日 出版



食品工业科技微信公众号

ISSN 1002-0306
CN 11-1759/TS

2017 8

ISSN 1002-0306



9 771002 030173



安全·创新



SAFETY AND INNOVATION
提供健康优质的食品原辅料产品及整体技术解决方案



益海嘉里
食品原辅料平台

益海嘉里是世界500强丰益国际在华投资的以粮油加工、贸易为主的大型多元化企业,2009年斥资8亿元人民币在上海建立丰益全球研发中心。益海嘉里凭借强大的研发技术团队(40多位博士、200多位硕士)、严格的食品安全管控体系和产品可追溯体系,为中国食品工业提供安全可靠食品原辅料和整体技术解决方案。

作为优质的食品原辅料供应商,益海嘉里为客户提供特种油脂(糖果巧克力用油、烘焙油脂、营养油脂)、面粉、糖浆、植物蛋白、维生素E、食品级甘油、单甘脂、米粳粉、玉米淀粉、杂粮、预拌粉等产品,满足您的个性化需求。

益海嘉里食品营销有限公司 食品工业事业部

联系地址:上海市浦东新区峨山路91弄120号陆家嘴软件园8号楼9楼

电话: 021-61462900 传真: 021-61462905 <http://www.yihaijerry-specialtyfats.com>

CONTENTS

食品工业科技 2017年第8期, 总376期

前瞻 *Propect*

专家导航 *Guideline*

- 14 科学解读十大喝牛奶不舒服问题
中国农业大学食品科学博士/范志红

FIC专题报道

- 17 FIC2017新时代新引领: 全方位服务食品行业

热点追踪 *Focus Tracing*

- 24 举杯中国 品味世界
共话酒题: 将匠人使命融入酒业发展战略
- 30 五大顶尖专家聚首FIC2017 共襄食业创新趋向
- 33 北冰洋汽水登陆川渝 打造中国饮料民族品牌
- 34 调味品行业改革与创新思路
- 37 《菊粉》《低聚果糖》国家标准
第二次起草工作组会议及研讨会在京召开
- 38 威士兰乳业UHT工厂投入运营奶油产品广受好评
- 39 关注世界前沿高端食品配料, 专注改善公众健康
——“嘉必优-嘉吉营养与健康创新论坛”在上海顺利召开

互动 *Communication*

展会风景 *Exhibition View*

- 40 第十一届BIOFACH CHINA中国国际有机食品博览会实力启航

企业联办 *Co-sponsored with Enterprise*

- 41 益生菌市场来了新成员—益生菌巧克力
(杜邦营养与健康专栏)

行业广角 *Industry Wide-angle*

- 42 安琪浓厚味YE促进酱料产业发展
- 44 恒天然发布2017财年中中期业绩报告
- 45 加州巴旦木引导中国消费者健康理念,
便携式包装成零食市场新趋势
- 46 维生素D: 女性永远的好朋友!

信息 *Information*

48 资讯动态 *News & Trends*

万方数据

美国食品药品监督管理局 (FDA)
欧洲食品安全局 (EFSA)

相关注册服务项目如下:

FDA GRAS Notice/ GRAS self affirmation,
FDA NDI notice,
Food Contact Notice (FCN),
Drug Master File,
FDA Facility Registration, and
Clinical study management

欢迎英文咨询
美国NutraSource 公司
Susan Scho 博士
Susanscho1@yahoo.com
Susan@NSRegulatory.com
电话: +1-410-531-3366
http://consult-nutrasource.com/
地址: 美国 马里兰州 克拉克斯维尔
朝露6309号

目次

2017年第8期, 总376期

分析检测

分散液液微萃取-高效液相色谱联用测定水样中的氟喹诺酮类药物.....	王振忠等(49)
进口俄罗斯食品重金属含量检测分析.....	马微等(53)
基于电子鼻对东坡肘子加热前后特征风味变化的评价.....	乔明锋等(58)
聚类分析和主成分分析法研究甜味胶蓝黄酮类成分HPLC指纹图谱.....	马赞等(63)
基于近红外光谱与PLS-DA的红枣品种识别研究.....	张景川等(68)

研究与探讨

水解度对麦胚清蛋白酶解物功能特性和抗氧化力影响.....	胡莉丽等(72)
一种薤白中性多糖的结构鉴定及体外抗氧化活性研究.....	张占军等(77)
竹笋膳食纤维对面粉粉质特征及面团质构特性的影响.....	张华等(82)
野生与养殖许氏平鲈品质的比较.....	李智慧等(87)
复配抑菌剂对单增李斯特菌的抑制作用及其保鲜效果.....	姜晨等(92)
不同品种芡实种仁蛋白质亚基组成及氨基酸分析.....	陈静等(98)
和西牛与西杂牛股二头肌肉品质及脂肪酸营养特性比较分析.....	孟斌等(103)
做青工艺对夏季祁门红茶品质的影响.....	雷攀登等(108)
羟基自由基氧化对蛋清蛋白质结构的影响.....	牛思思等(113)
不同品种蔓越莓主要品质特性的测定及分析.....	盖钰卓等(118)
不同脱盐方式对仿刺参品质的影响.....	陈子豪等(123)
金枪鱼鱼肉匀浆的黏度特性研究.....	赵瑞云等(128)
固形物浓度对高盐稀态酱油滋味物质的影响.....	姚玉静等(133)
基于主成分与聚类分析的35个苹果品种多酚综合评价.....	冉军舰等(139)
蒙古栎主要风味成分在风干过程中的变化.....	赵虎等(145)

生物工程

酶法改善卵白蛋白乳化性研究.....	许美玉等(150)
一株明亮发光杆菌产褐藻胶裂解酶的培养基优化.....	刘彩琴等(156)
甜叶菊毛状根绿原酸类化合物对 α -淀粉酶的抑制作用.....	卢桃等(161)
酶转化在淫羊藿苷提取中的应用.....	富盈昕等(167)
微波辅助复合酶法提取脐橙皮中总黄酮的工艺优化.....	王晓君等(172)
树莓酵素中耐高渗酵母菌的分离鉴定及生长特性研究.....	王珍珍等(178)
谷胱甘肽添加对贮藏猕猴桃酒香气成分的影响.....	戚一曼等(183)
紫山药多糖超声结合酶法提取工艺优化及抗氧化活性研究.....	王彦平等(189)
双酶混合水解玉米皮渣制备阿魏酰低聚糖研究.....	杜娟等(193)
茅台地区酱香型酒糟中高温放线菌的分离鉴定.....	白成松等(199)
复合中性蛋白酶水解乳清蛋白中 β -乳球蛋白的工艺条件优化.....	韩仁娇等(203)
基于不同发酵方法制作的曲拉中挥发性风味物质分析.....	郭婷等(209)
小麦蛋白对TGase酶交联改性大豆蛋白凝胶特性的影响及机制.....	秦新生等(214)
分光光度法分析水果酵素中功效酶活性的研究.....	陈爽等(218)
超声波辅助酶法提取榛蘑多糖.....	陈超等(222)

工艺技术

锐孔法制备水牛乳活性肽微胶囊工艺优化及体外释放研究.....	袁靖琳等(227)
香糟卤气味模拟物微胶囊包埋条件的优化.....	刘野等(233)
营养谷物固体饮料微胶囊工艺研究.....	王玉彤等(239)
提取工艺对金银花叶提取物的油脂抗氧化活性的影响.....	南海娟等(244)
超声与微波辅助提取陈皮中橙皮苷及其抗氧化性研究.....	黄智等(250)
柠檬桉果实单宁的提取纯化及抗氧化活性.....	屈恋等(256)
蜜柚叶黄酮的提取及其抗氧化与降尿酸活性研究.....	郑亚美等(262)
响应曲面法优化燕窝糖蛋白提取工艺研究.....	郑丽娟等(267)
番茄红素中丙酮产生的影响因素及控制措施探讨.....	张晓芳等(272)
壳聚糖硬脂酸盐制备新方法及其结构性能研究.....	刘长霞等(276)
挤压膨化预处理技术对灵芝多糖提取的影响.....	闫征等(280)
蝙蝠蛾拟青霉发酵全液喷雾干燥工艺优化研究.....	武忠伟等(284)
新型L-色氨酸分离纯化连续色谱工艺的研究.....	沈春娟等(290)
草果多酚物质提取及LC-MS/MS分析.....	李志君等(294)

食品添加剂

添加剂对豆腐皮质构特性及微观结构的影响.....	蒋媛媛等(300)
添加含磷与非磷保水剂对牦牛肉肉糜保水性的影响.....	张杰等(306)

贮运保鲜

“1-甲基环丙烯+蓄冷剂+保温包装”模拟运输蓝莓鲜果研究.....	吉宁等(311)
油浸鲑鱼罐头贮藏过程中挥发性成分的变化规律研究.....	王朝阳等(316)
冷鲜滩羊肉微生物菌群代谢物与其关联性分析.....	胡倩倩等(322)
模拟物流条件下南美白对虾保鲜品质的变化.....	陈世达等(326)

营养与保健

苦丁茶冬青不同萃取组分降血脂活性的比较.....	朱科学等(330)
湘西野生牡丹籽油脂脂肪酸组成及体内辅助降血脂作用.....	李加兴等(335)
青海高原牦牛肉宰后成熟过程中脂肪酸组成及含量变化分析.....	牛珺等(338)
6种菊花花瓣的营养成分分析与评价.....	张倩倩等(346)

专题综述

多肽-矿质元素螯合物的研究进展.....	陈紫红等(350)
鱼类下脚料在工业中应用的研究进展.....	蔡路昀等(356)
辣木新资源食品研究进展.....	汪泰等(364)
金枪鱼保鲜技术及其假单胞菌适冷机制的研究进展.....	章缙等(369)
瑞士乳杆菌的益生功能及应用研究进展.....	徐煜等(374)
益生元在发酵乳中的应用研究进展.....	何君等(379)
橙汁混浊稳定性的研究进展.....	陈西等(384)
静电层层自组装技术及其在脂溶性功能因子中的应用研究进展.....	米红波等(390)
双水相萃取技术的新发展.....	吴丁丁等(395)

CONTENTS

April, 2017(No.376)

Analysis and Determination

Determination of fluoroquinolones in water with dispersive liquid-liquid phase microextraction-HPLC.....	WANG Zhen-zhong et al(49)
Analysis of heavy metal in imported Russian food.....	MA Wei et al(53)
Evaluation of the flavor characteristics of Dongpo elbow before and after heated based on electronic nose.....	QIAO Ming-feng et al(58)
HPLC fingerprint of flavonoids in sweet <i>Gynostemma pentaphyllum</i> by cluster analysis and principal component analysis.....	MA Yun et al(63)
Jujube species identification based on near infrared spectroscopy and PLS-DA.....	ZHANG Jing-chuan et al(68)

Research and Investigation

Effect of degree of hydrolysis on functional characteristics and antioxidant properties of wheat germ albumin hydrolysates.....	HU Li-li et al(72)
Structural characterization and <i>in vitro</i> antioxidant activities of a neutral polysaccharide from <i>Allium macrostemon</i> Bunge.....	ZHANG Zhan-jun et al(77)
Effect of bamboo shoot dietary fiber on farinograph properties and texture properties of wheat flour dough.....	ZHANG Hua et al(82)
Comparative of quality of wild-captured and farmed <i>Sebastes schlegeli</i>	LI Zhi-hui et al(87)
Inhibition and preservation effect of compound antibacterial agent on <i>Listeria monocytogenes</i>	JIANG Chen et al(92)
The subunit distributions and amino acids analysis of the proteins from different varieties of <i>Euryale ferox</i> seed kernels.....	CHEN Jing et al(98)
Comparison to beef quality and fatty acid profiles of biceps femoris in first filial generation from wagyu and crossbred simmental and in crossbred simmental.....	MENG Bin et al(103)
Effect of green-making technique on the quality of summer Keemun black tea.....	LEI Pan-deng et al(108)
Effect of hydroxyl radical oxidation system on structure of egg white protein.....	NIU Si-si et al(113)
Determination of main quality characters of different cultivars of cranberry.....	GAI Yu-zhuo et al(118)
Effect of different desalting methods on the quality changes of <i>Apostichopus japonicus</i>	CHEN Zi-hao et al(123)
Study on the viscosity of tuna homogenate.....	ZHAO Rui-yun et al(128)
Effects of solid concentration on the taste of soy sauce with high salt liquid state fermentation.....	YAO Yu-jing et al(133)
Comprehensive evaluation of polyphenols from 35 apple varieties based on principal component and cluster analysis.....	RAN Jun-jian et al(139)
The changes of principal flavor components of <i>Quercus mongolica</i> during seasoning process.....	ZHAO Hu et al(145)

Bioengineering

Improving emulsifying property of ovalbumin with enzymatic modification.....	XU Mei-yu et al(150)
Optimization of culture medium for alginate lyase by <i>Photobacterium phosphoreum</i>	LIU Cai-qin et al(156)
The inhibition on α -amylase of chlorogenic acids from <i>Stevia rebaudiana</i> hairy coot cultures.....	LU Tao et al(161)
Bioconversion utilization of waste-residue from icarrin extraction.....	FU Ying-xin et al(167)
Optimization of extraction process of total flavonoids from navel orange peel by composite enzyme method of microwave assisted.....	WANG Xiao-jun et al(172)
Screening, identification and properties of osmophilic yeast from raspberry Jiaosu during natural fermentation process.....	WANG Zhen-zhen et al(178)
Effect of glutathione addition on the aroma components of stored kiwi fruit wine.....	Qi Yi-man et al(183)
Study on optimization of ultrasonic-enzymatic extraction of polysaccharides from purple yam and its antioxidant activity.....	WANG Yan-ping et al(189)
Study on production of feruloyl oligosaccharides by compound enzymatic hydrolysis from maize bran.....	DU Juan et al(193)
Isolation and identification of thermoactinomycete from Moutai-flavor vinasse in Moutai region.....	BAI Cheng-song et al(199)
Optimization of compound neutral enzymatic hydrolysis of β -lactoglobulin in whey protein.....	HAN Ren-jiao et al(203)
Analysis of volatile flavor compounds in Qula samples fermented with different method.....	GUO Ting et al(209)
Effect of wheat gluten on gelation properties of soy protein isolate induced by transglutaminase crosslinking.....	QIN Xin-sheng et al(214)
Detection of efficacy enzyme activity in ferments of fruits by spectrophotometric method.....	CHEN Shuang et al(218)
Ultrasonic-assisted enzymatic method extraction of polysaccharide from <i>Armillaria mellea</i>	CHEN Chao et al(222)

CONTENTS

April, 2017(No.376)

Processing Technology

Optimization of preparation process of buffalo milk active peptides microspheres by piercing method and *in vitro* releasing behavior of the microcapsules.....YUAN Jing-lin et al(227)

Optimization of Xiangzaolu simulate substance microencapsulation condition.....LIU Ye et al(233)

Study on the microencapsulation technology of nutrition cereal solid beverage.....WANG Yu-tong et al(239)

Effect of extraction process on oils antioxidant activity of honeysuckle leaves.....NAN Hai-juan et al(244)

Ultrasound and microwave-assisted extracting hesperidin form citrus and study of its antioxidant activities.....HUANG Zhi et al(250)

Study on purification and antioxidant activities of tannins of *Eucalyptus citriodora* fruits.....QU Lian et al(256)

Extraction of flavonoids from *Honey pomelo* leaves and study on its antioxidant and uric acid reduction activities.....ZHENG Ya-mei et al(262)

Optimization of the extraction of glycoprotein from bird's nest by response surface methodology.....ZHENG Li-juan et al(267)

Discussion on the influence factors and control measures of acetone in lycopen.....ZHANG Xiao-fang et al(272)

The new preparation method of chitosan stearate and its structure properties.....LIU Chang-xia et al(276)

Effect of twin-screw extrusion on polysaccharide extraction from *Ganoderma lucidum*.....YAN Zheng et al(280)

Process optimization of spray drying of fermented mesh from *Paecilomyces hepiali*.....WU Zhong-wei et al(284)

Study on innovated continuous chromatographic process to separate L-tryptophan.....SHEN Chun-juan et al(290)

Extraction and LC-MS/MS analysis of the polyphenols from *Amomum tsaoko*.....LI Zhi-jun et al(294)

Food Additives

Research of additives on texture property and microstructure of Yuba.....JIANG Yuan-yuan et al(300)

Effect of phosphorus or phosphorus-free agents on water-holding capacity of yak meat batters.....ZHANG Jie et al(306)

Storage and Preservation

The effect of "1-MCP treatment+cold storage agent+insulation package " to simulated transportation of the fresh blueberry.....JI Ning et al(311)

Research on the detection of the volatile substances changes of canned oil skipjack during storage.....WANG Zhao-yang et al(316)

Correlation analysis of microbial community and their metabolites in cold fresh Tan lambHU Qian-qian et al(322)

The change of preservation quality on Pacific white shrimp under simulation logistics.....CHEN Shi-da et al(326)

Nutrition and Healthcare

A comparative study on the hypolipidemic activities of various solvent extracts derived from *Ilex kudingcha* C.J. Tseng.....ZHU Ke-xue et al(330)

Study on fatty acid composition and assisting for lipid lowering of wild peony seed oil from Western Hunan.....LI Jia-xing et al(335)

Analysis of fatty acid composition and content in different part of Qinghai plateau yak with aging.....NIU Jun et al(338)

Analysis and evaluation of nutritional components in 6 species of chrysanthemum.....ZHANG Qian-qian et al(346)

Reviews

Research progress on peptide-mineral chelates.....CHEN Zi-hong et al(350)

Research progress of industrial applications of fish processing by-products.....CAI Lu-yun et al(356)

Advance of *Moringa oleifera* food as a new resource.....WANG Tai et al(364)

Research progress on keeping fresh technology of tuna and the cold-adapted mechanism of *Pseudomonas* spp.....ZHANG Zhen et al(369)

Research progress on the probiotic function and application of *Lactobacillus helveticus*.....XU Yu et al(374)

Progress of research on the application of prebiotics in fermented milk.....HE Jun et al(379)

Research progress on cloud stability of orange juice.....CHEN Xi et al(384)

Research progress of electrostatic layer-by-layer self-assembly technology and application in lipophilic functional component.....MI Hong-bo et al(390)

Progress of aqueous two-phase extraction technique.....WU Ding-ding et al(395)



甜为本 坦诚互信 博为长 创新共赢

Jumb Sweet

北京甜博信息咨询有限公司

甜博咨询：

- 1、国内外甜食品新建项目投资的建议和相关行业情况咨询；
- 2、针对目标客户给出战略咨询、企业经营管理、市场营销、生产安全运营、食品安全品质管理、零售市场特性等相关的一系列咨询服务和人员培训；
- 3、采用互动式、情景式培训，有实战效果，必要时可以采取帮助执行的方式为企业开发关键客户。

地址：北京市石景山区玉泉路11号安格写字楼311室

万方数据 电话(传真)：010-52706985 手机：13801077370 邮箱：xieyuan1955@126.com