

《中国科学引文数据库》(CSCD)来源期刊
英国FSTA收录期刊

RCCSE中国核心学术期刊
中文核心期刊

美国《化学文摘》收录期刊
中国科学论文统计源期刊

食品工业科技

Science and Technology of Food Industry

第39卷 半月刊

2018年10月1日

出版



食品工业科技微信公众号

Q K 1 8 4 9 6 5 5

2018 19

ISSN 1002-0306



9 771002 030180

19>

我们已经为您
做好以下工作：

- ✓ 每一个产品都有临床文献
- ✓ 可以制成预混粉定制产品
- ✓ 可以制成多种最终产品形式

DUPONT
DANISCO.

我们能满足您各种益生菌需求

我们郑重向您介绍杜邦™丹尼斯克®旗下的HOWARU®系列益生菌预混粉定制产品！

想了解它们如何使您和您的客户受益，请访问www.danisco.com/dietarysupplements, 或致电: 021-23079588



杜邦营养与健康

丹尼斯克(中国)有限公司

©2018杜邦公司版权所有。杜邦椭圆形标志、杜邦™、丹尼斯克®、HOWARU®，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。

万方数据

目 次

2018年第19期，总411期

研究与探讨

- 渗透脱水膜包装对南美白对虾干制品品质的影响.....李亚敏等(1)
超声强化海藻酸钠固定化木瓜蛋白酶条件确定及其对凝胶载体结构的影响.....郑德娟等(7)
大目金枪鱼皮明胶与 κ -卡拉胶复配胶凝胶特性探究...李晓艺等(13)
桉叶精油对水产品中4种微生物的抑菌效果及抑菌机理
.....咎春兰等(20)
不同工艺不同品种坦洋工夫红茶品质的比较.....李晓静等(27)
干热处理不同时间对琼胶与 β -环糊精复配物理化性质的影响
.....李煜等(34)
菲律宾蛤仔外套膜液含氮物分布特性及贮藏变化.....张晴等(40)
斜叶黄檀精油功能活性.....廖良坤等(45)
脂肪酶预处理及鸡油添加对蚕蛹呈味基料风味的影响
.....陈政等(52)
苯甲酸乙酰氨基葡萄糖酯的合成及抑菌性能研究.....于沛沛等(59)
扒鸡卤汤反复煮制过程中主要非盐呈味物质的累积效应
.....刘登勇等(64)
豆腐柴叶烫漂液对马铃薯挂面品质的影响.....杨子欣等(70)
冷藏时间对冷却猪肉糜凝胶特性的影响.....王春彦等(76)
脉冲强光处理对香菇中维生素D₂含量的影响.....曹少谦等(80)

生物工程

- 培养基成分对酸土脂环酸芽孢杆菌生长及芽孢形成的影响
.....冯鑫等(84)
多孔钛片表面ZnO薄膜的表征及其对腐败希瓦氏菌生物被膜的抑制性能.....魏旭青等(90)
婴儿肠道菌群中乳酸菌的分离鉴定及其多样性分析....周彦宏等(96)
一株产 γ -PGA的芽孢杆菌的分离鉴定及发酵条件的优化
.....李晨霞等(101)
甘肃传统浆水发酵过程中产双戊烯乳酸菌的分离筛选..蔡苗苗等(109)
高效抑制大肠埃希氏菌的芽孢杆菌的发酵培养基及发酵条件优化
.....张子豪等(114)
沙门氏菌及副溶血性弧菌的共增菌培养基的研制.....晨凡等(119)
万方数据



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

2018年第19期，总411期



▶ 食品工业科技
微信公众号



▶ 扫描QR码，快速登录
食品工业科技网

主 管 中国轻工业联合会
主 办 北京一轻研究院

- 中国科技论文统计源期刊（中国科技核心期刊）
- 《中国知网》全文收录期刊
- 中文核心期刊
- 《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
- 《中国科技论文在线》来源期刊

社 长 韩瑛
总编辑 张铁鹰
副主编 许永红
发行主管 李浩明
编辑部主管 冯媛媛
责任编辑 刘丽娜 王敬
编 辑 刘菲 雷玥 顾嘉林 马怡童
李小惠 吴师师 郑晓东
记 者 赵辉 苏现瑞 杨成香
设 计 唐帅
排 版 林建军

编辑出版 《食品工业科技》编辑部
出版日期 每月1日、15日
地 址 北京市永外沙子口路70号(100075)
电 话 (010) 87244116 87244117
67275896 87242406
传 真 (010) 67251518
网 址 www.spgykj.com

邮发代号 2-399
国内刊号 CN11-1759/TS
国际刊号 ISSN1002-0306
发 行 北京市报刊发行局
国外发行 中国国际图书贸易总公司
北京399信箱BM4355
印 刷 北京久佳印刷有限责任公司
定购处 全国各地邮局或本刊发行部
定 价 30.00元

广告许可证 京东工商广字8031号
广告代理 北京东方福得广告有限公司
北京电话 (010) 67275896 87244117

基于MiSeq高通量测序技术内蒙古地区酸粥细菌多样性研究

王玉荣等(124)

壳聚糖固定化海藻糖合酶..... 黄珍等(130)

工艺技术

- 丁香精油微胶囊工艺优化及其对冰温猪肉保鲜效果的影响 孙艳文等(134)
- 复合酶法高效制备紫菜原生质体的研究 穆惠敏等(142)
- 大黄中抗氧化物质的提取工艺优化 袁诗俊等(147)
- 山楂荷叶复合固体饮料的制备工艺优化及功能性成分含量测定 余婷婷等(150)
- 黑米色素提取工艺优化及其稳定性 张素敏等(156)
- 文冠果种皮黑色素的提取及其结构表征 石长春等(162)
- 银杏抗性淀粉蛋糕的研制及其消化性能评价 张伟等(168)
- 酶解乌贼组织蛋白制备酸溶性肽的工艺优化 潘进权等(175)
- 南方刺参性腺多肽酶解工艺优化及抗氧化活性分析 徐仰丽等(181)
- 油炸工艺对牛肉丝品质的影响 孙莹等(188)
- 响应面法优化长裂苦苣菜总生物碱提取工艺 潘方方等(194)
- 基于模糊数学感官评价法优化烧烤牛肚的制作工艺 .. 王莉等(200)

食品添加剂

- 2015~2017年我国食品添加剂主要质量问题及建议 杜翠荣等(206)

食品安全

黑曲霉电子束辐照突变菌的遗传毒性评价 崔敬爱等(210)

分析检测

- 鸡全蛋粉中金属硫蛋白检测方法的研究 张根生等(214)
- 基于主成分分析的鲜海带营养品质评价 姜雪等(220)
- 南美白对虾贮藏过程中挥发性物质的变化 葛敏敏等(225)
- 一测多评法测定藜麦中6种酚类成分 魏丽娟等(232)
- 杀菌方式对湘西酸鱼挥发性风味物质及质构的影响 孔钰婷等(237)

主任委员：

韩瑛（《食品工业科技》杂志社社长）

副主任委员（按姓氏笔画）：

卫祥云（中国调味品协会 理事长）	刘丹静（中国轻工业信息中心 处长）
石维忱（中国生物发酵产业协会 理事长）	宋昆冈（中国乳品工业协会 理事长）
朱念琳（中国焙烤食品糖制品工业协会 理事长）	孟素荷（中国食品科学技术学会 理事长）
齐庆中（中国食品添加剂和配料协会 理事长）	赵亚利（中国饮料工业协会 理事长）

委员（按姓氏笔画）：

丁文平（武汉轻工大学）	邵薇（中国食品科学技术学会）
马立志（贵阳学院）	励建荣（渤海大学）
马海乐（江苏大学）	邱树毅（贵州大学）
王永华（华南理工大学）	杨海燕（新疆农业大学）
王彦波（浙江工商大学）	杨兴斌（陕西师范大学）
王晓曦（河南工业大学）	汪少芸（福州大学）
王硕（南开大学）	欧仕益（暨南大学）
王颉（河北农业大学）	金征宇（江南大学）
王锡昌（上海海洋大学）	张民（天津科技大学）
王静（北京工商大学）	张坤生（天津商业大学）
邓放明（湖南农业大学）	张和平（内蒙古农业大学）
韦宝耀（广西大学）	张娜（哈尔滨商业大学）
孔保华（东北农业大学）	张铁华（吉林大学）
方亚鹏（湖北工业大学）	张铁鹰（食品工业科技杂志社）
毛建卫（浙江科技学院）	张宇昊（西南大学食品学院）
石彦国（哈尔滨商业大学）	张岩（河北省食品检验研究院）
叶兴乾（浙江大学）	郑宝东（福建农林大学）
卢向阳（湖南农业大学）	郑喜群（齐齐哈尔大学）
白卫东（仲恺农业工程学院）	郑磊（合肥工业大学科研院）
史贤明（上海交通大学）	郁建平（贵州大学）
许永红（食品工业科技杂志社）	单杨（湖南省农业科学院）
艾连中（上海理工大学）	胡小松（中国农业大学）
全其根（北京农学院）	胡文忠（大连民族大学）
孙宝国（北京工商大学）	胡秋辉（南京财经大学）
朱蓓薇（大连工业大学）	赵兴春（淄博中轩生化有限公司）
刘东红（浙江大学）	赵国华（西南大学）
刘光明（集美大学）	赵谋明（华南理工大学）
刘成梅（南昌大学）	赵新淮（东北农业大学）
刘学波（西北农林科技大学）	赵黎明（华东理工大学）
刘贺（渤海大学）	赵前程（大连海洋大学食品学院）
刘颖（哈尔滨商业大学）	周雪松（广州合诚实业有限公司）
刘源（上海交通大学）	姜绍通（合肥工业大学）
刘世松（滨州医学院葡萄酒学院）	相启森（郑州轻工业学院）
江连洲（东北农业大学）	郝利民（总后勤部）
乔旭光（山东农业大学）	徐岩（江南大学）
李永敬（杜邦营养与健康）	徐幸莲（南京农业大学）
李东（北京营养源研究所）	章超桦（广东海洋大学）
李华（西北农林科技大学）	崔波（齐鲁工业大学食品学院）
李学鹏（渤海大学）	曹敏杰（集美大学）
李诚（四川农业大学）	曹雁平（北京工商大学）
李琳（东莞理工学院）	龚加顺（云南农业大学）
李洪军（西南大学）	董庆利（上海理工大学）
李斌（华中农业大学）	谢明勇（南昌大学）
何东平（武汉轻工大学）	谢晶（上海海洋大学）
何国庆（浙江大学）	谢元（北京甜博信息咨询公司）
何强（四川大学）	曾名湧（中国海洋大学）
陈卫（江南大学）	曾晓房（仲恺农业工程学院）
陈建设（浙江工商大学）	韩剑众（浙江工商大学）
陈峰（北京大学）	雷红涛（华南农业大学）
陈颖（中国检验检疫科学研究院）	廖小军（中国农业大学）
杜明（大连工业大学）	潘思轶（华中农业大学）
扶雄（华南理工大学）	潘永贵（海南大学）
陆启玉（河南工业大学）	薛长湖（中国海洋大学）

快速协同浊点萃取-荧光分光光度法测定5种食品塑料包装材料中的浸出苯酚 罗幸玲等(243)

超高效液相色谱-三重四极杆质谱法快速测定煎炸过程用油中的苯并[a]芘 廖浩(248)

副溶血性弧菌微滴数字PCR定量方法的建立 方佩佩等(252)

两种制备方式猪肉香精挥发性风味成分差异性分析 乔凯娜等(258)

贮运保鲜

1-MCP结合生物保鲜剂对富士苹果贮后货架品质和生理变化的影响 张鹏等(266)

甜瓜抵抗链格孢侵染能力差异与活性氧相关代谢的关系 李梦等(272)

基于菠菜品质变化的冰箱冷藏保鲜效果综合评价 汪厚银等(278)

水杨酸处理对西葫芦采后品质和抗氧化能力的影响 王云香等(286)

水晶蜜柚和琯溪蜜柚贮藏期间果实不同部位品质变化 周先艳等(291)

营养与保健

蓝莓花色苷对小鼠淋巴细胞和腹腔巨噬细胞的免疫调节作用 刘玉晨等(296)

白藜芦醇对高脂诱导肥胖小鼠生长性能及肝脏糖脂代谢、能量代谢的影响 李毅等(302)

基于小檗碱和沼液的药肥一体化水剂制备及其功能研究 刘金蓉等(309)

专题综述

苹果酒香气成分代谢研究进展 杨颖迪等(314)

褐藻中降血压活性物质及其提取工艺研究进展 国晶晶等(321)

亲水胶体在鱼糜制品中的应用研究进展 米红波等(328)

豆渣膳食纤维的改性研究进展 李伟伟等(333)

菊糖衍生物的制备、表征、功能及应用研究进展 黄桂颖等(339)

冻藏对面团中面筋蛋白分子结构及功能特性影响的研究进展 邹敏等(347)

CONTENTS October, 2018(No.411)

Research and Investigation

- Effect of Osmotic Dehydration Sheets Packaging on the Quality of Dried *Penaeus vannamei*.....LI Ya-min et al(1)
Determination of the Conditions of Immobilized Papain on Sodium Alginate and Its Influence on the Structure of Gel Carrier.....ZHENG De-juan et al(7)
Characteristics Analysis of the Compound Gel of Big-eye Tuna Skin Gelatin and κ -Carrageenan Gel.....LI Xiao-yi et al(13)
Antibacterial Activity and Mechanism of the Eucalyptus Oil against Four Microorganism in Aquatic Products.....ZAN Chun-lan et al(20)
Comparison of Quality of Different Technology and Varieties of Panyong congou Black Tea.....LI Xiao-jing et al(27)
Effect of Different Dry-heating Time on Physicochemical Properties of Agar/ β -cyclodextrin Mixture.....LI Yu et al(34)
Nitrogenous Compounds Distribution and Changes in Mantle Cavity Fluid of *Ruditapes philippinarum* under Live Storage.....ZHANG Qing et al(40)
Functional Activity of Esential Oil from *Dalbergia pinnata* (Lour.) Prain.LIAO Liang-kun et al(45)
Effects of Lipase Pretreatment and Chicken Oil on the Flavor of Silkworm Chrysalis.....CHEN Zheng et al(52)
Synthesis and Antibacterial Activity of Benzoyl NAG Ester.....YU Pei-pei et al(59)
Cumulative Effect of Main Non-salt Taste Compounds on Braised Chicken Brine during Repeated Braising.....LIU Deng-yong et al(64)
Effect of Blanching Liquid from *Premna microphylla* Turcz Leaves on the Quality of Potato Noodle.....YANG Zi-xin et al(70)
Effect of the Different Cold Storage Time on Gel Properties of Chilled Pork Batters.....WANG Chun-yan et al(76)
Effects of Intense Pulsed Light Treatment on Vitamin D₂ Content of *Lentinus edodes*.....CAO Shao-qian et al(80)

Bioengineering

- Effect of Medium Component on Growth and Spore Formation of *Alicyclobacillus acidoterrestris*.....FENG Xin et al(84)
The Characterization of Zinc Oxide Films on the Surfaces of Porous Titanium Substrates and Their Antibiofilm Properties on *Shewanella putrefaciens* ..WEI Xu-qing et al(90)
Identifying and Analyzing the Diversity of Lactic Acid Bacteria in Infant Gut Microbiome.....ZHOU Yan-hong et al(96)
Isolation and Identification of a Strain of *Bacillus* Producing γ -PGA and Its Fermentation Conditions Optimization.....LI Chen-xia et al(101)
Isolation and Identification of Producing-dipentene Lactic Acid Bacteria from the Traditionally Fermented Jiangshui in Gansu ..CAI Miao-miao et al(109)
Optimization of Fermentation Culture Medium and Conditions of *Bacillus* with High Antibacterial Activity against *Escherichia coli* ..ZHANG Zi-hao et al(114)
Preparation of *Salmonella* and *Vibrio parahaemolyticus* Co-enriched Culture Medium.....CHEN Fan et al(119)
Diversity of Bacteria Microflora in Acidic-Gruel of Inner Mongolia Area by MiSeq High Throughput Sequencing.....WANG Yu-rong et al(124)
Immobilization of Trehalose Synthase with Chitosan as the Carrier.....HUANG Zhen et al(130)

Processing Technology

- Optimization of Preparation Process of Clove Essential Oil Microcapsule and Its Effect on Preservation of Pork under Ice-temperature ..SUN Yan-wen et al(134)
Research of Efficient Preparation of Laver Protoplasts by Compound Enzymatic Method.....MU Hui-min et al(142)
Extraction Process Optimization of Antioxidant Substances from Rhubarb.....YUAN Shi-jun et al(147)
Optimization of Preparation Process and Determination of Functional Components in Hawthorn and Lotus Leaf Compound Solid Beverage ..YU Ting-ting et al(150)
Optimization of Extraction Technology and Stability of Black Rice Pigment.....ZHANG Su-min et al(156)
Extraction and Structural Characterization of Melanin from Testae of *Xanthoceras sorbifolia*.....SHI Chang-chun et al(162)
Development and Digestion Function Evaluation of *Ginkgo biloba* Resistant Starch Cake.....ZHANG Wei et al(168)
Optimization on the Preparation Process of Acid Soluble Peptides from *Symplectoteuthis ovalaniensis* Tissue Protein by Enzymolysis ..PAN Jin-quan et al(175)
Optimization of the Enzymatic Hydrolysis Process and Analysis of the Antioxidant Activity of Polypeptide from *Apostichopus japonicus* Gonads ..XU Yang-li et al(181)

CONTENTS October, 2018(No.411)

Effect of Frying Process on the Quality of Shredded Beef.....	SUN Ying et al(188)
Optimization of Extracting Process of Total Alkaloids from <i>Sonchus brachyotus</i> DC. by Response Surface Method.....	PAN Fang-fang et al(194)
Optimization on Processing Technology of Barbecue Tripe based on Fuzzy Mathematical Sensory Evaluation.....	WANG Li et al(200)

Food Additives

Main Quality Problems and Suggestions of Food Additives in China in 2015~2017.....	DU Cui-rong et al(206)
--	------------------------

Food Safety

Evaluation of Genotoxicity of Electron Beam Irradiation Mutant of <i>Aspergillus niger</i>	CUI Jing-ai et al(210)
--	------------------------

Analysis and Determination

Study on the Detection Method of Metallothionein in Whole Egg Powder.....	ZHANG Gen-sheng et al(214)
---	----------------------------

Nutritional Quality Evaluation of Fresh Kelp based on Principal Component Analysis.....	JIANG Xue et al(220)
---	----------------------

Changes of Volatile Compounds in <i>Penaeus vannamei</i> during Storage.....	GE Min-min et al(225)
--	-----------------------

Determination of Six Polyphenols in <i>Chenopodium quinoa</i> Willd (Quinoa) by Quantitative Analysis of Multi-Components by Single Marker Method.....	WEI Li-juan et al(232)
--	------------------------

Effects of Sterilization Methods on Volatile Flavor Compounds and Texture of Xiangxi Sour Fish.....	KONG Yu-ting et al(237)
---	-------------------------

Determination of Phenol in Five Food Plastic Packaging Materials by Rapid Synergistic Cloud Point Extraction Coupling with Fluorescence Spectrophotometry	LUO Xing-ling et al(243)
---	--------------------------

Rapid Determination of Benzo [a] Pyrene in Deep Frying Oil by Ultra Performance Liquid Chromatography-triple Quadrupole Mass Spectrometry	LIAO Hao (248)
---	----------------

Establishment of Digital PCR Assay for Detection of <i>Vibrio parahemolyticus</i>	FANG Pei-pei et al(252)
---	-------------------------

Difference Analysis of Volatile Flavors of Pork Flavoring by Two Preparations.....	QIAO Kai-na et al(258)
--	------------------------

Storage and Preservation

Effects of 1-MCP Combined with Bio-preservatives on Shelf Life Quality and Physiological Changes of Fuji Apples after Storage.....	ZHANG Peng et al(266)
--	-----------------------

The Relationship between the Difference of the Resistance Capacity and the Reactive Oxygen Species Related Metabolism in Muskmelon Inoculated with <i>Alternaria alternata</i>	LI Meng et al(272)
--	--------------------

Comprehensive Evaluation of Fresh-Keeping Performance of Refrigerators based on the Changes of Quality of Spinach.....	WANG Hou-yin et al(278)
--	-------------------------

Effect of Salicylic Acid Treatment on Postharvest Quality and Antioxidant Capacity of Summer Squash.....	WANG Yun-xiang et al(286)
--	---------------------------

Changes of Quality of Different Parts of Crystal and Guanxi Honey Pomelo during Storage.....	ZHOU Xian-yan et al(291)
--	--------------------------

Nutrition and Healthcare

Effect of Blueberries Anthocyanins on Lymphocytes and Macrophages Immune Function in Mice.....	LIU Yu-chen et al(296)
--	------------------------

Effect of Resveratrol on Growth Performance, Hepatic Glycolipid Metabolism and Energy Metabolism in Mice Fed with High Fat Diet	Li Yi et al(302)
---	------------------

Preparation and Function of Medicine and Fertilizer Integrated Aqua based on Berberine and Biogas Slurry.....	LIU Jin-rong et al(309)
---	-------------------------

Reviews

Research on the Metabolism of Aroma Components in Apple Cider.....	YANG Ying-di et al(314)
--	-------------------------

Research Progress of Antihypertensive Bioactive Substances and Their Extracting Technologies from Brown Algae.....	GUO Jing-jing et al(321)
--	--------------------------

Research Progress of the Application of Hydrocolloids in Surimi Products.....	MI Hong-bo et al(328)
---	-----------------------

Research Progress of Modification of Dietary Fiber from Soybean Residue.....	LI Wei-wei et al(333)
--	-----------------------

Preparation, Characterization, Function and Applications of Inulin Derivatives.....	HUANG Gui-ying et al(339)
---	---------------------------

Research Progress in the Effect of Frozen Storage on Molecular Structure and Functional Properties of Gluten Proteins in Dough.....	ZOU Min et al(347)
---	--------------------



江苏赛威(SAIWEI)

为您提供饮料、啤酒包装全面解决方案

- ※ 江苏省高新技术企业
- ※ SGSC & ISO9001认证企业
- ※ 苏州市名牌产品
- ※ 江苏省质量信用产品

江苏赛威(SAIWEI)作为著名饮料机械专业的制造商，已有三十多年食品饮料机械设计制造经验，拥有多项专有技术，生产从单机到整套生产线，以适应不同的生产条件和能力范围的需求，提供既技术先进又经济合理的生产线。

SAIWEI, as a famous professional manufacturer in drink machineries in China, has over 30 years experience in this field, holds many special technologies and patents. This Company could supply series of complete drink producing lines with various capacities, in order to satisfy different demands from Customers.

专业提供下列成套设备

Specifically supply following complete turn-key project:

1. 2000-36000瓶/时瓶装水灌装生产线。
Drink water bottling line for small PET bottle.
2. 2000-36000瓶/时热灌装生产线。
Hot juice producing & filling line.
3. 2000-30000瓶/时含气灌装生产线。
Carbonated drink producing & filling line.
4. 2000-15000瓶/时中小型啤酒灌装线。
Beer bottling line for glass bottle or PET bottle
5. 100-2000桶/时五加仑灌装线。
Drink water filling line for 5 gallons bottle.
6. 600-4000桶/时1加仑灌装线。
Drink water filling line for 1 gallon bottle.
7. 易拉罐灌装线。
POP-TOP Can filling and sealing line
8. 食用油、酱油、醋、酒类灌装线。
Complete set of filling & capping line for edible oil, soy, vinegar, & wine product.
9. 饮料前处理系统。
Series of processing equipments for fruit juice and tea drink.
10. 含气饮料前处理、制冷设备。
Processing system and chilling system for carbonated drink.
11. 水处理系统。
Series of water treatment system
12. 相关设备：吹瓶机、理瓶机、倒瓶杀菌机、喷淋隧道、浓缩设备、CIP、UHT杀菌器、套标机、装箱机、膜包装机等。
Equipments relating to drink producing lines:
PET blow molding machine; PET Unscrambler;
Bottle Overturn sterilizer; Tunnel Pasteurizer;
Juice condensation machine; CIP; UHT super
high temperature sterilizer; Auto label sleeving &
Shrinking machine; Auto carton filler; Auto Film
wrapping & shrinking packer; Code printer;
Beverage Mixer.

地址:江苏省张家港市锦丰镇(三兴)
白熊路88号
电话:0512-58570998(总机)
传真:0512-58578889
手机:(0)13901565836(0)13806229377
邮编:215624
E-mail:wyc@saiwei.com.cn

引进国外先进技术生产



常压灌装三合一机(2000-30000瓶/时)
RINSER, GRAVITY FILIER AND SCREW CAPPER MONOBLOC



含气饮料等压灌装三合一机(2000-20000瓶/时)
RINSE-BALANCED PRESSURE FILLER-CAPPER MONOBLOC



PET热灌装三合一机(4000-30000瓶/时)
RINSING, HOT FILLING AND SCREW CAPPING MACHINE



连续式喷淋杀菌机
CONTINUOUS TYPE
TUNNEL PASTEURIZER



易拉罐灌装三合一机(2000-3000罐/时)
CAN/HOUR TOP CAN FILLING LINE



玻璃啤酒冲洗灌装压盖三合一机
WASHING FILLER & PRESS
CAPPER FOR GLASS BOTTLED BEER



全自动旋转式理瓶机
AUTO UNSCRAMBLER



QHS系列饮料混合机
QHS SERIES BEVERAGE MIXER



双级反渗透纯水设备(1-20吨/时)
RO 2-STEP SERIES HYPERFILTRATION DEVICE



5加仑桶装线(200桶/时)
5 5GALLONS BARRELED
PRODUCTION LINE



全自动收缩膜包装机
FILM SHRINKING & WRAPPING
MACHINE

董事长兼总经理 张秀峰 向国内外新老客户致意

张家港市饮料机械有限公司

ZHANGJIAGANG CITY DRINK MACHINERY CO., LTD.

[Http://www.saiwei.com.cn](http://www.saiwei.com.cn)