

《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(中国科技核心期刊)

食品工业科技

Science and Technology of Food Industry



食品工业科技微信公众号

ISSN 1002-0306
CN 11-1759/TS

2019 5

ISSN 1002-0306



9 771002 030197

第40卷 半月刊 2019年3月1日 出版

创新科技 香芳四溢



QK1908797

专注于调味精油行业

十年积淀

专业品质，值得信赖

- 7200升 + X 超临界萃取生产规模
- 108项专有技术，细分行业技术开发的领跑者
- 1800家客户，优质服务的体验者



安全



创新科技



高品质



健康生活



全国客服热线

400-032-5166

www.xomolon.com



雪麦龙食品香料有限公司 高新技术企业

郑州雪麦龙食品香料有限公司
ZHENGZHOU XUEMAILON FOOD FLAVOR CO.,LTD

公司总部及研发中心

电话: 0371-56561888

传真: 0371-56567092

郑州市航空港区新港大道
台湾科技园C7-2栋

生产园区

电话: 0371-62582555

传真: 0371-62582333

新郑薛店食品工业
园区枣园路001号

雪麦龙
XUEMAILON

目次

2019年第5期, 总421期

研究与探讨

- 发酵麦麸对面包膳食纤维组成及烘焙特性的影响.....张逢温等(1)
- 益生菌副干酪乳杆菌R8双层包埋工艺研究.....吴军林等(7)
- 基于PC-12细胞电化学传感器检测苯并(a)芘的研究..陈家辉等(12)
- 天麻水提物活性成分分析及其抗氧化活性.....陈琛等(17)
- 南极磷虾酶解液特性分析.....黄艳青等(23)
- 羧甲基烟叶多糖的持水性及热解产物研究.....艾绿叶等(31)
- 蒸制时间对滇黄精色泽、可溶性成分及糖含量的影响
.....刘明研等(37)
- 恒温发酵温度对发酵牦牛肉灌肠理化性质的影响.....丁希等(42)
- 博辣天剑朝天椒、皱线1号线椒和陶岭三味辣椒株系的品质分析及评价.....崔桂娟等(48)
- 齐墩果酸-1-脱氧野尻霉素衍生物的合成及其对 α -葡萄糖苷酶活性的抑制.....林萍等(53)
- 黔产薏苡仁油成分分析及对破骨细胞活性的影响.....魏永忠等(61)
- 不同溶解特性的醇溶蛋白亚组分对馒头面团特性的影响
.....于国莉等(66)
- 四种小浆果浆汁活性成分及其抗氧化活性.....王纯等(71)
- 含中药功能因子巧克力3D打印成型性研究.....肖俊勇等(77)
- 干燥方法对白牛肝菌和鸡枞菌品质特性的影响.....赵丹等(83)
- 爬沙虫主要营养成分分析及其抗利尿作用.....石晏丞等(87)
- 冷冻豆腐复合添加剂配比及品质评价.....李良等(93)
- 干制速度对无核白葡萄酚类物质和多酚氧化酶细胞化学定位及褐变的影响.....李晓丽等(99)
- 高钙菜黄酮的分级分离各级分的抗氧化活性.....蔡冬宝等(108)
- 超高压和高温短时杀菌对绿色复合果蔬汁的杀菌效果与品质影响
.....赵晓丹等(114)

生物工程

- 牦牛酸奶酪中高产乳糖酶菌株分离鉴定及其酶学性质..陆云彪等(124)
- 苯乳酸对单增李斯特菌的细胞膜完整性和通透性的影响
.....黄云坡等(130)
- 万方数据



微康益生菌
WECARE-PROBIOTICS



民族益生菌产业领导者 WeCare - Probiotics Expert

微康生物坐落于江苏省苏州市吴江经济技术开发区国家级创业园, 已获得国家高新技术企业和江苏省双创人才企业认定。专注益生菌及其衍生物的研究、开发、生产及应用, 旨在为食品、医药、农业、生态环保等领域提供特殊有益微生物菌种(菌粉)、衍生产品及制剂ODM/OEM应用完整解决方案。



方曙光博士微信



微康公众平台

江苏微康生物科技有限公司

Tel: 0512-86856998

E-mail: sales@wecare-bio.com

Http://www.wecare-bio.com

民族菌 中国梦

目次

2019年第5期, 总421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
发行主任 李浩明
副主编 冯媛媛 刘丽娜
责任编辑 王 敬
编 辑 雷 玥 李小惠 郑晓东
马怡童 顾嘉林 吴师师 孙世平
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
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

万方数据

- 解肝磷脂土地杆菌(*Pedobacter heparinus*) 源唾液酸醛缩酶基因的
异源表达及其活性研究.....郭娟等(136)
- 嗜酸乳杆菌KLDS1.0901表层蛋白对菌株黏附特性的影响
.....占萌等(144)
- 菠萝蜜果酒发酵菌种的选育及其性能测定.....梁裕崴等(151)
- 冷诱导金黄色葡萄球菌环境胁迫耐受性及生物被膜控制
.....朱梦娇等(157)

工艺技术

- 两种火龙果果皮红色素提取工艺优化及其抗氧化活性
.....张灵帮等(163)
- 微波膨化甘薯鱼糜脆片的加工工艺优化.....沈秋霞等(170)
- 虾夷扇贝内脏源金属硫蛋白的提取工艺优化.....孟春英等(176)
- 红树莓籽黄酮微胶囊工艺优化及其体外模拟胃肠消化
.....纪秀凤等(182)
- 表面脱乙酰化甲壳素颗粒固定溶菌酶及酶学性质研究
.....张永勤等(188)
- 模糊数学结合响应面法优化葛根酒发酵工艺参数及其香气成分分
析.....魏劲松等(193)
- 响应面法优化超高压处理提取金银花绿原酸工艺..浦娜娜等(201)
- 玉米皮纤维素提取工艺优化及结构表征.....周瑾琨等(207)

食品安全

- 霍山石斛茎的食用安全性评价.....尚贞子等(213)

分析检测

- 热加工西瓜汁关键异味成分的初步鉴定.....杨潇等(219)
- 液相色谱-串联质谱法同时测定浆果类、瓜果类水果中19种植物
生长调节剂的残留量.....张文等(225)
- 不同品种软枣猕猴桃品质指标的主成分分析.....马云等(233)
- 陕西区域茯砖茶中“金花”含量分析.....严烨等(239)
- HPLC-UV法测定植物甾醇中3种甾醇单体的含量
.....冯文欢等(244)
- 椴木木耳和袋栽木耳挥发性成分及特征风味物质比较分析
.....李翔等(249)

1979年创刊，第40卷 半月刊

主任委员:

韩 璞 (《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)
石维枕 (中国生物发酵产业协会 理事长) 宋昆冈 (中国乳制品工业协会 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)
王晓斌 (河南工业大学) 汪少芸 (福州大学)
王 硕 (南开大学) 汪张贵 (蚌埠学院)
王 颖 (河北农业大学) 欧仕益 (暨南大学)
王锡昌 (上海海洋大学) 金征宇 (江南大学)
王 静 (北京工商大学) 张 民 (天津科技大学)
王顺民 (安徽工程大学) 张坤生 (天津商业大学)
王立峰 (南京财经大学) 张和平 (内蒙古农业大学)
王永涛 (中国农业大学) 张 娜 (哈尔滨商业大学)
邓放明 (湖南农业大学) 张铁华 (吉林大学)
韦宝耀 (广西大学) 张铁鹰 (食品工业科技杂志社)
孔保华 (东北农业大学) 张宇昊 (西南大学)
方亚鹏 (湖北工业大学) 张 岩 (河北省食品检验研究院)
毛建卫 (浙江科技学院) 郑宝东 (福建农林大学)
石彦国 (哈尔滨商业大学) 郑喜群 (齐齐哈尔大学)
叶兴乾 (浙江大学) 郑 磊 (合肥工业大学科研院)
卢向阳 (湖南农业大学) 范大明 (江南大学)
包怡红 (东北林业大学) 郝建平 (贵州大学)
白卫东 (仲恺农业工程学院) 单 杨 (湖南省农业科学院)
白卫滨 (暨南大学) 胡小松 (中国农业大学)
史贤明 (上海交通大学) 胡文忠 (大连民族大学)
艾连中 (上海理工大学) 胡秋辉 (南京财经大学)
全其根 (北京农学院) 赵兴春 (淄博中轩生化有限公司)
孙宝国 (北京工商大学) 赵国华 (西南大学)
朱蓓薇 (大连工业大学) 赵谋明 (华南理工大学)
刘东红 (浙江大学) 赵新淮 (东北农业大学)
刘光明 (集美大学) 赵黎明 (华东理工大学)
刘成梅 (南昌大学) 赵前程 (大连海洋大学)
刘学波 (西北农林科技大学) 赵学伟 (郑州轻工业学院)
刘 贺 (渤海大学) 赵 勇 (上海海洋大学)
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) 侯俊财 (东北农业大学)
江连洲 (东北农业大学) 相启森 (郑州轻工业学院)
乔旭光 (山东农业大学) 郝利民 (总后勤部)
李永敬 (杜邦营养与健康) 徐 岩 (江南大学)
李 东 (北京营养源研究所) 徐幸莲 (南京农业大学)
李 华 (西北农林科技大学) 唐洪波 (沈阳工业大学)
李学鹏 (渤海大学) 聂少平 (南昌大学)
李 诚 (四川农业大学) 章超桦 (广东海洋大学)
李 琳 (东莞理工学院) 崔 波 (齐鲁工业大学)
李洪军 (西南大学) 崔承弼 (延边大学)
李 斌 (华中农业大学) 曹敏杰 (集美大学)
李春保 (南京农业大学) 曹雁平 (北京工商大学)
李 斌 (沈阳农业大学) 龚加顺 (云南农业大学)
何东平 (武汉轻工大学) 董庆利 (上海理工大学)
何国庆 (浙江大学) 谢明勇 (南昌大学)
何 强 (四川大学) 谢 晶 (上海海洋大学)
陈 卫 (江南大学) 谢 元 (北京甜博信息咨询公司)
陈建设 (浙江工商大学) 曹名湧 (中国海洋大学)
陈 峰 (北京大学) 曹晓房 (仲恺农业工程学院)
陈 颖 (中国检验检疫科学研究院) 韩剑众 (浙江工商大学)
杜 明 (大连工业大学) 雷红涛 (华南农业大学)
扶 雄 (华南理工大学) 廖小军 (中国农业大学)
陆启玉 (河南工业大学) 潘思秋 (华中农业大学)
陆柏益 (浙江大学) 潘永贵 (海南大学)
吴燕燕 (中国水产科学研究院) 薛长湖 (中国海洋大学)
闵伟红 (吉林农业大学)

万方数据

目次

2019年第5期, 总421期

贮运保鲜

透明质酸涂膜结合微冻贮藏对鲜切鲤鱼肉保鲜效果的研究
.....郭丽等(253)
腐胺对机械伤青椒果实生理品质和抗氧化能力的影响
.....王云香等(259)

营养与保健

东方栓孔菌三萜的大孔树脂纯化工艺优化及对小鼠酒精性肝损伤
的保护作用.....郑义等(264)
雨生红球藻破壁孢子粉对小鼠酒精性肝损伤的保护作用
.....魏芬芬等(270)

专题综述

荧光定量PCR在预测微生物学中的应用.....牛犇等(275)
水产品腐败机理及控制方法研究进展.....杨帆等(282)
羊胎盘肽研究与利用进展.....李志忠等(286)
茶叶加工中美拉德反应对品质形成与安全的影响分析
.....王辉等(291)
脉冲强光杀菌技术在食品保鲜领域的研究进展....吴凯为等(295)
基于肽生物标志物技术鉴别肉品的真实性研究进展
.....周广运等(300)
微生物来源的唾液酸转移酶研究进展.....宋孟迪等(305)
谷氨酸棒状杆菌高效发酵谷氨酸的关键分子机理研究进展
.....杨阳等(311)
雅安藏茶的主要活性成分及保健功能研究进展.....胡燕(316)
茶多酚提取与纯化方法及其功能活性研究进展.....杨新等(322)
我国特殊医学用途配方食品产业现状与政策建议..王文月等(329)
微藻油的提取与功能研究进展.....刘艺琳等(333)
甜樱桃采后病害、贮藏期间品质变化及其防腐保鲜技术
.....孙小渊等(338)
电子自旋共振技术及其在食品脂质氧化检测中的应用进展
.....石硕等(343)

CONTENTS

March, 2019(No.421)

Research and Investigation

Effect of Fermented Wheat Bran on Dietary Fiber Composition and Baking Characteristics of Bread.....	ZHANG Feng-wen et al(1)
Study on the Double-layer Embedment of Probiotic <i>Lactobacillus paracasei</i> R8.....	WU Jun-lin et al(7)
Detection of Benzo(a)pyrene based on PC-12 Electrochemical Cell Sensor.....	CHEN Jia-hui et al(12)
Analysis of Active Components and Antioxidant Activity of Aqueous Extract of <i>Gastrodia elata</i>	CHEN Chen et al(17)
Characteristics of Antarctic Krill Protein Enzyme-hydrolysates.....	HUANG Yan-qing et al(23)
Study on Water Retention and Pyrolysis Products of Carboxymethyl Tobacco Leaf Polysaccharide.....	AI Lv-ye et al(31)
Influence of Steaming Time on Color, the Content of Soluble Substance and Sugar in <i>Polygonatum kingianum</i>	LIU Ming-yan et al(37)
Effects of Constant Fermentation Temperatures on Physicochemical Properties of Fermented Yak Meat Sausage.....	DING Xi et al(42)
Quality Analysis and Evaluation of Taoling Sanwei Pepper, Knit Line No.1 Line Pepper and Bola Tianjian Pod Pepper.....	CUI Gui-juan et al(48)
Synthesis of Oleanolic Acid-1-deoxynojirimycin Derivatives and Its Inhibition on α -glucosidase Activity.....	LIN Ping et al(53)
Analysis of the Composition of Coix Seed Oil in Guizhou and Its Effect on the Activity of Osteoclast.....	WEI Yong-zhong et al(61)
Effect of Gliadin Subcomponents with Different Dissolution Characteristics on the Characteristics of Steamed Bread Dough.....	YU Guo-li et al(66)
Active Components and Antioxidant Activities of Four Kinds Small Berry Juices.....	WANG Chun et al(71)
Study on the 3D Printing Formability of Chocolate with Chinese Medicine Functional Factor.....	XIAO Jun-yong et al(77)
Effects of Drying Methods on the Quality Characteristics of <i>Boletus albus</i> Peck and <i>Termitomyces albuminosus</i>	ZHAO Dan et al(83)
Analysis of Main Nutritional Components in Hellgrammites and Its Anti-Diuretic Effect.....	SHI Yan-cheng et al(87)
Compound Additives Proportion and Quality Evaluation of Frozen Tofu.....	LI Liang et al(93)
Effect of Drying Rate on Cytochemical Localization of Phenolic Substance and Polyphenol Oxidase and Browning in Thompson Seedless Grape.....	LI Xiao-li et al(99)
Antioxidant Activity of Flavonoids Fractionation Extracts from <i>Sedum aizoon</i> L.	CAI Dong-bao et al(108)
Effect of High Hydrostatic Pressure and High Temperature Short Time Treatment on the Microbial and Quality Characteristics of Green Compound Fruit and Vegetable Juice.....	ZHAO Xiao-dan et al(114)

Bioengineering

Isolation and Identification of Microorganism with High Producing Lactase Activity from Yark Yoghourt Cheese and Its Enzymatic Properties.....	LU Yun-biao et al(124)
Effect of D-(+)-3-Phenyllactic Acid against <i>Listeria monocytogenes</i> 10403s on Cell Membrane Integrity and Permeability.....	HUANG Yun-po et al(130)
Heterologous Expression and Activity Study of a Novel Sialic Acid Aldolase Gene Derived from <i>Pedobacter heparinus</i>	GUO Juan et al(136)
Effects of Surface Layer Proteins of <i>Lactobacillus acidophilus</i> KLDS1.0901 on Its Adhesion Characteristics.....	ZHAN Meng et al(144)
Breeding and Performance Test of Fermentation Bacteria for Jackfruit Wine.....	LIANG Yu-wei et al(151)
Environmental Stresses Tolerance and Biofilm Control of Cold Induced <i>Staphylococcus aureus</i>	ZHU Meng-jiao et al(157)

Processing Technology

Optimization of Extraction Technology and Antioxidant Activity of Red Pigment from Two Different Species of Pitaya Peel.....	ZHANG Ling-bang et al(163)
Optimization of Processing Technology of Surimi and Sweet Potato Crisps by Microwave Puffing.....	SHEN Qiu-xia et al(170)
Optimization of Extraction Technology of Visceral Metallothionein from <i>Patinopecten yessoensis</i>	MENG Chun-ying et al(176)
Optimization of Microencapsulation of Flavonoids from Red Raspberry Seeds and Its Simulated Gastrointestinal Digestion <i>in Vitro</i>	JI Xiu-feng et al(182)
Study on Immobilized Lysozyme and Enzymatic Properties of Surface-deacetylated Chitin Granules	ZHANG Yong-qin et al(188)

CONTENTS

March, 2019(No.421)

Optimization of Fermentation Process of Gegen Wine by Fuzzy Mathematics Combined with Response Surface Methodology and Analysis of Its Aroma Components.....WEI Jin-song et al(193)

Optimization of the Extraction of Chlorogenic Acid from Honeysuckle with Ultra-high Pressure Treatment by Response Surface MethodologyPU Na-na et al(201)

Optimization of Extraction Technique and Structure Characterization of Cellulose from Corn Bran.....ZHOU Jin-kun et al(207)

Food Safety

Food Safety Evaluation of *Dendrobium huoshanense* Stems.....SHANG Zhen-zi et al(213)

Analysis and Determination

Preliminary Identification of Key Off-flavor in Thermal Treatment Watermelon Juice.....YANG Xiao et al(219)

Simultaneous Determination of 19 Kinds of Plant Growth Regulator Residues in Berries and Melons by Liquid Chromatography - Tandem Mass SpectrometryZHANG Wen et al(225)

Principal Component Analysis of Quality Indexes of Different Varieties of *Actinidia arguta*.....MA Yun et al(233)

Analysis of the Content of "Golden Flower" in Fuzhuan Tea in Shaanxi Province.....YAN Ye et al(239)

Quantitative Analysis of Three Individual Sterols in Phytosterol by HPLC-UV.....FENG Wen-huan et al(244)

Comparative Analysis of Volatile Components and Key Flavor Compounds of Basswood and Bagging *Auricularia auricula*.....LI Xiang et al(249)

Storage and Preservation

Fresh-keeping Effect of Hyaluronic Acid Coating Combined with Superchilling Storage on Fresh-cut Common Carp (*Cyprinus carpio*).....GUO Li et al(253)

Effects of Putrescine on Physiological Quality and Antioxidant Capacity of Mechanically Injured Green Bell Pepper.....WANG Yun-xiang et al(259)

Nutrition and Healthcare

Optimization of Purification by Macroporous Resin and Hepatoprotective Effect of Triterpenes from *Trametes orientalis* against Alcohol Induced Liver Injury in Mice.....ZHENG Yi et al(264)

Protective Effects of Sporoderm-broken Spore Powder of *Haematococcus pluvialis* on Alcoholic Liver Injury in Mice.....WEI Fen-fen et al(270)

Reviews

Application of Fluorescent Quantitative PCR in Predictive Microbiology.....NIU Ben et al(275)

Research Progress on Corruption Mechanism and Control Methods of Aquatic Products.....YANG Fan et al(282)

Research Progress on Sheep Placenta Peptide and Its Utilization.....LI Zhi-zhong et al(286)

Analysis on the Influence of Maillard Reaction on Quality Formation and Safety in Tea Processing.....WANG Hui et al(291)

Research Progress of Pulsed Light Sterilization Technology in Preservation of Food.....WU Kai-wei et al(295)

Research Progress in Identification of Meat Authenticity based on Peptide Biomarker Technology.....ZHOU Guang-yun et al(300)

Research Progress of Sialyltransferases Stemmed from Microorganisms.....SONG Meng-di et al(305)

Research Progress on Key Molecular Mechanism of High Yield Glutamic Acid Fermentation by *Corynebacterium glutamicum*.....YANG Yang et al(311)

Research Progress on Main Active Constituents and Healthcare Function of Ya'an Tibetan Tea.....HU Yan (316)

Research Progress on Extraction and Purification Methods of Tea Polyphenols and Its Functional ActivitiesYANG Xin et al(322)

Current Status and Policy Recommendations of Foods for Special Medical Purpose Industry in China.....WANG Wen-yue et al(329)

Research Progress of Extraction and Function of Microalgae Oil.....LIU Yi-lin et al(333)

Postharvest Disease of Sweet Cherry, Quality Change during Storage and Its Antisepesis and Preservation Technology.....SUN Xiao-yuan et al(338)

Electron Spin Resonance Technology and Its Applications Progress in the Detection of Food Lipid Oxidation.....SHI Shuo et al(343)



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
- ※ SGSCE&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。

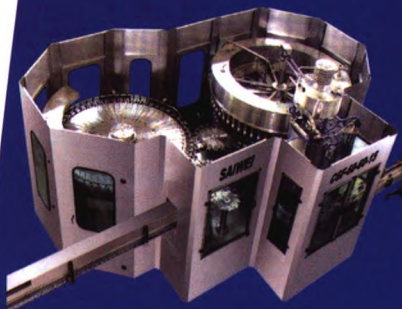
SAIWEI, as a famous professional manufacturer in drink machineries in China, has over 30 years experience in this field, holds many special technologies and patents. This Company could supply series of complete drink producing lines with various capacities, in order to satisfy different demands from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

专业提供下列成套设备 Specifically supply following complete turn-key project:

- 2000-36000瓶/时瓶装水灌装生产线。
Drink water bottling line for small PET bottle.
- 2000-36000瓶/时热灌装生产线。
Hot juice producing & filling line.
- 2000-30000瓶/时含气灌装生产线。
Carbonated drink producing & filling line.
- 2000-15000瓶/时中小型啤酒灌装线。
Beer bottling line for glass bottle or PET bottle.
- 100-2000桶/时五加仑灌装线。
Drink water filling line for 5 gallons bottle.
- 600-4000桶/时1加仑灌装线。
Drink water filling line for 1 gallon bottle.
- 易拉罐灌装线。
POP-TOP Can filling and sealing line
- 食用油、酱油、醋、酒类灌装线。
Complete set of filling & capping line for edible oil, soy, vinegar, & wine product.
- 饮料前处理系统。
Series of processing equipments for fruit juice and tea drink.
- 含气饮料前处理、制冷设备。
Processing system and chilling system for carbonated drink.
- 水处理系统。
Series of water treatment system
- 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

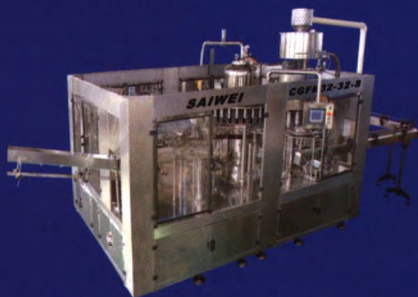
引进国外先进技术生产



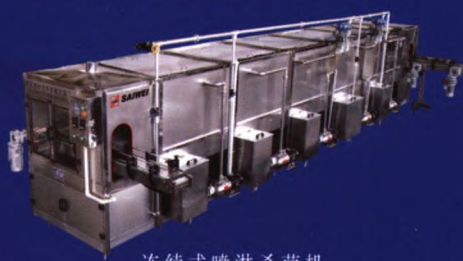
常压灌装三合一机(2000-30000瓶/时)
RINSER, GRAVITY FILLER AND SCREW CAPPER MONOBLOC



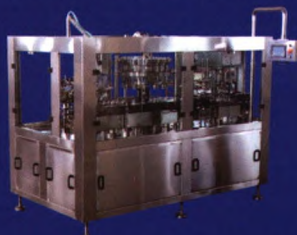
含气饮料等压灌装三合一机(2000-20000瓶/时)
RINSER-BALANCED PRESSURE FILLER-CAPPER MONOBLOC



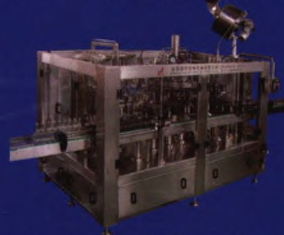
PET热灌装三合一机(4000-30000瓶/时)
RINSING, HOT FILLING AND SCREW CAPPING MACHINE



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



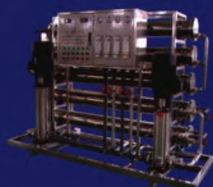
玻璃啤酒冲洗灌装压盖三合一机
WASHING FILLER & PRESS CAPPER FOR GLASS BOTTLED BEER



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 HYPERIES HYPERFILTRATION DEVICE



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



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

董事长兼总经理 张孝峰 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