

百种中国杰出学术期刊 中国精品科技期刊 中文核心期刊 中国权威学术期刊 中国科技核心期刊  
 国家自然科学基金资助期刊 中国农业核心期刊 CSCD核心库收录期刊 美国CA收录期刊 英国FSTA收录期刊

# 食品科学

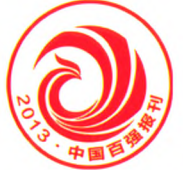
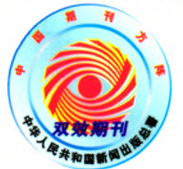
## FOOD SCIENCE

2014年第35卷第9期

半月刊

2014年5月15日出版

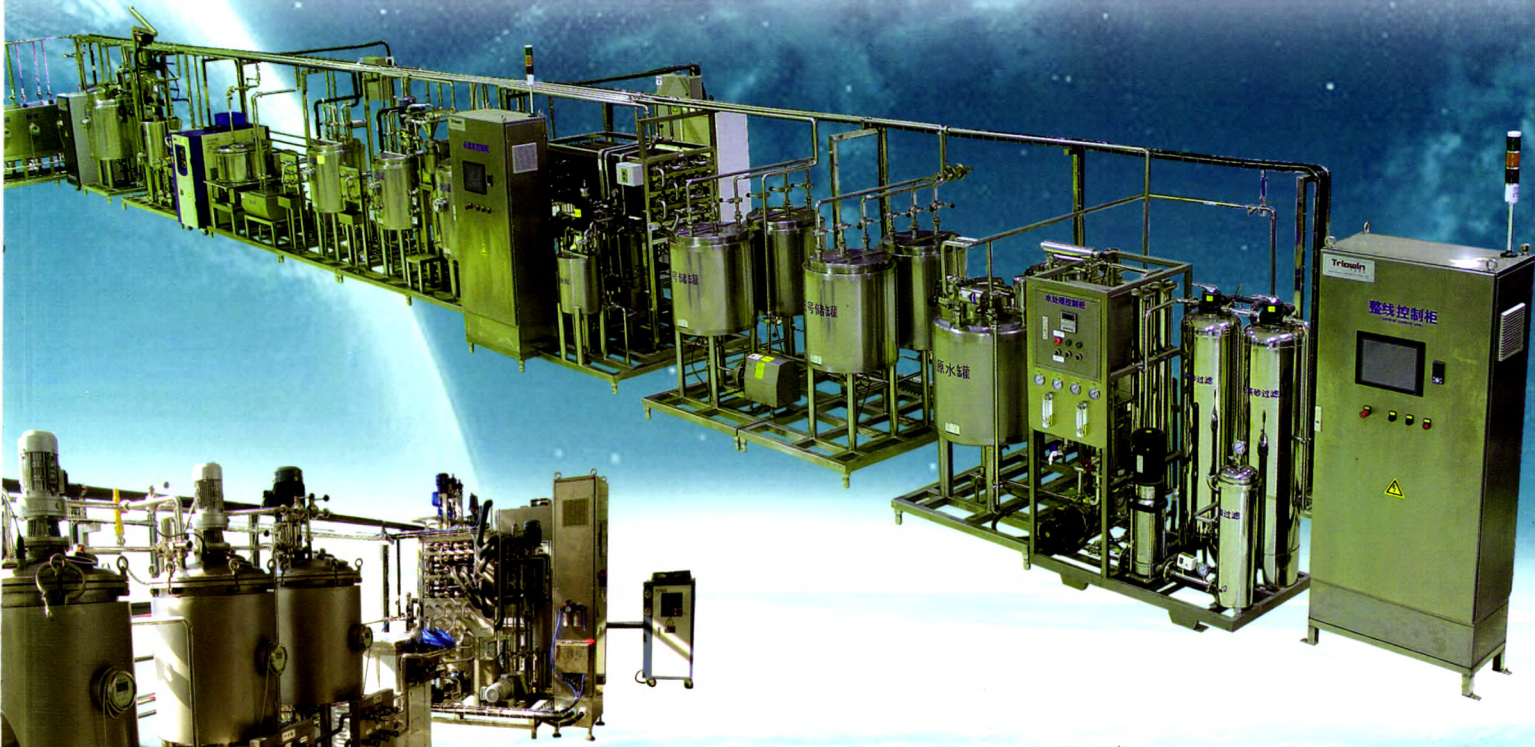
2014 9



ISSN 1002-6630  
 CN 11-2206/TS

打造中国实验设备第一品牌  
 Branding No.1 for Pilot Plants in China

**Triowin**  
 沃迪装备



食品、生物、制药工程等实验室及研发中心之理想装备



实验室微型超高温/UHT生产线



SD-1500 微型喷雾干燥机



SE03V 型实验室离心机



RTC-2010D 型物性分析仪



TE-MT 系列多功能提取罐



TW-CF01 碳酸饮料灌装线

实验室设备及中试生产线专家  
 Professional Maker for Lab Equipments & Pilot Plants

**Triowin**  
 沃迪装备

ISSN 1002-6630



0 9 >

9 771002 663142

上海沃迪自动化装备股份有限公司  
 中国 上海 金山工业区亭卫公路5899号  
 邮编: 201506 传真: 0086-21-54331011  
 总机: 0086-21-37901188  
 网址: www.triowinlab.com

Shanghai Triowin Automation Machinery Co., Ltd.  
 No. 5899 TingWei Rd. Jinshan Industrial Zone Shanghai  
 P.C.: 201506 Fax: 0086-21-54331011  
 Tel.: 0086-21-37901188  
 Http://www.triowinlab.com



主管：中国商业联合会

主办：北京食品科学研究院

出版：中国食品杂志社

编辑：《食品科学》编辑部

社长：王守伟

执行社长：赵燕

副社长兼主编：孙勇

副主编：马永征、王晓云、张秀敏

责编：王连芬

编辑成员：刘莉、赵金杨、石渭淮

英文校译：陈宁、陈锦强

编辑部：(010)83155446/47/48/49/50

(010)83155436(兼传真)

副社长兼广告部主任：陶震

(010)83155435/38 (010)83152138(传真)

发行部：(010)83155446-8010

网址：www.chnfood.cn

电子信箱：chnfood@chnfood.cn

通信地址：北京市西城区禄长街头条4号

邮政编码：100050

国内发行：北京报刊发行局

邮发代号：2-439

国外总发行：中国国际图书贸易总公司

(北京399信箱)

国外代号：M686

国内统一连续出版物号：  
ISSN 1002-6630  
CN 11-2206/TS

出版日期：每月15日、25日

排版：百林印刷厂

印刷：中国石油报社印刷厂

国内定价：40元/册

订阅方法：各地邮政局或本刊编辑部

广告经营许可证号：京西工商广字第8133号(1-1)

法律顾问：张国印 律师 电话：13901354197

知识产权顾问：李桂玲 电话：13801335416

万方数据

### 基础研究

- 萝卜苗发芽过程中营养物质的动态变化 ..... 周晨光等(1)
- 组氨酸与氯化钾混合液对兔肉肌球蛋白特性的影响 ..... 赵晓阳等(6)
- 壳聚糖成膜溶液及其膜相关性研究 ..... 刘梅等(11)
- 葛仙米藻胆蛋白与色度降解动力学 ..... 程超等(16)
- 贺兰山东麓年轻红葡萄酒的CIELab颜色空间特征 ..... 王宏等(20)
- 胡萝卜薄层干燥动力学模型研究 ..... 种翠娟等(24)
- 糖汁亚硫酸法絮凝澄清过程中的Zeta电位 ..... 崔越等(30)
- 离子强度对壳聚糖分子链构象的影响 ..... 张威等(34)
- 湿法糖基化改性对大豆分离蛋白功能性质的影响 ..... 王松等(38)
- 苦丁茶多糖活性成分动态累积及其抑菌活性 ..... 蔡鹃等(43)
- 糖醇对结冷胶凝胶质构的影响 ..... 张晨等(48)
- 马铃薯蛋白的分离及氨基酸组成分析 ..... 曾凡逵等(53)
- 米糠脂溶性单体化合物的分离与结构鉴定 ..... 刘天行等(57)
- 巴氏灭菌对不同品种菠萝蜜汁挥发性香气成分的影响 ..... 皋香等(63)
- 山楂气体射流冲击干燥特性及干燥模型 ..... 李文峰等(69)
- 人工养殖大鲵皮胶原蛋白的性质研究 ..... 顾赛麒等(74)
- 鮫鳔鱼皮胶原蛋白肽的抗氧化活性 ..... 马华威等(80)
- 决定不同类型甜瓜果实品质差异的关键性状 ..... 徐伟欣等(85)
- 不同品种马兰的活性组分及抑制蛋白糖基化功能 ..... 朱晓琳等(90)
- 浓缩苹果汁生产过程中cAMP分布规律研究 ..... 冉仁森等(96)
- 女贞内生真菌清除自由基活性成分的分离纯化 ..... 陈安徽等(101)
- 壳聚糖-乳清分离蛋白复合膜的制备、形态结构及理化性质 ..... 陈悦等(106)
- 胶原蛋白与壳聚糖复合膜的机械性能 ..... 陈达佳等(112)
- 不同品种猕猴桃果实的品质及抗氧化活性 ..... 赵金梅等(118)
- 芦蒿秸秆黄酮类化合物对晚期蛋白质糖基化终末产物形成的抑制作用 ..... 邓荣华等(123)
- 荧光光谱法研究牛血清白蛋白与柠檬黄和日落黄的相互作用 ..... 刘志栋等(128)



# 目次

# 食品

## 2014年 第35卷

### 《食品科学》第六届编委会

顾问: Daryl Bert Lund 蔡同一 曹小红 陈坚 管华诗  
贾敬敦 金宗濂 李宁 李玉 刘瑞海 潘迎捷 庞国芳 饶平凡  
孙宝国 孙大文 张改平 照日格图 周光宏 朱蓓薇

### 编委会委员 (按姓氏汉语拼音为序)

- |                          |  |
|--------------------------|--|
| 阿不都拉·阿巴斯(新疆大学)           | 陆兆新(南京农业大学)  |
| 毕 阳(甘肃农业大学)              | 罗亚光(USDA-ARS)  |
| 蔡慧农(集美大学)                | 罗云波(中国农业大学)  |
| 陈 峰(北京大学)                | 马海乐(江苏大学)  |
| 陈 峰(Clemson University)  | 孟宪军(沈阳农业大学)  |
| 陈建设(University of Leeds) | 潘丽军(合肥工业大学)  |
| 陈 宁(美国新泽西癌症研究所)          | 潘思轶(华中农业大学)  |
| 陈庆森(天津商业大学)              | 虎广昌(天津商业大学)  |
| 陈 卫(江南大学)                | 裴世春(齐齐哈尔大学)  |
| 陈振宇(香港中文大学)              | 蒲 彪(四川农业大学)  |
| 储晓刚(中国检验检疫科学研究院)         | 齐 斌(常熟理工学院)  |
| 邓放明(湖南农业大学)              | 单 杨(湖南省农业科学院)  |
| 邓泽元(南昌大学)                | 石彦国(哈尔滨商业大学)   |
| 董海洲(山东农业大学)              | 孙庆杰(青岛农业大学)  |
| 堵国成(江南大学)                | 孙远明(华南农业大学)  |
| 杜平惠(台湾嘉南药理科技大学)          | 王大为(吉林农业大学)  |
| 杜先锋(安徽农业大学)              | 王 强(中国农业科学院)   |
| 方 继(国立中兴大学(台湾))          | 王 硕(河北农业大学)  |
| 扶 雄(华南理工大学)              | 王 硕(天津科技大学)  |
| 高丽萍(北京联合大学)              | 汪兴平(湖北民族学院)  |
| 葛长荣(云南农业大学)              | 王锡昌(上海海洋大学)  |
| 郭 宏(北京市食品研究所)            | 魏益民(中国农业科学院)   |
| 郝利民(总后勤部军需装备研究所)         | 吴永宁(国家食品安全风险评估中心)                                    |
| 何东平(武汉轻工大学)              | 夏立秋(湖南师范大学)  |
| 何 强(四川大学)                | 夏延斌(湖南农业大学)  |
| 侯冬岩(鞍山师范学院)              | 谢明勇(南昌大学)  |
| 胡秋辉(南京财经大学)              | 邢新会(清华大学)  |
| 贾英民(河北科技大学)              | 熊幼翎(University of Kentucky)                          |
| 江昌俊(安徽农业大学)              | 徐 虹(南京工业大学)  |
| 江连洲(东北农业大学)              | 徐明生(江西农业大学)  |
| 姜绍通(合肥工业大学)              | 薛长湖(中国海洋大学)  |
| 金昌海(扬州大学)                | 杨公明(华南农业大学)  |
| 靳 焯(内蒙古农业大学)             | 杨铭铎(黑龙江省科学技术协会)                                      |
| 金征宇(江南大学)                | 杨海燕(新疆农业大学)  |
| 鞠兴荣(南京财经大学)              | 叶兴乾(浙江大学)  |
| 康文艺(河南大学)                | 余龙江(华中科技大学)  |
| 李冬生(湖北工业大学)              | 俞伟祖(中粮营养健康研究院)                                       |
| 李洪军(西南大学)                | 郁建平(贵州大学)  |
| 李 华(西北农林科技大学)            | 岳田利(西北农林科技大学)  |
| 李建科(陕西师范大学)              | 章超桦(广东海洋大学)  |
| 李 琳(东莞理工学院)              | 张 灏(江南大学)  |
| 李绍平(澳门大学)                | 张和平(内蒙古农业大学)   |
| 李树君(中国农业机械化科学研究院)        | 张坤生(天津商业大学)  |
| 李 勇(北京大学)                | 张兰成(哈尔滨工业大学)   |
| 李元昆(新加坡国立大学)             | 张名位(广东省农业科学院)  |
| 李忠海(中南林业科技大学)            | 张 岩(河北省食品质量监督检验研究院)                                  |
| 励建荣(渤海大学)                | 张 征(江苏省产品质量监督检验研究院)                                  |
| 连 宾(中国科学院)               | 张志强(香港中文大学)  |
| 林 洪(中国海洋大学)              | 郑宝东(福建农林大学)  |
| 林亲录(中南林业科技大学)            | 周 坚(武汉轻工大学)  |
| 刘宝林(上海理工大学)              | 朱 明(农业部规划设计研究院)                                      |
| 刘成梅(南昌大学)                | 赵国华(西南大学)  |
| 刘景圣(吉林农业大学)              | 朱文学(河南科技大学)  |
| 刘静波(吉林大学)                | Okkyung Kim Chung<br>(Kansas State University)       |
| 刘敬泽(河北师范大学)              | Patricia Rayas Duarte<br>(Oklahoma State University) |
| 刘 文(中国标准化研究院)            | Michael Tilley(USDA-GMPRC)                           |
| 刘新旗(中粮营养健康研究院)           | IL KIM(Pusan National University)                    |
| 陆启玉(河南工业大学)              |  |
| 卢向阳(湖南农业大学)              |  |
| 卢晓黎(四川大学)                |  |

漂洗前后四大家鱼鱼糜品质的变化 ..... 吴润锋等(132)

血根碱清除自由基及抑制生物大分子氧化的作用··· 姚 雯等(137)

基于逼近理想解排序法的进出口食品  
安全监管工作风险评估 ..... 华从伶等(142)

### 生物工程

响应面法优化枯草芽孢杆菌产 $\gamma$ -聚谷氨酸发酵工艺··· 贺杨扬等(147)

降解类胡萝卜素产香细菌的筛选及鉴定 ..... 蒿洪欣等(152)

酪蛋白非磷酸肽对大豆多肽的修饰及  
复合物的乳化性表征 ..... 黄文秀等(157)

产蛋白酶兼性厌氧菌株的筛选、酶学性质及  
发酵豆粕应用探究 ..... 熊 涛等(162)

枯草芽孢杆菌生产抗菌物质的食品级  
发酵培养基优化 ..... 沈跃丽等(168)

冷却猪肉中特定腐败菌的靶向筛选 ..... 赵丽珺等(174)

脱盐咸鸭蛋清促钙吸收肽的制备及脱酰胺修饰 ..... 赵宁宁等(181)

响应面法优化受精蛋蛋清制备抗氧化肽酶解工艺··· 王俊杰等(187)

北京棒杆菌天冬氨酸激酶G377定点突变及  
酶学性质表征 ..... 朱运明等(192)

枯草芽孢杆菌产细菌素发酵条件的优化 ..... 胡 敏等(198)

金褐霉素高产相关基因的筛选与表达 ..... 魏 杰等(203)

响应面法优化黑曲霉深层发酵产  
内切型菊粉酶工艺 ..... 李 娟等(207)

杏鲍菇污染菌的分离、鉴定及其特性 ..... 姚璐晔等(213)

响应面法优化枯草芽孢杆菌S0507产四甲基吡嗪的  
培养条件 ..... 祝赛峰等(218)

**营养卫生**

致敏蛋白 $\alpha$ 亚基缺失型大豆氨基酸  
组成及营养评价 ..... 拓 云等(224)

# 科 学

# 目 次



第09期 总第478期

亚精胺对小鼠骨骼肌自由基代谢影响及  
抗疲劳的效果研究 ..... 何恩鹏等(229)

酪蛋白糖巨肽对小鼠腹腔吞噬细胞及  
肠黏膜免疫细胞的影响 ..... 叶 雷等(234)

氯化锦葵色素-3-半乳糖苷对TNF- $\alpha$ 诱导内皮  
细胞炎症的抑制作用 ..... 王 健等(241)

鸡枞菌精多糖对酒精性损伤小鼠肾及  
免疫器官的抗氧化作用 ..... 邢 佳等(246)

日粮氧化魔芋葡甘露聚糖对齐口裂腹鱼生长、  
血脂和脂肪代谢酶活性的影响 ..... 周 成等(250)

霍山石斛多糖的肠黏膜免疫调节活性及  
在小肠中的吸收分布 ..... 郝 冉等(256)

普洱茶对小鼠血糖的干预作用 ..... 苏静静等(260)

天冬种子油营养成分分析及镇静催眠作用观察 ... 王森弘等(264)

国产和进口奶源婴儿配方奶营养效应的比较 ..... 许崇辉等(269)

酸奶中超氧化物歧化酶对模拟胃肠道  
消化液的稳定性 ..... 曾 丽等(274)

## 专题论述

乳酸菌对发酵肉制品中肌肉蛋白降解作用的  
研究进展 ..... 陈 倩等(279)

凡纳滨对虾过敏原结构与性质的研究进展 ..... 张晴晴等(285)

英国对食品安全责任主体法律责任立法的借鉴研究... 李佳洁等(291)

金枪鱼气调保鲜技术的研究进展 ..... 汤元睿等(296)

西洋参多糖的研究进展 ..... 于晓娜等(301)

果汁中添加外源糖检测技术的研究进展 ..... 唐翠娥等(306)

代谢组学在转基因作物非预期效应评价中的应用... 王 森等(312)

DPPH法评价抗氧化活性研究进展 ..... 韦献雅等(317)

分子印迹技术在药物残留检测中的应用 ..... 张成博等(323)

阪崎克罗诺肠杆菌致病性机理研究进展 ..... 刘 咪等(329)

中国食品安全标准体系的问题及对策 ..... 陈佳维等(334)

**南京丰禾生物科技有限公司**  
全谷物胚芽食品领导品牌

- 江苏省民营科技企业
- 南京321领军型科技人才引进计划资助项目
- 南京农业大学食品科技学院教学科研基地

**全谷物胚芽食品，吃出健康活力!**

六种口味 可供选择

全谷物胚芽食品是本公司在美、英、德等国家流行的全谷物食品基础上，选用高品质糙米、血糯米、黄豆、黑豆、绿豆、红小豆等原料，采用生物活化技术使其发芽，富含 $\gamma$ -氨基丁酸(GABA)、多肽、磷酸肌醇、维生素和膳食纤维等活性物质，再经瞬时熟化、打磨粉碎后，按照膳食平衡原则，合理搭配营养素，生产符合国民消费的健康食品。GABA是国家卫生部于2009年批准的新资源食品。

**C&R 程儒机械科技**  
引领芽类食品产业化发展

南京农业大学食品科技学院教学科研基地

- 丰禾生物下属全资控股企业
- 胚芽全谷物健康食品整体方案解决商
- 智能化发芽成套设备供应商

电话: 025-85568900  
网址: www.fayame.com

服务热线: **400 025 3100**  
南京丰禾生物科技有限公司  
网址: www.400 025 3100.com

扫码更多福利



# Contents

# FOOD

2014 Vol.35 No.09

## Organization in Charge:

China General Chamber of Commerce (CGCC)

**Sponsored by:** Beijing Academy of Food Sciences

**Published by:** China Food Publishing Company

**Edited by:** Editorial Department of *Food Science Journal*

**President:** Wang Shouwei

**Executive President:** Zhao Yan

**Vice President/Chief Editor :** Sun Yong

**Deputy Chief Editor:** Ma Yongzheng, Wang Xiaoyun,

Zhang Xiumin

**Responsible Editor:** Wang Lianfen

**Editors:** Liu Li, Zhao Jinyang, Shi Weiwei

**Translators:** Chen Ning, Chen Jinqiang

**Tel of Editorial Department:**

+86 10 83155446/47/48/49/50-8022

+86 10 83155436 (Fax)

**Vice President/Director of Advertising Department:**

Tao Zhen

+86 10 83155435/38 +86 10 83152138 (Fax)

**Tel of Circulation Department:**

+86 10 83155446-8010

**Website:** www.chnfood.cn

**E-mail:** chnfood@chnfood.cn

**Address:** No.4 Toutiao, Luchang Street, Xicheng

District, Beijing, China

**Postcode:** 100050

**Distributed by:** Beijing Post Bureau

**Issue Code:** 2-439

**Overseas Distributed by:**

China International Book Trading Corporation

(P.O. Box 399, Beijing 100044, China)

**Oversea Code:** M686

**Domestic Standard Serial Number:** ISSN 1002-6630  
CN 11-2206/TS

**Publication Date:** the 15<sup>th</sup> and 25<sup>th</sup> of Every Month

**Overseas Price:** US \$ 15 per Issue

- Dynamic Changes in Nutrients in Radish Sprouts during Germination ..... Zhou Chenguang et al. (1)
- Effect of Mixed Solutions of *L*-Histidine and KCl on Heat-Induced  
Gel Properties of Rabbit Skeletal Myosin ..... Zhao Xiaoyang et al. (6)
- Properties of Chitosan Film-Forming Solution and Its Films ..... Liu Mei et al. (11)
- Degradation Dynamics of Phycocyanin and Its Chroma from  
*Nostoc sphaeroides* Kützing ..... Cheng Chao et al. (16)
- Characteristic Analysis of Young Red Wine from the Eastern Foot of  
Helan Mountain Based on CIELab Color Space Parameters ..... Wang Hong et al. (20)
- Dynamic Modeling of Thin Layer Drying of Carrots ..... Chong Cuijuan et al. (24)
- Changes in Zeta Potential of Sugar Liquor during Flocculation and  
Clarification by Sulfurous Acid Method ..... Cui Yue et al. (30)
- Effect of Ionic Strength on Chain Conformation of Chitosan ..... Zhang Wei et al. (34)
- Effect of Glycosylation under Wet-Heating Condition on  
Functional Properties of Soybean Protein Isolate ..... Wang Song et al. (38)
- Dynamic Change in Bioactive Polysaccharides and Antimicrobial Activity of  
Kudingcha (*Ilex kudingcha* C. J. Tseng.) ..... Cai Juan et al. (43)
- Effects of Alditols on Gellan Gel Texture ..... Zhang Chen et al. (48)
- Isolation and Amino Acid Analysis of Potato Protein ..... Zeng Fankui et al. (53)
- Isolation and Identification of Lipid-Soluble Compounds from Rice Bran ..... Liu Tianxing et al. (57)
- Effect of Pasteurization on Volatile Aroma Components of Jackfruit  
(*Artocarpus heterophyllus* Lam.) Juice from Different Cultivars ..... Gao Xiang et al. (63)
- Drying Characteristics and Model of Hawthorn in Air-Impingement Jet Dryer ..... Li Wenfeng et al. (69)
- Properties of Collagen Extracted from the Skin of Farmed Chinese  
Giant Salamander (*Andrias davidianus* Blanchard) ..... Gu Saiqi et al. (74)
- Antioxidant Activity of Collagen Peptides from *Lophius litulon* Skin ..... Ma Huawei et al. (80)
- Key Attributes Determining the Fruit Quality of Different Melon Varieties ..... Xu Weixin et al. (85)
- Functional Components and Inhibitory Activity of Different Varieties of  
*Kalimeris indica* against Protein Glycosylation ..... Zhu Xiaolin et al. (90)
- Distribution of cAMP during Production of Concentrated Apple Juice ..... Ran Rensen et al. (96)
- Separation and Purification of Free Radical Scavenging Bioactive  
Components from Endophytic Fungi in *Ligustrum lucidum* ..... Chen Anhui et al. (101)
- Preparation, Morphological Structure, and Physico-chemical Properties of  
Chitosan-Whey Protein Isolate Composite Film ..... Chen Yue et al. (106)
- Mechanical Properties of Collagen-Chitosan Composite Film ..... Chen Dajia et al. (112)
- Fruit Quality and Antioxidant Activity of Different Kiwifruit Varieties ..... Zhao Jinmei et al. (118)
- Inhibitory Effect of *Artemisia selengensis* Straw Flavonoids on the  
Formation of Advanced Glycation End Products (AGEs) ..... Deng Ronghua et al. (123)
- Interactions of Bovine Serum Albumin with Lemon Yellow and Sunset Yellow  
Studied by Fluorescence Spectroscopy ..... Liu Zhidong et al. (128)
- Quality Change of Surimi of Four Major Chinese Carps  
before and after Rinsing ..... Wu Runfeng et al. (132)
- Sanguinarine Scavenges Free Radicals and Protects against  
Oxidative Damage of Biological Macromolecules ..... Yao Wen et al. (137)



Supervisory Risk Assessment of Import and Export Food Safety Based on TOPSIS.....	Hua Congling et al. (142)
Optimization of Medium Composition and Fermentation Conditions by Response Surface Methodology for the Production of Poly- $\gamma$ -Glutamic Acid by <i>Bacillus subtilis</i> .....	He Yangyang et al. (147)
Screening and Identification of Bacteria That Can Produce Flavor Compounds by Degrading Carotenoids .....	Hao Hongxin et al. (152)
Soybean Polypeptide Modification by Casein Non-phosphopeptides (CNPPs) and Emulsification Properties of the Resulting Complexes .....	Huang Wenxiu et al. (157)
Screening of Protease-Producing Bacterium in Facultative Anaerobic Conditions, Studies on Its Enzymatic Characterization and Application for Fermenting Soybean Meal.....	Xiong Tao et al. (162)
Optimization of Food-Grade Medium for the Production of Antibacterial Substances by <i>Bacillus subtilis</i> PNG27 .....	Shen Yueli et al. (168)
Targeted Screening of Specific Spoilage Organisms in Chilled Pork .....	Zhao Lijun et al. (174)
Preparation and Deamination of Calcium Absorption-Promoting Peptides from Desalted Duck Egg White .....	Zhao Ningning et al. (181)
Optimization of Enzymatic Preparation of Antioxidant Peptides from Fertilized Egg White by Response Surface Methodology.....	Wang Junjie et al. (187)
Site-Directed Mutagenesis and Characterization of Aspartate Kinase G377 from <i>Corynebacterium peginense</i> .....	Zhu Yunming et al. (192)
Optimizing Fermentation Conditions for Production of Bacteriocin by <i>Bacillus subtilis</i> HJD.A32 .....	Hu Min et al. (198)
Screening and Expression of Regulatory Gene for Enhanced Aureofuscin Production.....	Wei Jie et al. (203)
Optimization of Submerged Fermentation Conditions by Response Surface Analysis for Endoinulinase Production by <i>Aspergillus niger</i> .....	Li Juan et al. (207)
Isolation, Identification and Characterization of Contaminant Bacteria from <i>Pleurotus eryngii</i> .....	Yao Luye et al. (213)
Response Surface Methodology for Optimization of Culture Conditions for the Production of Tetramethylpyrazine by <i>Bacillus subtilis</i> S0507.....	Zhu Saifeng et al. (218)
Amino Acid Composition and Nutritional Assessment of Allergenic Protein $\alpha$ -Subunit-Deficient Soybean Lines .....	Tuo Yun et al. (224)
Influence of Spermidine on Free Radical Metabolism in Skeletal Muscle and Its Anti-fatigue Effect in Mice .....	He Enpeng et al. (229)
Effect of Casein Glycomacropptide on Phagocytic Cells and Intestinal Mucosa Immune Cells in Mice .....	Ye Lei et al. (234)
Inhibitory Effect of Malvidin-3-Galactoside Chloride on TNF- $\alpha$ -Induced Inflammation in Endothelial Cells.....	Wang Jian et al. (241)
Antioxidant Effect of Polysaccharide from <i>Termitomyces albuminosus</i> on Kidney and Immune Organs in Mice with Alcoholic Hepatic Injury.....	Xing Jia et al. (246)
Effect of Dietary Oxidized Konjac Glucomannan on Growth Performance, Blood Lipid and Lipid Metabolism Enzymes Activities in <i>Schizothorax prenanti</i> Tchang .....	Zhou Cheng et al. (250)
Intestinal Mucosal Immunomodulating Activity of Polysaccharide from <i>Dendrobium huoshanense</i> and Its Absorption and Distribution in Small Intestine .....	Hao Ran et al. (256)
Intervention Effect of Pu-erh Tea on Blood Glucose in Mice .....	Su Jingjing et al. (260)
Nutritional Composition Analysis of <i>Radix Asparagi</i> Seed Oil and Its Sedative and Hypnotic Effects .....	Wang Senhong et al. (264)
Comparative Nutritional Evaluation of Infant Formula Milk Powders from Chinese and Foreign Milk Sources.....	Xu Chonghui et al. (269)
Stability of SOD in Yogurt to Simulated Gastrointestinal Digestive Fluid.....	Zeng Li et al. (274)
Role of Lactic Acid Bacteria in Protein Degradation of Fermented Meat Products: A Review .....	Chen Qian et al. (279)
Research Advances in Structure and Properties of <i>Litopenaeus vannamei</i> Allergens .....	Zhang Qingqing et al. (285)
Suggestions from the UK on the Legislative Enhancement of Food Safety Liability in China .....	Li Jiajie et al. (291)
Progress on Modified Atmosphere Packaging Technology of Tuna .....	Tang Yuanrui et al. (296)
Progress in Research on Polysaccharides from American Ginseng .....	Yu Xiaona et al. (301)
Progress in Analytical Techniques for Added Sugar in Fruit Juice.....	Tang Cuie et al. (306)
Applications of Metabolomics in Evaluation of Unintended Effects of Genetically Modified Crops .....	Wang Sen et al. (312)
Advances in the DPPH Radical Scavenging Assay for Antioxidant Activity Evaluation .....	Wei Xianya et al. (317)
Application of Molecular Imprinting Technology in the Detection of Drug Residues .....	Zhang Chengbo et al. (323)
Progress in Understanding the Pathogenic Mechanism of <i>Cronobacter sakazakii</i> .....	Liu Mi et al. (329)
China's Food Safety Standard System: Problems and Solutions.....	Chen Jiawei et al. (334)



# 安琪YE 增厚味

增鲜增味 | 降盐淡盐 | 平衡异味 | 耐受性强 | 食品属性

## 厚味——舌尖上的记忆

从酵母中汲取的精华——YE（酵母抽提物），是一种天然调味料，它富含氨基酸、多肽、核苷酸等多种呈味物质。YE 醇厚、柔和的口感；回味细腻的味觉体验，我们将之喻为一种厚味，一种能产生深刻记忆的调味美学。




更多“美味”尽在二维码扫描



电话：0717-6369988 6369617

传真：0717-6369752

邮箱：ye@angelyeast.com

ye.angelyeast.com 

应用领域

酱油、醋、鸡精、方便面、肉制品、  
蚝油、复合调味料、咸味香精、  
酱类、酱腌菜、休闲食品、酱卤制品、  
冷冻调理、饼干、麻辣熟食、素食及  
餐饮调味等。