EI、Scopus、CA、FSTA、IC、CSCD等收录 国家自然科学基金重点学术期刊基金项目、中国科技期刊卓越行动计划项目资助百种中国杰出学术期刊 中国精品科技期刊 中国权威学术期刊 中文核心期刊 中国科技核心期刊 中国农业核心期刊



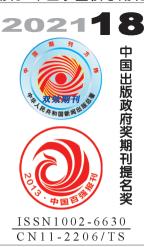
FOOD SCIENCE

2021年第42卷第18期

こくこー ド きローニを きーノ

半月刊

2021年9月25日出版



花椒油树脂

天然色香味 风味标准化

- ·超临界CO2萃取,原香味高麻度
- ·麻味数据化,科学控制风味
- ・物尽其用,降低成本,生产更简便



ISSN 1002-6630 188> 9 773-0-62-63210

仲景 仲景 食品股份有限公司 TEL:0377-69766222



目次

食

品

2021年 第42卷

食品化学

橙皮素与铁蛋白的共价相互作用及其对铁蛋白理化性质的影响陈盛楠,刘玉茜,刘梦肴,孙冀萱,杨 瑞*(1) 装载a-生育酚的乳木果油固体脂质纳米颗粒的制备与表征杨 振,李 曼,慕鸿雁,熊 柳,孙庆杰*(7) 蛋白质氧化对中华管鞭虾肌肉品质特性的影响祁雪儿,毛俊龙,姚 慧,齐 贺,武天昕,水珊珊,张 宾*(15) 复合卵白蛋白-大豆分离蛋白对肉糜凝胶特性和微观结构的影响杨玲玲,蒋 艳,涂勇刚,毕雅雯,刘 晶,杨严俊,徐明生*(22)
高内相Pickering乳液替代脂肪对肉糜制品特性的影响蓝妙传,李 媛,马 良,王洪霞,戴宏杰, 余 永,朱瀚昆,张宇昊*(28)
生物工程
氨基酸对植物乳杆菌KLDS1.0391生长及细菌素合成的影响 赵 乐,张晓桐,刘利军, 谢水琪,靳奇文,孟祥晨*(37)
转录组测序分析氯化钠对普鲁兰生物合成的影响····································
黄曲霉菌生长及其毒素的抑制作用张晓君,路来风,李淑华,王昵霏,李王强, 王安琪,宋冠林,李贞景,王昌禄*(51)
六堡茶乳酸菌多样性及其降胆固醇特性分析 龙峻瑶,张均伟,黄 丽*,夏 宁, 滕建文,韦保耀,廖佳珺,郑培英(58)
1 株产甘露聚糖酶嗜热真菌的鉴定、酶学性质表征及转录组学分析。谈苏慧、卢海强、陈 伟, 张莉娟,田洪涛,谷新晰*(65)
发酵鱼酱酸产GABA乳酸菌的分离筛选及发酵特性 刘 璐,吴江丽,杨金桃,唐忠月,曾雪峰*(73)基于高通量测序分析复配小曲白酒发酵过程中微生物群落结构及多样性 韩国强,孙协平,吴鹏飞, 陈今朝,陈 春,王 庆*(80)
促人胎结肠上皮细胞增殖的婴儿源双歧杆菌的分离筛选及生物学性质················关嘉琦,梁胜男,陈庆学,赵丽娜,解庆刚,霍贵成,李柏良*(86)
植物乳杆菌(Lactobacillus plantarum)对过敏原原肌球蛋白免疫活性的消减作用肖 叶,叶精勤,李晓晨,李晓晖,施文正,卢 瑛*(95)
肠道集聚性大肠埃希氏菌菌体和gDNA标准物质的研制赵琳娜,刘 娜,王学硕,崔生辉*(103)
基于高通量测序的窖泥原核微生物群落结构及其理化因子相关性分析张明珠,吴学凤,穆冬冬,许博阳,孙 伟, 蒋俊树,闫晓明,郑 志,姜绍通,李兴江*(111)
罗非鱼鱼糜自然发酵过程中微生物群落结构对其品质形成的影响····································
动物双歧杆菌、植物乳杆菌与传统发酵剂共培养对发酵乳抗氧化特性的影响李思宁, 唐善虎*, 任 然(127)
地杆菌α-L-岩藻糖苷酶的分子改造及其在合成2'-岩藻糖基乳糖中的应用 ················史 然,张登娅,谷懿寰, 江正强,杨绍青*(135)
瑞士乳杆菌对契达干酪成熟期间所产ACE抑制肽的影响及其消化稳定性郝欣悦,李晓东*,刘 璐*,张秀秀, 杨婉霜,张更旭,王 东(143)
酱香型白酒机械化制曲发酵细菌群落的演替左乾程,黄永光*,郭 敏,胡 峰,尤小龙,程平言(150) 1 株高产几丁质脱乙酰酶红球菌的基因组测序及其应用潜力分析肖 宇,刘 洋,刘建军, 卢海强,桑亚新,孙纪录*(157)

科学





第18期 总第655期

意思代谢与乳酸含量之间的关系————————————————————————————————————	茅台镇酱香型白酒酿造环境中真菌菌群多样性分析黎瑶依,胡小霞,黄永光*(164)
水会敏*, 王 录,周庆伍、樂金辉、胡心行、张光耀(171) 成分分析	浓香型白酒新、老窖池分层池底窖泥菌群
大学・大学・大学・大学・大学・大学・大学・大学・大学・大学・大学・大学・大学・大	总氢代谢与乳酸含量之间的关系 孟雅静,王艳丽,丁 峰,李安军,刘国英,何宏魁,
HS-SPME-GC-MS结合电子鼻对10 个品系红松籽油挥发性物质分析比较————————————————————————————————————	张会敏*,王 录,周庆伍,梁金辉,胡心行,张光耀(171)
HS-SPME-GC-MS结合电子鼻对10 个品系红松籽油挥发性物质分析比较————————————————————————————————————	
展果枸杞化学成分的UPLC-Triple TOF/MS分析及其总花色苷类含量测定 十小娜, 王辉俊, 李廷钊, 李 波*(185) 腌制及烤制时间对蜜汁烤鸭腿风味物质的影响 罗佳峰, 孙 震, 何 俊, 孙杨嘉, 曹锦轩, 党亚丽, 卢连水, 潘道东*(191) 酱香白滷机械化酿造不同基滷风味化合物解析 李利利, 马 字, 黄水光*, 尤小龙, 程平言, 胡 峰(199) 酿造酱油氮基酸金氮含量和级别的快速检测	以分分析。———————————————————————————————————
應制及烤制时间对蜜汁烤鸭腿风味物质的影响	HS-SPME-GC-MS结合电子鼻对10 个品系红松籽油挥发性物质分析比较 王 贺,赵玉红*,杨 凯(178)
曹锦轩,党亚丽,卢连水,潘道东*(191) 酱香白酒机械化酸造不同基酒风味化合物解析——李利利,马 宇,黄永光*,尤小龙,程平盲,胡 峰(199) 酿造酱油氨基酸态氮含量和级别的快速检测————————————————————————————————————	黑果枸杞化学成分的UPLC-Triple TOF/MS分析及其总花色苷类含量测定甘小娜,王辉俊,李廷钊,李 波*(185)
酱香白酒机械化酿造不同基酒风味化合物解析	腌制及烤制时间对蜜汁烤鸭腿风味物质的影响 罗佳峰,孙 震,何 俊,孙杨赢,
融造酱油氨基酸态氮含量和级别的快速检测————————————————————————————————————	曹锦轩, 党亚丽, 卢连水, 潘道东*(191)
黑果腺肋花楸果中总花色苷含量测定方法的比较	酱香白酒机械化酿造不同基酒风味化合物解析李利利,马 宇,黄永光*,尤小龙,程平言,胡 峰(199)
安全检测 嗅觉可视化技术对啤酒品质的快速检测	酿造酱油氨基酸态氮含量和级别的快速检测高向阳,张 芳(207)
要全检测 嗅觉可视化技术对啤酒品质的快速检测 杨 梅,罹晓东,黄晓玮,李 崎*,邹小波*(225) 基于机器视觉的红捷甲无损检测及分级 施 行,王巧华*,顾 伟,王贤波,高 升(232) 基于银元素含量及其稳定同位素比值的库尔勒香梨产地鉴别 超多勇,康 露,王 智,乔坤云,刘志虎,衰玉伟,郭 航,张 瑞,王 成(240) 基于非靶标代谢组学的沙棘油真实性鉴别技术 徐冰冰,张九凯,赵贵明,韩建勋,胡 静,邢冉冉,王 玮,陈 颖*(246) 风味发酵乳中香精关注成分的筛选及暴露风险评估 李昊泽,石丽丽,曹学丽*,韩 天,裴海闰(254) QuEChERS-UPLC-MS/MS测定果蔬中18 种琥珀酸脱氢酶抑制剂类系菌剂 龚 蕾,黄 徽,韩 智,江 丰,彭青枝*,黄宗骞,王 亨(261) Orbitrap Fusion Lumos三合一质谱技术分析鳜鱼、金鲳鱼和鲟鱼肌动蛋白肽指纹图谱的差异性 徐明芳,郑春丽,王洋洋,白卫滨*,叶 蕾,崔 静(269)一种快速检测Hg²+的比率荧光传感器构建 贺宝珠,威凯欣,樊怡飞,蔡美玲,廖彩霞,罗双子,古宗婷,蔡常宇,韦晓群,徐振林,罗 林*(277) 基于还原氧化石墨烯/碳纳米管-纳米金复合纳米材料的阳抗型电化学适配体传感器检测铜绿假单胞菌 贾 飞,闫文杰,戴瑞肜,刘 毅,李兴民*(284) 基于酸度控制的吸收光谱法测定饮料中共存的柠檬黄和日落黄 近,真文杰,戴瑞肜,刘 毅,李兴民*(284) 基于酸度控制的吸收光谱法测定饮料中共存的柠檬黄和日落黄 近,直、戴瑞肜,刘 毅,李兴民*(284) 基于散度控制的吸收光谱法测定饮料中共存的柠檬黄和日落黄 近,直、大,之邻,依,入 观 邓(292) 基于D152树脂吸附蛋白质结合SERS测定鱼肉中的鸟嘌呤含量 黄栋玮,谷贵章,胡科娜,高兴杰,形文高,徐大伦(298) 不同季节新鲜鸭蛋表面污染细菌的多样性分析 卢昌丽,熊香元,龚慧可,任佑华,陈力为*,刘 焱*(306) 级联信号转导系统结合免疫层析法检测大肠埃希氏菌O157:H7	黑果腺肋花楸果中总花色苷含量测定方法的比较赵婧,李涵涵,千文,朴昌善,杨长青*(212)
嗅觉可视化技术对啤酒品质的快速检测	红小米化学成分与营养成分分析陈林玉,宋乐园,王云雨,卢梦如,顿彩云,杨青华,毕跃峰*(218)
基于机器视觉的红提串无损检测及分级	安全检测
基于锶元素含量及其稳定同位素比值的库尔勒香梨产地鉴别 赵多勇,康 露,王 智,乔坤云,刘志虎,衰玉伟,郭 航,张 瑞,王 成(240) 基于非靶标代谢组学的沙棘油真实性鉴别技术 徐冰冰,张九凯,赵贵明,韩建勋,胡 静,邢冉冉,王 玮,陈 颖*(246) 风味发酵乳中香精关注成分的筛选及暴露风险评估 李昊泽,石丽丽,曹学丽*,韩 天,裴海闰(254) QuEChERS-UPLC-MS/MS测定果蔬中18 种琥珀酸脱氢酶抑制剂类杀菌剂 龚 蕾,黄 徽,韩 智,江 丰,彭青枝*,黄宗骞,王 亨(261) Orbitrap Fusion Lumos三合一质谱技术分析鳜鱼、金鲳鱼和	嗅觉可视化技术对啤酒品质的快速检测杨梅,翟晓东,黄晓玮,李崎*,邹小波*(225)
表玉伟,郭 航,张 瑞,王 成(240) 整于非靶标代谢组学的沙棘油真实性鉴别技术 徐冰冰,张九凯,赵贵明,韩建勋,胡 静,邢冉冉,王 玮,陈 颖*(246) 风味发酵乳中香精关注成分的筛选及暴露风险评估 李昊泽,石丽丽,曹学丽*,韩 天,裴海闰(254) QuEChERS-UPLC-MS/MS测定果蔬中18 种琥珀酸脱氢酶抑制剂类杀菌剂 龚 蕾,黄 徽,韩 智,江 丰,彭青枝*,黄宗骞,王 亨(261) Orbitrap Fusion Lumos三合一质谱技术分析鳜鱼、金鲳鱼和鲟鱼肌动蛋白肽指纹图谱的差异性 徐明芳,郑春丽,王洋洋,白卫滨*,叶 蕾,崔 静(269) 一种快速检测Hg²+的比率荧光传感器构建 贾宝珠,威凯欣,樊怡飞,蔡美玲,廖彩霞,罗双子,古宗婷,蔡常宇,韦晓群,徐振林,罗 林*(277) 基于还原氧化石墨烯/碳纳米管-纳米金复合纳米材料的阻抗型电化学适配体传感器检测铜绿假单胞菌 贾 飞,闫文杰,戴瑞彤,刘 毅,李兴民*(284) 基于酸度控制的吸收光谱法测定饮料中共存的柠檬黄和日落黄 江 虹,庞向东,蒋 翠,冉红杰,付 玲,刘 璐(292) 基于D152树脂吸附蛋白质结合SERS测定鱼肉中的鸟嘌呤含量 黄栋玮,谷贵章,胡科娜,高兴杰,张进杰*,杨文鸽,徐大伦(298) 不同季节新鲜鸭蛋表面污染细菌的多样性分析 卢昌丽,熊香元,龚慧可,任佑华,陈力力*,刘 焱*(306) 级联信号转导系统结合免疫层析法检测大肠埃希氏菌O157:H7 山 珊,黄艳梅,赵雪龙,陈文瑶,刘成伟,龙中儿,刘道峰*(314) 亚硝酸盐快速检测试剂研究及其在酱腌菜中的应用	基于机器视觉的红提串无损检测及分级施 行,王巧华*,顾 伟,王贤波,高 升(232)
基于非靶标代谢组学的沙棘油真实性鉴别技术 徐冰冰,张九凯,赵贵明,韩建勋,胡 静,邢冉冉,王 玮,陈 颖*(246) 风味发酵乳中香精关注成分的筛选及暴露风险评估 李昊泽,石丽丽,曹学丽*,韩 天,裴海闰(254) QuEChERS-UPLC-MS/MS测定果蔬中18 种琥珀酸脱氢酶抑制剂类杀菌剂 龚 蕾,黄 徽,韩 智,江 丰,彭青枝*,黄宗骞,王 亨(261) Orbitrap Fusion Lumos三合一质谱技术分析鳜鱼、金鲳鱼和鲟鱼肌动蛋白肽指纹图谱的差异性 贾宝珠,威凯欣,樊怡飞,蔡美玲,廖彩霞,罗双子,一种快速检测Hg²+的比率荧光传感器构建 贾宝珠,威凯欣,樊怡飞,蔡美玲,廖彩霞,罗双子,古宗婷,蔡常字,韦晓群,徐振林,罗 林*(277) 基于还原氧化石墨烯/碳纳米管-纳米金复合纳米材料的阻抗型电化学适配体传感器检测铜绿假单胞菌 贾 飞,闫文杰,戴瑞彤,刘 毅,李兴民*(284) 基于酸度控制的吸收光谱法测定饮料中共存的柠檬黄和日落黄 江 虹,庞向东,蒋 翠,冉红杰,付 玲,刘 璐(292) 基于D152树脂吸附蛋白质结合SERS测定鱼肉中的鸟嘌呤含量 黄栋玮,谷贵章,胡科娜,高兴杰,张进杰*,杨文鸽,徐大伦(298) 不同季节新鲜鸭蛋表面污染细菌的多样性分析 卢昌丽,熊香元,龚慧可,任佑华,陈力力*,刘 焱*(306) 级联信号转导系统结合免疫层析法检测大肠埃希氏菌O157:H7 山 珊,黄艳梅,赵雪龙,陈文瑶,刘成伟,龙中儿,刘道峰*(314) 亚硝酸盐快速检测试剂研究及其在酱腌菜中的应用 杨建飞,马 倩,左 勇*,黄雪芹,	基于锶元素含量及其稳定同位素比值的库尔勒香梨产地鉴别赵多勇,康 露,王 智,乔坤云,刘志虎,
网味发酵乳中香精关注成分的筛选及暴露风险评估—————李昊泽,石丽丽,曹学丽*,韩 天,裴海闰(254) QuEChERS-UPLC-MS/MS测定果蔬中18 种琥珀酸脱氢酶抑制剂类杀菌剂———龚 蕾,黄 徽,韩 智,江 丰,彭青枝*,黄宗骞,王 亨(261) Orbitrap Fusion Lumos三合一质谱技术分析鳜鱼、金鲳鱼和鲟鱼肌动蛋白肽指纹图谱的差异性——————徐明芳,郑春丽,王洋洋,白卫滨*,叶 蕾,崔 静(269) 一种快速检测Hg²+的比率荧光传感器构建—————贾宝珠,戚凯欣,樊怡飞,蔡美玲,廖彩霞,罗双子,古宗婷,蔡常宇,韦晓群,徐振林,罗 林*(277) 基于还原氧化石墨烯/碳纳米管-纳米金复合纳米材料的阻抗型电化学适配体传感器检测铜绿假单胞菌————贾飞,自文杰,戴瑞彤,刘 毅,李兴民*(284) 基于酸度控制的吸收光谱法测定饮料中共存的柠檬黄和日落黄———————————————————————————————————	
风味发酵乳中香精关注成分的筛选及暴露风险评估 李昊泽,石丽丽,曹学丽*,韩 天,裴海闰(254) QuEChERS-UPLC-MS/MS测定果蔬中18 种琥珀酸脱氢酶抑制剂类杀菌剂龚 蕾,黄 徽,韩 智,江 丰, 彭青枝*,黄宗骞,王 亨(261) Orbitrap Fusion Lumos三合一质谱技术分析鳜鱼、金鲳鱼和 鲟鱼肌动蛋白肽指纹图谱的差异性徐明芳,郑春丽,王洋洋,白卫滨*,叶 蕾,崔 静(269) 一种快速检测Hg²+的比率荧光传感器构建贾宝珠,威凯欣,樊怡飞,蔡美玲,廖彩霞,罗双子, 古宗婷,蔡常宇,韦晓群,徐振林,罗 林*(277) 基于还原氧化石墨烯/碳纳米管-纳米金复合纳米材料的 阻抗型电化学适配体传感器检测铜绿假单胞菌 贾 飞,闫文杰,戴瑞彤,刘 毅,李兴民*(284) 基于酸度控制的吸收光谱法测定饮料中共存的柠檬黄和日落黄 江 虹,庞向东,蒋 翠, 冉红杰,付 玲,刘 璐(292) 基于D152树脂吸附蛋白质结合SERS测定鱼肉中的鸟嘌呤含量 黄栋玮,谷贵章,胡科娜,高兴杰, 张进杰*,杨文鸽,徐大伦(298) 不同季节新鲜鸭蛋表面污染细菌的多样性分析— 卢昌丽,熊香元,龚慧可,任佑华,陈力力*,刘 焱*(306) 级联信号转导系统结合免疫层析法检测大肠埃希氏菌O157:H7 山 珊,黄艳梅,赵雪龙,陈文瑶, 刘成伟,龙中儿,刘道峰*(314) 亚硝酸盐快速检测试剂研究及其在酱腌菜中的应用 杨建飞,马 倩,左 勇*,黄雪芹,	基于非靶标代谢组学的沙棘油真实性鉴别技术徐冰冰,张九凯,赵贵明,韩建勋,
QuEChERS-UPLC-MS/MS测定果蔬中18 种琥珀酸脱氢酶抑制剂类杀菌剂	
影青枝*,黄宗骞,王 亨(261) Orbitrap Fusion Lumos三合一质谱技术分析鳜鱼、金鲳鱼和 鲟鱼肌动蛋白肽指纹图谱的差异性徐明芳,郑春丽,王洋洋,白卫滨*,叶 蕾,崔 静(269) 一种快速检测Hg²+的比率荧光传感器构建贾宝珠,威凯欣,樊怡飞,蔡美玲,廖彩霞,罗双子,古宗婷,蔡常宇,韦晓群,徐振林,罗 林*(277) 基于还原氧化石墨烯/碳纳米管-纳米金复合纳米材料的 阻抗型电化学适配体传感器检测铜绿假单胞菌贾 飞,闫文杰,戴瑞彤,刘 毅,李兴民*(284) 基于酸度控制的吸收光谱法测定饮料中共存的柠檬黄和日落黄江 虹,庞向东,蒋 翠,冉红杰,付 玲,刘 璐(292) 基于D152树脂吸附蛋白质结合SERS测定鱼肉中的鸟嘌呤含量黄栋玮,谷贵章,胡科娜,高兴杰,张进杰*,杨文鸽,徐大伦(298) 不同季节新鲜鸭蛋表面污染细菌的多样性分析卢昌丽,熊香元,龚慧可,任佑华,陈力力*,刘 焱*(306) 级联信号转导系统结合免疫层析法检测大肠埃希氏菌O157:H7山 珊,黄艳梅,赵雪龙,陈文瑶,刘成伟,龙中儿,刘道峰*(314) 亚硝酸盐快速检测试剂研究及其在酱腌菜中的应用杨建飞,马 倩,左 勇*,黄雪芹,	
Orbitrap Fusion Lumos三合一质谱技术分析鳜鱼、金鲳鱼和 鲟鱼肌动蛋白肽指纹图谱的差异性徐明芳,郑春丽,王洋洋,白卫滨*,叶 蕾,崔 静(269) 一种快速检测Hg²+的比率荧光传感器构建贾宝珠,戚凯欣,樊怡飞,蔡美玲,廖彩霞,罗双子, 古宗婷,蔡常宇,韦晓群,徐振林,罗 林*(277) 基于还原氧化石墨烯/碳纳米管-纳米金复合纳米材料的 阻抗型电化学适配体传感器检测铜绿假单胞菌贾飞,闫文杰,戴瑞彤,刘 毅,李兴民*(284) 基于酸度控制的吸收光谱法测定饮料中共存的柠檬黄和日落黄江 虹,庞向东,蒋 翠, 冉红杰,付 玲,刘 璐(292) 基于D152树脂吸附蛋白质结合SERS测定鱼肉中的鸟嘌呤含量黄栋玮,谷贵章,胡科娜,高兴杰, 张进杰*,杨文鸽,徐大伦(298) 不同季节新鲜鸭蛋表面污染细菌的多样性分析卢昌丽,熊香元,龚慧可,任佑华,陈力力*,刘 焱*(306) 级联信号转导系统结合免疫层析法检测大肠埃希氏菌O157:H7山 珊,黄艳梅,赵雪龙,陈文瑶, 刘成伟,龙中儿,刘道峰*(314) 亚硝酸盐快速检测试剂研究及其在酱腌菜中的应用杨建飞,马 倩,左 勇*,黄雪芹,	
鲟鱼肌动蛋白肽指纹图谱的差异性 徐明芳,郑春丽,王洋洋,白卫滨*,叶 蕾,崔 静(269) 一种快速检测Hg ²⁺ 的比率荧光传感器构建 贾宝珠,戚凯欣,樊怡飞,蔡美玲,廖彩霞,罗双子,古宗婷,蔡常宇,韦晓群,徐振林,罗 林*(277) 基于还原氧化石墨烯/碳纳米管-纳米金复合纳米材料的 阻抗型电化学适配体传感器检测铜绿假单胞菌 贾飞,闫文杰,戴瑞彤,刘毅,李兴民*(284) 基于酸度控制的吸收光谱法测定饮料中共存的柠檬黄和日落黄 江 虹,庞向东,蒋 翠,冉红杰,付 玲,刘 璐(292) 基于D152树脂吸附蛋白质结合SERS测定鱼肉中的鸟嘌呤含量 黄栋玮,谷贵章,胡科娜,高兴杰,张进杰*,杨文鸽,徐大伦(298) 不同季节新鲜鸭蛋表面污染细菌的多样性分析 卢昌丽,熊香元,龚薏可,任佑华,陈力力*,刘 焱*(306) 级联信号转导系统结合免疫层析法检测大肠埃希氏菌O157:H7 山 珊,黄艳梅,赵雪龙,陈文瑶,刘成伟,龙中儿,刘道峰*(314) 亚硝酸盐快速检测试剂研究及其在酱腌菜中的应用 杨建飞,马 倩,左 勇*,黄雪芹,	
一种快速检测Hg²+的比率荧光传感器构建贾宝珠,戚凯欣,樊怡飞,蔡美玲,廖彩霞,罗双子,古宗婷,蔡常宇,韦晓群,徐振林,罗 林*(277) 基于还原氧化石墨烯/碳纳米管-纳米金复合纳米材料的 阻抗型电化学适配体传感器检测铜绿假单胞菌贾 飞,闫文杰,戴瑞彤,刘 毅,李兴民*(284) 基于酸度控制的吸收光谱法测定饮料中共存的柠檬黄和日落黄 江 虹,庞向东,蒋 翠,冉红杰,付 玲,刘 璐(292) 基于D152树脂吸附蛋白质结合SERS测定鱼肉中的鸟嘌呤含量 黄栋玮,谷贵章,胡科娜,高兴杰,张进杰*,杨文鹤,徐大伦(298) 不同季节新鲜鸭蛋表面污染细菌的多样性分析 卢昌丽,熊香元,龚慧可,任佑华,陈力力*,刘 焱*(306) 级联信号转导系统结合免疫层析法检测大肠埃希氏菌O157:H7 山 珊,黄艳梅,赵雪龙,陈文瑶,刘成伟,龙中儿,刘道峰*(314) 亚硝酸盐快速检测试剂研究及其在酱腌菜中的应用 杨建飞,马 倩,左 勇*,黄雪芹,	•
古宗婷,蔡常宇,韦晓群,徐振林,罗 林*(277) 基于还原氧化石墨烯/碳纳米管-纳米金复合纳米材料的 阻抗型电化学适配体传感器检测铜绿假单胞菌 贾 飞,闫文杰,戴瑞彤,刘 毅,李兴民*(284) 基于酸度控制的吸收光谱法测定饮料中共存的柠檬黄和日落黄 江 虹,庞向东,蒋 翠,冉红杰,付 玲,刘 璐(292) 基于D152树脂吸附蛋白质结合SERS测定鱼肉中的鸟嘌呤含量 黄栋玮,谷贵章,胡科娜,高兴杰,张进杰*,杨文鸽,徐大伦(298) 不同季节新鲜鸭蛋表面污染细菌的多样性分析 卢昌丽,熊香元,龚慧可,任佑华,陈力力*,刘 焱*(306) 级联信号转导系统结合免疫层析法检测大肠埃希氏菌O157:H7 山 珊,黄艳梅,赵雪龙,陈文瑶,刘成伟,龙中儿,刘道峰*(314) 亚硝酸盐快速检测试剂研究及其在酱腌菜中的应用 杨建飞,马 倩,左 勇*,黄雪芹,	
基于还原氧化石墨烯/碳纳米管-纳米金复合纳米材料的 阻抗型电化学适配体传感器检测铜绿假单胞菌	
阻抗型电化学适配体传感器检测铜绿假单胞菌	
基于酸度控制的吸收光谱法测定饮料中共存的柠檬黄和日落黄	
基于D152树脂吸附蛋白质结合SERS测定鱼肉中的鸟嘌呤含量 黄栋玮,谷贵章,胡科娜,高兴杰,张进杰*,杨文鸽,徐大伦(298)不同季节新鲜鸭蛋表面污染细菌的多样性分析——卢昌丽,熊香元,龚慧可,任佑华,陈力力*,刘 焱*(306)级联信号转导系统结合免疫层析法检测大肠埃希氏菌O157:H7——山 珊,黄艳梅,赵雪龙,陈文瑶,刘成伟,龙中儿,刘道峰*(314)亚硝酸盐快速检测试剂研究及其在酱腌菜中的应用——杨建飞,马 倩,左 勇*,黄雪芹,	
基于D152树脂吸附蛋白质结合SERS测定鱼肉中的鸟嘌呤含量 黄栋玮,谷贵章,胡科娜,高兴杰,张进杰*,杨文鸽,徐大伦(298)不同季节新鲜鸭蛋表面污染细菌的多样性分析 卢昌丽,熊香元,龚慧可,任佑华,陈力力*,刘 焱*(306)级联信号转导系统结合免疫层析法检测大肠埃希氏菌O157:H7 山 珊,黄艳梅,赵雪龙,陈文瑶,刘成伟,龙中儿,刘道峰*(314)亚硝酸盐快速检测试剂研究及其在酱腌菜中的应用 杨建飞,马 倩,左 勇*,黄雪芹,	
张进杰*,杨文鸽,徐大伦(298) 不同季节新鲜鸭蛋表面污染细菌的多样性分析卢昌丽,熊香元,龚慧可,任佑华,陈力力*,刘 焱*(306) 级联信号转导系统结合免疫层析法检测大肠埃希氏菌O157:H7山 珊,黄艳梅,赵雪龙,陈文瑶,刘成伟,龙中儿,刘道峰*(314) 亚硝酸盐快速检测试剂研究及其在酱腌菜中的应用杨建飞,马 倩,左 勇*,黄雪芹,	
不同季节新鲜鸭蛋表面污染细菌的多样性分析卢昌丽,熊香元,龚慧可,任佑华,陈力力*,刘 焱*(306) 级联信号转导系统结合免疫层析法检测大肠埃希氏菌O157:H7山 珊,黄艳梅,赵雪龙,陈文瑶,刘成伟,龙中儿,刘道峰*(314) 亚硝酸盐快速检测试剂研究及其在酱腌菜中的应用杨建飞,马 倩,左 勇*,黄雪芹,	
刘成伟,龙中儿,刘道峰*(314) 亚硝酸盐快速检测试剂研究及其在酱腌菜中的应用杨建飞,马 倩,左 勇*,黄雪芹,	
亚硝酸盐快速检测试剂研究及其在酱腌菜中的应用杨建飞,马 倩, 左 勇*, 黄雪芹,	级联信号转导系统结合免疫层析法检测大肠埃希氏菌O157:H7山 珊, 黄艳梅, 赵雪龙, 陈文瑶,
	刘成伟,龙中儿,刘道峰*(314)
徐 佳,王定丽,周耀进,杨柯怡(321)	亚硝酸盐快速检测试剂研究及其在酱腌菜中的应用杨建飞,马 倩,左 勇*, 黄雪芹,
	徐 佳,王定丽,周耀进,杨柯怡(321)



Contents

FOOD

2021 Vol.42 No.18

Food Chemistry

Covalent Interaction between Hesperidin and Ferritin and Its Effect on Physicochemical Properties of	
Preparation and Evaluation of Shea Butter Solid Lipid Nanoparticles Loaded with α-Tocopherol······	LIU Mengyao, SUN Jixuan, YANG Rui* (1)YANG Zhen, LI Man, MU Hongyan,
Effect of Protein Oxidation on the Quality Attributes of Solenocera crassicornis Muscle	XIONG Liu, SUN Qingjie* (7)QI Xue'er, MAO Junlong, YAO Hui, QI He,
Effect of Ovalbumin and Soybean Protein Isolate Mixtures on Gel Properties and	WU Tianxin, SHUI Shanshan, ZHANG Bin* (15)
Microstructure of Minced Meat Products	
Effect of High Internal Phase Pickering Emulsion as a Fat Substitute on the	BI Yawen, LIU Jing, YANG Yanjun, XU Mingsheng* (22)
Quality Characteristics of Minced Meat Products	N Miaochuan, LI Yuan, MA Liang, WANG Hongxia, II Hongjie, YU Yong, ZHU Hankun, ZHANG Yuhao* (28)
Bioengineering	
Effects of Amino Acids on Growth and Bacteriocin Synthesis of Lactobacillus plantarum KLDS1.0	
Understanding the Effect of Sodium Chloride on Pullulan Biosynthesis by RNA Sequencing ZF	XIE Shuiqi, JIN Qiwen, MENG Xiangchen* (37) HANG Gaochuan, HE Chaoyong, WANG Chonglong, WANG Dahui*, WEI Gongyuan* (45)
Effects of Volatile Organic Compounds from Streptomyces alboflavus	
	Anqi, SONG Guanlin, LI Zhenjing, WANG Changlu* (51)
Diversity and Cholesterol-Lowering Characteristics of Lactic Acid Bacteria in Liupao TeaLO? TENG	NG Junyao, ZHANG Junwei, HUANG Li*, XIA Ning, Jianwen, WEI Baoyao, LIAO Jiajun, ZHENG Peiying (58)
Identification, Enzymatic Characterization and Transcriptomic Analysis of a Mannanase-Producing Thermophilic Fungus TAN Suhui, LU Haiqiang, CH	EN Wei, ZHANG Lijuan, TIAN Hongtao, GU Xinxi* (65)
Isolation and Fermentation Characteristics of γ-Aminobutyric Acid-producing Lactic Acid Bacteria from Yujiangsuan, a Traditional Miao Ethnic Fermented Condiment	······LIU Lu, WU Jiangli, YANG Jintao,
High Throughput Sequencing-based Analysis of Microbial Community Structure and	TANG Zhongyue, ZENG Xuefeng* (73)
Diversity during Baijiu Fermentation with Mixed-strain Xiaoqu	······································
Screening for and Biological Characterization of Bifidobacterium infantis Capable of	
Promoting Proliferation of Human Fetal Colon Epithelial Cells	XIE Qinggang, HUO Guicheng, LI Bailiang* (86)
Effect of Lactobacillus plantarum on Reducing the Immunological Activity of Tropomyosin	XIAO Ye, YE Jingqin, LI Xiaochen, LI Xiaohui, SHI Wenzheng, LU Ying* (95)
Preparation of Reference Materials for Enteroaggregative Escherichia coli Cells and Genomic DNA ZHigh Throughput Sequencing-based Analysis of Prokaryotic Community Structure in Chinese	
Liquor Fermentation Pit Muds and Its Correlation with Physicochemical Indexes ·····	
XU	Boyang, SUN Wei, JIANG Junshu, YAN Xiaoming,
Effect of Microbial Community Structure on Quality	ZHENG Zhi, JIANG Shaotong, LI Xingjiang* (111)
Formation of Naturally Fermented Tilapia SurimiZHAO Yue, LI Chunsheng*, WANG Effect of Co-fermentation with <i>Bifidobacterium animalis</i> , <i>Lactobacillus plantarum</i> and	G Yueqi, CHEN Shengjun, LI Laihao*, HUANG Hui (119)
Traditional Starter Cultures on Antioxidant Properties of Fermented Milk	LI Sining, TANG Shanhu*, REN Ran (127)
Direct Evolution of <i>a-L</i> -Fucosidase from <i>Pedobacter</i> sp. and Its Application in the Synthesis of 2'-FucosyllactoseSHI Ran, ZHANG Dengya,	GU Yihuan, JIANG Zhengqiang, YANG Shaoqing* (135)
Effect of Lactobacillus helveticus on Production of ACE Inhibitory Peptides in Cheddar Cheese during Ripening and Its Digestion Stability	O Xinyue, LI Xiaodong*, LIU Lu*, ZHANG Xiuxiu,
Succession of Bacterial Community during Mechanized Fermentation of Maotai-flavor Daqu	
Genomic Analysis of a <i>Rhodococcus</i> Strain with High Chitin Deacetylase Activity and Its Application Po	
Analysis of the Diversity of Fungal Flora in Maotai-flavor Liquor Brewing Environment in Maotai Town	LU Haiqiang, SANG Yaxin, SUN Jilu* (157) LI Yaoyi, HU Xiaoxia, HUANG Yongguang* (164)
Relationship between Microbial Total Hydrogen Metabolism and Lactic Acid Content in Layered Bottom Pit Muds from Old and Young Pits Used for the Production of Strong-flavor Baijiu	MENG Yaiing, WANG Yanli, DING Feng, LI Aniun
LI	U Guoying, HE Hongkui, ZHANG Huimin*, WANG Lu, Dingwu, LIANG Jinhui, HU Xinhang, ZHANG Guangyao (171)
2100 (

SCIENCE

Contents



XU Jia, WANG Dingli, ZHOU Yaojin, YANG Keyi (321)

Serial No.655

Composition Analysis

Comparative Analysis of Volatile Profiles in Kernel Oils of Ten Korean Pine (<i>Pinus koraiensis</i>) Varieties by Headspace Solid Phase Microextraction-Gas Chromatography-Mass Spectrometry and Electronic Nose ····· WANG He, ZHAO Yuhong*, YANG K	(178)
Lycium ruthenicum Murray Fruit: Chemical Composition Analysis by Ultra-high Performance	.ai (170)
Liquid Chromatography Coupled to Triple Time of Flight Mass Spectrometry and	
Determination of Total Anthocyanins	o* (185)
Effects of Curing and Roasting Time on Flavor of Honey-Roasted Duck LegLUO Jiafeng, SUN Zhen, HE Jun, SUN Yangying	
CAO Jinxuan, DANG Yali, LU Lianshui, PAN Daodon	
Analysis of Volatile Flavor Compounds in Base Liquor for	B (->-)
Maotai-flavor Baijiu during Mechanized FermentationLI Lili, MA Yu, HUANG Yongguang*, YOU Xiaolong, CHENG Pingyan, HU Fer	ng (199)
Rapid Determination of Amino Acid Nitrogen Content of Brewed Soy Sauce for Grade IdentificationGAO Xiangyang, ZHANG Far	
Comparison of Method for Determination of Anthocyanins in Black ChokeberryZHAO Jing, LI Hanhan, QIAN Wer	
PIAO Changshan, YANG Changqin	
Analysis of Chemical and Nutritional Components of Red Millet	
DUN Caiyun, YANG Qinghua, BI Yuefen	
	5 (210)
Safety Detection	
Rapid Determination of Beer Quality by Using Olfactory Visualization Technology YANG Mei, ZHAI Xiaodong, HUANG Xiaowe	i,
LI Qi*, ZOU Xiaob	o* (225)
Non-destructive Firmness Detection and Grading of Bunches of	
Red Globe Grapes Based on Machine Vision SHI Hang, WANG Qiaohua*, GU Wei, WANG Xianbo, GAO She	ng (232)
Geographical Origin Identification of Korla Fragrant Pear Based on	
Strontium Content and Stable Isotopic Ratio	
YUAN Yuwei, GUO Hang, ZHANG Rui, WANG Che	
Authentication of Sea Buckthorn Oil Based on Non-targeted Metabolomics	
HU Jing, XING Ranran, WANG Wei, CHEN Ying	
Screening for and Exposure Risk Assessment of Added Flavor Substances of Concern in Fermented Dairy Products LI Haoze, SHI Lili, CAO Xue	
Determination of 18 Succinate Dehydrogenase Inhibitor Fungicides in	uii (234)
Foods by Modified QuEChERS Extraction Coupled with Ultra-high	
Performance Liquid Chromatography-Tandem Mass Spectrometry	nσ
PENG Qingzhi*, HUANG Zongqian, WANG Hei	
Differences in Actin Peptide Fingerprints of Mandarin Fish, Golden Pomfret and	115 (201)
Sturgeon Analyzed by Orbitrap Fusion Lumos Mass SpectrometryXU Mingfang, ZHENG Chunli, WANG Yangyar	ng.
BAI Weibin*, YE Lei, CUI Jii	_
Development of a Ratiometric Fluorescence Sensor for the	
Rapid Detection of Hg ²⁺ JIA Baozhu, QI Kaixin, FAN Yifei, CAI Meiling, LIAO Caixia, LUO Shuangz	zi,
GU Zongting, CAI Changyu, WEI Xiaoqun, XU Zhenlin, LUO Li	n* (277)
An Impedimetric Aptasensor Based on Reduced Graphene Oxide/Carbon Nanotube-Gold	
Nanoparticles Nanocomposite for the Detection of Pseudomonas aeruginosa ·······JIA Fei, YAN Wenjie, DAI Ruitong, LIU Yi, LI Xingmin	n* (284)
Determination of Tartrazine and Sunset Yellow in Drinks by	
Absorption Spectrometry Based on Acidity ControlJIANG Hong, PANG Xiangdong, JIANG Cui, RAN Hongjie, FU Ling, LIU I	Lu (292)
Detection of Guanine in Fish Flesh by Protein Adsorption onto Macroporous	
Resin Combined with Surface-Enhanced Raman Spectroscopy HUANG Dongwei, GU Guizhang, HU Kena, GAO Xing	
ZHANG Jinjie*, YANG Wenge, XU Dal	
Diversity and Seasonal Variation of Bacteria Contaminating Fresh Duck Egg SurfaceLU Changli, XIONG Xiangyuan, GONG Huik	
REN Youhua, CHEN Lili*, LIU Ya	n* (306)
Detection of Escherichia coli O157:H7 by Cascade Signal Transduction	
System Combined with Immunochromatography SHAN Shan, HUANG Yanmei, ZHAO Xuelong, CHEN Wenyac	
LIU Chengwei, LONG Zhong'er, LIU Daofen	
A Spectrophotometric Reagent for the Rapid Detection of Nitrite and Its Application to Pickles YANG Jianfei, MA Qian, ZUO Yong*, HUANG Xueq	Įıπ,