



2017 23



中国出版政府奖期刊提名奖

ISSN 1002-6630
CN 11-2206/TS

FOOD SCIENCE

2017年第38卷第23期

半月刊

2017年12月15日出版



- 天然植物原料研究与生产供应服务商
- 通过ISO9001、ISO14001、ISO22000、FSSC22000、HACCP、GMP、BRC认证
- 通过美国及欧盟有机茶加工认证
- 通过Kosher及Halal认证
- 通过CNAS国家实验室认可
- 国家高新技术企业、博士后科研工作站、省级重点实验室

餐饮事业

CATERING SERVICES

食品饮料事业

FOOD AND BEVERAGE MANUFACTURERS

保健事业

HEALTH & WELL-BEING SUPPLEMENTS

Dreams Are Made In Nature
在自然中创造梦想

ISSN 1002-6630



官方微信公众号



大闽食品(漳州)有限公司

地址: 福建省漳州市蓝田经济开发区

电话: +86-596-2100018

传真: +86-596-2100019

网址: www.daminfood.com

食品饮料部邮箱: Sales@daminfood.com

餐饮事业部邮箱: Catering@daminfood.com

保健业务部邮箱: Health@daminfood.com

Intl Dept: Inquiries@daminfood.com

万方数据



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
主编助理：傅利军
责 编：邢 蓓
编辑成员：高 乐、肖 敏、许祎昕、赵秀文
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
广告总监：杨 红
 (010)83155435/38 (010)83152138(传真)
发行部：(010)83155446-8010
网 址：www.chnfood.cn
电子信箱：foodsci@126.com
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：中国邮政集团公司北京市报刊发行局
邮发代号：2-439
国外总发行：中国国际图书贸易集团有限公司
 (北京399信箱)
国外代号：M686

中国标准连续出版物号：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：北京墨阁印刷有限公司
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



食品科学微博



食品科学微信

目 次

2017年

第38卷 第23期
1980年创刊



总第 564 期

基础研究

- 不同谷物麸皮对面团流变学特性及面筋蛋白结构的影响 黄莲燕等(1)
超声辅助渗透处理对冷冻干燥双孢蘑菇冻干效率和品质的影响 陈立夫等(8)
米糠水溶性膳食纤维理化特性及抗氧化性 黄萍等(14)
减压等离子体处理对大豆分离蛋白功能性质的影响 杜艳丽等(20)
黑脉羊肚菌多酚分级制备及其抗氧化活性 廖霞等(26)
超声-离子液体处理对乳清蛋白酶解动力学及其产物抗氧化活性的影响 匡聪等(32)
新生亚硫酸钙在糖汁清净过程中的机理 向富友等(39)
- Characterization and Molecular Docking of Inclusion Complex of Quercetin with Modified Cyclodextrins LI Yun et al. (45)
- 热加工对鸡蛋中4种主要过敏原结构的影响 刘珂等(51)
米糠蜡对稻米油基凝胶油形成的影响及动力学 赵月等(59)
瓜尔豆胶对玉米淀粉糊化和流变学特性的影响 周玉杰等(65)
脉冲强光对枯草芽孢杆菌NG-2灭活机理 管峰等(70)
盐提和碱提酸沉两种方法提取腰果蛋白的结构及其功能性质分析 彭倩等(75)
基于红外光谱分析热处理对牛乳蛋白质二级结构的影响 孙佳悦等(82)
- Antioxidant Activity of Methanol Extract and Its Fractions from Spine Grape (*Vitis davidii* Foëx.) Peel LU Jun et al. (87)
- 不同品种和成熟度蓝莓理化特性的主成分分析评价 谢跃杰等(94)
小麦淀粉老化动力学及玻璃化转变温度 赵凯等(100)
添加魔芋葡甘聚糖对鸡蛋干品质的影响 邓利玲等(106)



目次

食 品

2017年 第38卷

《食品科学》第七届编委会

顾问: Daryl Bert Lund 蔡同一 曹小红 陈坚 管华诗
何其俊 贾敬敦 金宗濂 李玉 刘瑞海 潘迎捷 庞国芳 饶平凡
孙宝国 孙大文 杨铭铎 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)	罗杰(国家食药总局高级研修学院)
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)
曹敏杰(集美大学)	马海乐(江苏大学)
陈峰(北京大学)	孟宪军(沈阳农业大学)
陈峰(Clemson University)	欧竑宇(上海交通大学)
陈建设(浙江工商大学)	潘丽军(合肥工业大学)
陈宁(美国新泽西癌症研究所)	潘思锐(华中农业大学)
陈庆森(天津商业大学)	庞昌(天津商业大学)
陈卫(江南大学)	裴世春(通化师范学院)
陈颖(中国检验检疫科学研究院)	蒲彪(四川农业大学)
陈永胜(内蒙古民族大学)	齐斌(常熟理工学院)
陈运中(湖北中医药大学)	邱树毅(贵州大学)
陈振宇(香港中文大学)	单杨(湖南省农业科学院)
储晓刚(中国检验检疫科学研究院)	石磊(暨南大学)
邓放明(湖南农业大学)	石彦国(哈尔滨商业大学)
邓泽元(南昌大学)	孙桂菊(东南大学)
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)	王凤成(河南工业大学)
方继(国立中兴大学(台湾))	王颖(河北农业大学)
方亚鹏(湖北工业大学)	王强(中国农业科学院)
扶雄(华南理工大学)	王硕(天津科技大学)
郜海燕(浙江省农业科学院)	汪少芸(福州大学)
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(北京市食品药品研究所)	王应宽(农业部规划设计研究院)
郝利民(总后勤部军需装备研究所)	王钊(清华大学)
何东平(武汉轻工大学)	魏益民(中国农业科学院)
何强(四川大学)	魏兆军(合肥工业大学)
侯冬岩(鞍山师范学院)	吴永宁(国家食品安全风险评估中心)
胡秋辉(南京财经大学)	夏立秋(湖南师范大学)
贾英民(河北科技大学)	夏延斌(湖南农业大学)
江昌俊(安徽农业大学)	谢明勇(南昌大学)
江连洲(东北农业大学)	邢新会(清华大学)
江正强(中国农业大学)	熊幼翎(University of Kentucky)
姜绍通(合肥工业大学)	徐虹(南京工业大学)
金昌海(扬州大学)	徐明生(江西农业大学)
靳烨(内蒙古农业大学)	徐幸莲(南京农业大学)
金征宇(江南大学)	徐志民(Louisiana State University)
鞠兴荣(南京财经大学)	薛长湖(中国海洋大学)
康文艺(河南大学)	杨海燕(新疆农业大学)
雷红涛(华南农业大学)	杨兴斌(陕西师范大学)
李斌(华中农业大学)	叶兴乾(浙江大学)
李冬生(湖北工业大学)	余龙江(华中科技大学)
李东(北京市营养源研究所)	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)	袁其朋(北京化工大学)
李建科(陕西师范大学)	岳田利(西北农林科技大学)
李琳(东莞理工学院)	岳喜庆(沈阳农业大学)
李绍平(澳门大学)	章喜桦(广东海洋大学)
李士明(Rutgers University)	张峰(中国检验检疫科学研究院)
李勇(北京大学)	张灏(江南大学)
李元昆(新加坡国立大学)	张和平(内蒙古农业大学)
李忠海(中南林业科技大学)	张经华(北京市理化分析测试中心)
励建宋(渤海大学)	张坤生(天津商业大学)
连宾(中国科学院)	张兰威(哈尔滨工业大学)
林洪(中国海洋大学)	张名位(广东省农业科学院)
林亲录(中南林业科技大学)	张庆英(北京大学)
刘宝林(上海理工大学)	张若岩(河北省食品药品监督管理局)
刘成梅(南昌大学)	张志强(香港中文大学)
刘景圣(吉林农业大学)	赵国华(西南大学)
刘静波(吉林大学)	郑宝东(福建农林大学)
刘敬泽(河北师范大学)	郑喜群(齐齐哈尔大学)
刘菁(上海理工大学)	郑磊(合肥工业大学)
刘文(中国标准化研究院)	周坚(武汉轻工大学)
刘新旗(北京工商大学)	邹小波(江苏大学)
刘学波(西北农林科技大学)	朱明(农业部规划设计研究院)
刘元法(江南大学)	朱文学(河南科技大学)
陆启玉(河南工业大学)	Okkyung Kim Chung(Kansas State University)
卢向阳(湖南农业大学)	Patricia Rayas Duarte(Oklahoma State University)
卢晓黎(四川大学)	Michael Tilley(USDA-GMRC)
陆兆新(南京农业大学)	IL KIM(Pusan National University)
路勇(中国食品药品检定研究院)	

科学 学 目 次

第23期 总第564期

韩国产芝麻酱油对AAPH诱发LLC-PK1细胞

氧化应激的保护作用 赵 欣等(213)

茶多酚对果糖诱导的高尿酸血症大鼠

血尿酸水平的影响及机制 陈 刚等(219)

Transepithelial Transport of Milk-Derived

Peptide QEPV *in Vitro* and *in Vivo* LI Wanru et al. (224)

包装贮运

温度对储藏玉米中霉菌生长影响的

动力学模型构建 岳晓禹等(231)

低温等离子体对生鲜牛肉杀菌效果及色泽的影响 乔维维等(237)

基于玫瑰茄花青素的猪肉新鲜度智能指示膜研究 邹小波等(243)

银杏叶提取液与竹醋液流化冰对鲳鱼

冰藏期间品质变化的影响 蓝蔚青等(249)

石榴贮藏期果皮品质劣变的多变量分析 姚 昕等(257)

香酥鸭制品贮运过程中的脆性劣变机制 王 茹等(263)

超高压处理对三疣梭子蟹感官及其肌原纤维

蛋白生化特性的影响 周 果等(269)

专题论述

番茄中交链孢菌及其产毒的防治技术研究进展 王 瑶等(275)

低温等离子体在生物聚合物

降解改性中的研究进展 姜竹茂等(282)

质子转移反应质谱在食品挥发性有机物

检测分析中的应用 申丹宁等(289)

酶催化合成L-茶氨酸的研究进展 李 元等(298)

脉冲强光在食品工业中的研究和应用进展 张瑞雪等(305)

基于人工模拟抗体的酶联检测技术

在食品安全检测中的应用 何彦平等(313)



波通瑞华科学仪器（北京）有限公司

Perten
INSTRUMENTS



- ◆ 近红外分析仪：水分、蛋白、脂肪、淀粉等多种参数
- ◆ 快速粘度分析仪RVA：淀粉糊化特性
- ◆ 物性分析仪TTV（质构仪）：硬度、脆性、弹性、回弹力、粘合性、粘结力、粘稠度、脆性、弯曲能力、破裂/断裂力、酥脆性、脆度、咀嚼性、胶粘性、拉伸强度、延展性等。
- ◆ 食品体积测定仪(BVM)：食品体积，三维立体图。
- ◆ 烘焙产品成像系统(C-CELL)：气孔的数量、平均气孔尺寸、切片的气孔密度、气孔定向和气孔长径等48个参数。

瑞典波通公司50年精心打造行业经典品牌！

www.perten.com
www.perten.cn

北京

地址：北京市西城区南滨河路31号
华尊大厦818室
邮编：100039
电话：010-6390704/0710
传真：010-63420907
Email: beijing@percen.com.cn

上海

地址：上海市梅园路228号
企业广场1712室
邮编：200070
电话：021-53804099
传真：021-53807172
Email: shanghai@percen.com.cn

广州

地址：广州市越秀北路222号
越秀大厦909室
邮编：510050
电话：020-83421497/2646
传真：020-8342149
Email: guangzhou@percen.com.cn



FOOD Contents

2017 Vol.38 No.23

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

Assistant Chief Editor: Fu Lijun

Responsible Editor: Xing Bei

Editors: Gao Le, Xiao Min, Xu Yixin, Zhao Xiuwen

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

Advertising Sales Director: Yang Hong

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

Tel of Circulation Department:

+86 10 83155446-8010

Website: www.chnfood.cn

E-mail: foodsci@126.com

Address: No.4 Toutiao, Luchang Street, Xicheng

District, Beijing, China

Postcode: 100050

Distributed by: Beijing Post Bureau, China Post
Group Corporation

Issue Code: 2-439

Overseas Distributed by:

China International Book Trading Corporation
(P.O. Box 399, Beijing 100044, China)

Oversea Code: M686

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

Publication Date: the 15th and 25th of Every Month

Overseas Price: US \$ 15 per Issue

Basic Research

- Effect of Different Cereal Brans on Dough Rheological Properties and
Gluten Secondary Structure HUANG Liyan et al. (1)
- Effect of Ultrasound-Assisted Osmotic Pretreatment on Freeze-Drying
Efficiency and Quality of *Agaricus bisporus* CHEN Lifu et al. (8)
- Physicochemical Properties and Antioxidant Activity of
Water-Soluble Dietary Fiber from Rice Bran HUANG Ping et al. (14)
- Effect of Reduced Pressure Plasma Treatment on Functional
Properties of Soybean Protein Isolate DU Yanli et al. (20)
- Fractionation and Antioxidant Activity of Polyphenols from
Morchella angusticeps Peck LIAO Xia et al. (26)
- Effect of Ultrasound-Ionic Liquid Treatment on Kinetics of
Enzymatic Hydrolysis and Antioxidant Activities of
Hydrolysates from Whey Protein KUANG Cong et al. (32)
- Mechanism of Action of Newly Generated Calcium Sulphite in
Sugar Cane Juice Clarification XIANG Fuyou et al. (39)
- Characterization and Molecular Docking of Inclusion Complex of
Quercetin with Modified Cyclodextrins LI Yun et al. (45)
- Effect of Thermal Processing on Structure of
Four Major Egg White Allergens LIU Ke et al. (51)
- Effect of Rice Bran Wax on the Formation of Oleogel and Its Kinetics ZHAO Yue et al. (59)
- Effect of Guar Gum on Gelatinization and Rheological
Properties of *Castanea henryi* Starch ZHOU Yujie et al. (65)
- Inactivation and Mechanism of *Bacillus subtilis* NG-2 and
Its Spores by Pulsed Light GUAN Feng et al. (70)
- Structure and Functional Characterization of Cashew Nut Protein Prepared by
Salt Extraction Method and Alkaline Extraction and
Subsequent Isoelectric Precipitation Method PENG Qian et al. (75)
- Effect of Heat Treatments on the Secondary Structure of Milk Proteins
Analyzed by Fourier Transform Infrared Spectroscopy SUN Jiayue et al. (82)
- Antioxidant Activity of Methanol Extract and Its Fractions from
Spine Grape (*Vitis davidii* Foëx.) Peel LU Jun et al. (87)
- Assessment of the Differences in Physical, Chemical and Phytochemical
Properties of Different Blueberry Cultivars Harvested at
Different Dates Using Principal Component Analysis XIE Yuejie et al. (94)
- Retrogradation Kinetics and Glass Transition
Temperature of Wheat Starch ZHAO Kai et al. (100)
- Effect of Addition of Konjac Glucomannan to Egg Curd on Its Quality DENG Liling et al. (106)
- Effect of Cultivation Temperature on Extracellular Enzyme Activities and
Nutritional Quality Characteristics of *Tremella fuciformis* CHEN Gang et al. (113)
- Characterization and Antioxidant Activity of Modified Apple Pectin MA Liping et al. (121)

**Nutrition and Hygiene**

- Cholesterol-Lowering Ability *in Vitro* and Hypolipidemic Effect *in Vivo* of Three Probiotic Strains WEI Yunlu et al. (129)
 Protective Effect of Neoagarotetraose against Over-Exhaustion-Induced Gut Injury in Mice Revealed by RNA-Seq SONG Jia et al. (135)
 Anti-Aging Effect and Its Mechanism of Ethanol Extract from Sea Buckthorn Seed Meal in *Caenorhabditis elegans* ZHANG Jiachan et al. (141)
 Regulative Effect of Dietary Banana Resistant Starch on Gut *Actinobacteria* in Obese C57BL/6J Mice LI Hanrong et al. (149)
 Protective Effect of Antioxidant Yogurt against D-Galactose-Induced Brain Damage in Rats PENG Xinyan et al. (157)
 Antioxidant Effect of Purple Sweet Potato Extract in *Caenorhabditis elegans* WANG Hong et al. (165)
 Enzymatic Preparation and Antithrombotic Activity of Anticoagulant Peptides from *Perinereis aibuhitensis* ZHENG Yuanyuan et al. (171)
 Probiotic Properties *in Vitro* and *in Vivo* of Antioxidative Lactic Acid Bacteria from Yak Yogurt in Tibetan Plateau CHEN Ming et al. (178)
 Protective Effect of Mulberry Juice Concentrate on D-Galactose-induced Oxidative Stress in Kidney of Rats HUANG Lei et al. (184)
 Calcium-Binding Collagen Polypeptide from Pigskin Gelatin Improves Bone Mineral Density in Rats XU Xianmeng et al. (191)
 Intervention Effect of *Lycium barbarum* Juice on the Metabolism of Di-(2-ethylhexyl) phthalate Based on the
 Uridine Diphosphate Glucuronosyltransferase 1 Detoxification Pathway HE Yongjian et al. (196)
 Dietary Exposure and Risk Assessment of Cadmium from Crayfish (*Procambarus clarkia*) in Jiangsu Province ZHANG Wen et al. (201)
 Antioxidant and Immunoenhancing Activity of Polysaccharide from *Artocarpus heterophyllus* Lam.
 on Spleen Lymphocytes ZHU Kexue et al. (207)
 Protective Effect of Korean Sesame Sauce on AAPH-Induced Oxidative Stress in LLC-PK1 Cells ZHAO Xin et al. (213)
 Effect and Mechanism of Green Tea Polyphenols on Serum Level of Uric Acid in Rats with
 Fructose-Induced Hyperuricemia CHEN Gang et al. (219)
 Transepithelial Transport of Milk-Derived Peptide QEPV *in Vitro* and *in Vivo* LI Wanru et al. (224)

Packaging, Storage and Transportation

- Kinetic Modeling of the Effect of Storage Temperature on the Growth of Mold in Corn YUE Xiaoyu et al. (231)
 Effect of Cold Plasma on Sterilization and Color of Fresh Beef QIAO Weiwei et al. (237)
 Development of Intelligent Indicator Films Based on Roselle Anthocyanins for Monitoring Pork Freshness ZOU Xiaobo et al. (243)
 Effect of Slurry Ice Made with *Ginkgo biloba* Leaf Extract or Bamboo Vinegar on the Quality of
 Pomfret (*Pampus argenteus*) during Ice Storage LAN Weiqing et al. (249)
 Multivariate Analysis of Quality Deterioration of Pomegranate Peel during Storage at Different Temperatures YAO Xin et al. (257)
 Mechanism of Crispness Deterioration for Crispy Duck Product during Storage and Transportation WANG Ru et al. (263)
 Effect of Ultra-High Pressure on Sensory and Biochemical Properties of Myofibrillar Protein from *Portunus trituberculatus* ZHOU Guo et al. (269)

Reviews

- Research Progress in the Control of *Alternaria* Species and Its Toxin Accumulation in Tomato Fruits WANG Yao et al. (275)
 Progress in the Application of Non-Thermal Plasma in Degradation and Modification of Biopolymers JIANG Zhuma et al. (282)
 A Review of the Application of Proton Transfer Reaction Mass Spectrometry in the Analysis of
 Volatile Organic Compounds in Foods SHEN Danning et al. (289)
 Process in Enzymatic Synthesis of L-Theanine LI Yuan et al. (298)
 Advances in Research and Application of Pulsed Light in Food Industry ZHANG Ruixue et al. (305)
 Application of Artificial Antibody in Enzyme-Linked Assay for Food Safety Detection HE Yanping et al. (313)