

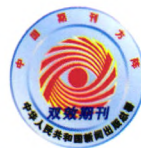
全国中文重点核心期刊 · 第三届国家期刊奖百种重点期刊

食品与发酵工业

FOOD AND FERMENTATION INDUSTRIES

F&FI 2015.09

第41卷



ISSN0253-990X



模拟移动床 分离技术

ISSN 0253-990X



9 770253 990007

万方数据



上海兆光色谱分离技术有限公司

地址：上海市张江高科技园区郭守敬路351号

联系人：王兆光 手机：13901778416

电话：021-68561199 传真：021-61304288

邮箱：13901778416@139.com



食品与发酵工业

FOOD AND FERMENTATION INDUSTRIES

全国中文重点核心期刊
 第三届全国期刊奖百种重点期刊
 中国期刊方阵期刊
 中国科技论文统计用期刊源
 中国学术期刊综合评价数据库来源期刊
 中国科学引文数据库 (CSCD) 核心库来源期刊
 科技部万方期刊数据库来源期刊
 RCCSE 中国核心学术期刊 (A⁺)
 《食品科学技术文摘》(FSTA) 收录期刊
 《化学文摘》(CA) 收录期刊

《食品与发酵工业》编辑委员会

(以下按姓氏笔划为序)

顾问委员: 尹宗伦 尤新 王薇青
 王延才 陈学忠 秦含章
 编委会委员: 于新华 王家勤 史其禄
 田栖静 朱庆裴 宋全厚
 宋昆冈 杜绿君 张五九
 张金泽 胡正芝 胡国栋
 高寿清 莫湘筠 梁仲康
 黄福南 程池 谢建春
 蔡木易 熊正河
 特邀编委: 李红旗 姚立虎
 彭明 霍秀岩

主管单位: 中国轻工业联合会
 主办单位: 中国食品发酵工业研究院
 全国食品与发酵工业信息中心
 出版者: 《食品与发酵工业》编辑部
 地址: 北京酒仙桥中路 24 号院 6 号楼
 邮编: 100015
 电话: (010)53218338 53218339
 传真: (010)53218336
 E-mail: ffeo@vip.sina.com
 采编平台: <http://www.spfx.cbpt.cnki.net>
 编辑部网址: <http://www.spfjgy.com>
 主编: 朱庆裴
 责任编辑: 柯群
 出版日期: 2015 年 9 月 25 日
 国际刊号: ISSN0253-990X
 国内刊号: CN11-1802/TS
 印刷装订: 北京百善印刷厂
 订购处: 全国各地邮局
 邮发代号: 2-331
 国外代号: M350
 国外总发行处: 中国国际图书贸易总公司
 广告经营许可证号: 京朝工商广字第 8006 号

· 研究报告 ·

- 定点突变提高碱性果胶酶热稳定性 刘松, 汪明星, 堵国成, 等 1
- 醇类物质对淀粉酶产色链霉菌 Bca1 产 ϵ -聚-L-赖氨酸聚合度的影响 薄涛, 张然, 郭凤柱, 等 7
- 低聚合度魔芋甘露寡糖对正常小鼠肠道及微生物菌群的影响 万嘉佳, 蒋敏, 李恒, 等 13
- 冰亲和吸附装置对胶原抗冻肽的分离纯化 阮功成, 曹慧, 徐斐, 等 19
- 鸡肉与虾蛄中胶原纤维蛋白磷酸化特性的比较 王诗萌, 张坤生, 任云霞 24
- 谷氨酰胺转氨酶及辅料对南海鳇乌贼鱼糜凝胶特性的影响 马静蓉, 杨贤庆, 马海霞, 等 29
- 杨梅果酒酿造酵母的筛选、鉴定及耐受性研究 杜晶, 余培斌, 苏琪, 等 34
- 产普鲁兰酶海单胞菌的分离鉴定及发酵条件优化 严芬, 杨光, 连燕萍, 等 40
- 1 株真菌漆酶高产菌株的筛选及其漆酶的纯化和性质研究 李松, 刘宇, 汤文晶, 等 45
- 不同浓度 NaOH 预处理对稻秸水解液中抑制物组分的影响 丁驰, 黄慧琴, 张树栋, 等 51
- 食用芳香醛类香料的防腐抑菌性能 孙洁雯, 高婷婷, 李燕敏, 等 57
- 混合发酵剂对川味香肠发酵成熟过程中生物胺含量变化的影响 孙霞, 杨勇, 巩洋, 等 63

· 生产与科研经验 ·

- 温度对芝麻香白酒堆积发酵的影响 游玲, 聂骊妮, 石晓东, 等 69
- 醋醅种子温度对食醋品质的影响 管彬彬, 赵杰文, 金鸿娟, 等 74
- 固定化条件下主发酵温度对黄酒中高级醇含量的影响 王晶晶, 谭楠华, 蒋子箭 79
- 甘蔗汁灵芝发酵功能性饮料研制 黄清铨, 王庆福, 梁磊, 等 83
- 1 株乙酸乙酯高产酵母的筛选及其特性研究 陈维新, 李静, 王瑶, 等 87
- 鳀鱼双酶酶解工艺优化及其产物动态变化研究 周绪霞, 高莹, 顾利伟, 等 91
- 京尼平交联制备壳聚糖微球工艺优化与分析 罗美, 尹中华, 彭海龙, 等 97
- 不同冷却方式对熟制春卷品质的影响 黄旖婷, 张坤生, 任云霞 102
- 冬瓜真空干燥特性及其品质变化 李瑜, 李娜, 侯春燕, 等 108
- 不同添加剂渗透预处理对热泵干燥罗非鱼片品质的影响 吴阳阳, 李敏, 关志强, 等 113
- 响应面法优化紫薯片的微波干制工艺 黄艳斌, 李星琪, 陈厚荣 120
- 黄花蒿蜡油叶绿素含量及其铜钠盐制备工艺 张晓蓉, 唐雯熙, 刘继旋, 等 127
- 影响葵花籽油微乳形成的因素 孙长约, 吴红艳, 贾秀峰, 等 131

目次 CONTENTS

2015年41卷第9期(总第333期) 月刊 国内外公开发行

1970年创刊 1974年国内外公开发行

尿素包合法制备油莎豆油中的油酸 郑莲,敬思群,王耀祥,等 135

竹笋腌制过程中质构变化的动力学分析 张倩钰,郑炯 140

乌饭树叶提取物抗氧化活性研究及组分分析 杨振东,蒋彦婕 144

4种野生菌多酚的体外抗氧化活性 王婷婷,游金坤,严明,等 148

· 分析与检测 ·

我国白酒蒸馏过程以及不同年份产原酒和成品酒中甲醛的研究 朱梦旭,范文来,徐岩 153

基于游离氨基酸水平对葡萄酒产地和品种的判别分析 唐柯,马磊,徐岩,等 159

采用高通量测序技术分析清香型白酒酿造微生物 雷振河 164

柱前衍生-HPLC法测定啤酒中生物胺及其形成规律研究 谷凤霞,王婷,李宪臻,等 168

顶空固相微萃取-气质联用分析4种野生食用菌干品的挥发性香气成分 李小林,陈诚,黄羽佳,等 174

不同贮藏条件对无核白葡萄香气组分变化及品质的影响 韩洁,郑艳,陈存坤,等 181

鲜茧缂生蚕蛹油与新鲜蚕蛹油理化性质及组分分析 陆春霞,廖森泰,祁广军,等 188

四川引进茶树品种茗科1号、铁观音、黄桷的红茶适制性与香气成分分析 王自琴,唐茜,陈玖琳,等 192

北京市场食用油中全氟化合物污染调查及其膳食风险评估 杨莉莉,金芬,张鹏,等 198

· 分离与提取 ·

马齿苋全草油的亚临界流体萃取、脂肪酸分析及抗氧化活性 范少丽,刘璐萍,付学,等 203

超声波提取克氏原螯虾壳中虾青素 侯会斌,孙兆远,贾汉坤 209

超声波对牡丹籽粕蛋白质碱提取工艺及氨基酸组成的影响 刘柏华,殷钟意,郑旭煦,等 215

· 综述与专题评论 ·

我国加工食品风险分级评价研究 李强,刘文,孙爱兰,等 220

食用油脂中多环芳烃污染源及控制技术展望 乌日娜,金芬,杨莉莉,等 225

基于生物标志物监测动物生产中药物滥用的研究进展 赵璐瑶,杨黎明,侯聚,等 230

甜菊糖苷的生物合成途径与生物转化制备策略的研究概述 李铭敏,郑仁朝,郑裕国 236

国内泡腾片剂型问题与分析 柴金珍,彭辉,蒋丽,等 243

发酵豆制品的功能性及其机理研究现状 李雪,陈雪,吴长庆,等 247

欢迎订阅

《食品与发酵工业》

邮发代号: 2-331



欢迎投稿 欢迎刊登广告

投稿请登录我刊采编平台:

<http://spfx.cbpt.cnki.net>

编辑部网址:

<http://www.spfjgy.com>

编辑部地址:

北京朝阳区酒仙桥中路

24号院6号楼111室

电话: 010-53218338

传真: 010-53218336

FOOD AND FERMENTATION INDUSTRIES

2015 Vol. 41 No. 9 (Monthly)

Contents

Improvement of thermal stability of alkaline polygalacturonate lyase through site-directed mutagenesis	LIU Song et al	1
Effect of different alcohols on the degree of polymerization of ϵ -PL produced by <i>Streptomyces diastatochromogenes</i> Bca1 ...	BO Tao et al	7
Effects of low polymerization degree konjacmannan-oligosaccharide on intestinal and microflora of normal mice	WAN Jia-jia et al	13
Purification of antifreeze collagen peptides by ice affinity adsorption protocol.....	Nguyen Cong Thanh et al	19
Contradistinction to the gelling properties of chicken and squilla by phosphorylation	WANG Shi-meng et al	24
Effects of transglutaminase and additive agents on gel properties of Ryukyu squid surimi.....	MA Jing-rong et al	29
Study on screening and identification of brewing yeasts for Chinese bayberry wine and its tolerance capacity.....	DU Jing et al	34
Isolation and identification of pullulanase-producing strain and optimization of its fermentation conditions	YAN Fen et al	40
Isolation of a high-level laccase-producing fungus strain, and purification and characterization of laccase	LI Song et al	45
Effects of NaOH concentrations in pretreatment on rice straw hydrolysis inhibitors' components	DING Chi et al	51
Research on the antibacterial activity of aromatic aldehyde flavor compounds against four kinds of Bacteria.....	SUN Jie-wen et al	57
Effect of mixed starter cultures on the changes of biogenic amines contents during fermentation and ripening of Sichuan-style sausage.....	SUN Xia et al	63
Effects of temperature on piling fermentation for the production of sesame-flavor liquor	YOU Ling et al	69
Effect of temperature of vinegar substrate seed on the vinegar quality	GUAN Bin-bin et al	74
Effects of the main fermentation temperature on high alcohols content of Chinese rice wine under immobilized condition.....	WANG Jing-jing et al	79
Sugar cane juice functional beverage produced by submerged fermentation of <i>Ganoderma lucidum</i>	HUANG Qing-hua et al	83
Screening and characterization of a highly ethyl acetate-producing yeast.....	CHEN Wei-xin et al	87
Dual enzymatic hydrolysis of skipjack tuna (<i>Katsuwonus pelamis</i>) and dynamic changes of the products during hydrolysis	ZHOU Xu-xia et al	91
Optimization and analysis for the preparation of genipin crosslinked chitosan microspheres.....	LUO Mei et al	97
Effect of different cooling methods on quality of cooked spring rolls	HUANG Yi-ting et al	102
Dry characteristics and its effects on quality of <i>Benincasa hispida</i> by vacuum drying	LI Yu et al	108
Effect of different additives in penetrating pretreatment on the quality of dry tilapia filets by heat pump	WU Yang-yang et al	113
Optimization of microwave drying technology of purple sweet potato slices by response surface methodology	HUANG Yan-bin et al	120
Study on the content of wax oil chlorophyll and preparation technology of sodium copper chlorophyll.....	ZHANG Xiao-rong et al	127
Factors influencing the preparation on sunflower oil microemulsion.....	SUN Chang-bao et al	131
Preparation of oleic acid from <i>Cyperus esculentus</i> oil by urea adduct method	ZHENG Lian et al	135
Texture change kinetics analysis of bamboo shoot during pickling process	ZHANG Qian-yu et al	140
Study on antioxidant activity and compositions of <i>Vaccinium bracteatum</i> Thunb leaves extracts	YANG Zhen-dong et al	144
<i>In vitro</i> antioxidant activity of polyphenols extracted from four wild edible fungus	WANG Ting-ting et al	148
Characterization of formaldehyde from distillation cut, raw liquor of different vintage, and finished Chinese liquor	ZHU Meng-xu et al	153
Study on amino acids profiles in wine classification according to geographic origin and grape variety	TANG Ke et al	159
Primary analysis on the fermented microorganism of Fen-flavor liquor by high-throughput sequencing.....	LEI Zhen-he	164
Determination of biogenic amines in beer by HPLC with pre-column dansylation and study on its forming regularity.....	GU Feng-xia et al	168
Analysis of volatile flavors in 4 dried wild edible fungi by HS-SPME-GC-MS	LI Xiao-lin et al	174
Effects of different storage conditions on volatile substance changes and quality of Thompson seedless grape	HAN Jie et al	181
Analysis of physico-chemical properties and composition of fresh cocoon silk reeling pupa oil and fresh silkworm pupa oil.....	LU Chun-xia et al	188
Analysis of the suitability for making black tea and aroma components of black tea produced by Mingke1, Tieguan-yin, and Huangyan introduced to Sichuan.....	WANG Zi-qin et al	192
Market survey on the pollution level of PFCs in edible oil in Beijing and its dietary risk assessment	YANG Li-li et al	198
Subcritical fluid extraction, fatty acid analysis and antioxidant activity for purslane oil	FAN Shao-li et al	203
Extraction of astaxanthin from procam barus clarkia shell by ultrasound	HOU Hui-rong et al	209
Effect of ultrasound on alkali extraction and amino acid composition of peony seed meal protein	LIU Bai-hua et al	215
Study on the risk grading evaluation of processed food	LI Qiang et al	220
Review on the pollution sources and control techniques of polycyclic aromatic hydrocarbons (PAHs) in edible oil	WURI-na et al	225
Progress of biomarkers research on monitoring drug abuse in animal production	ZHAO Lu-yao et al	230
Study of steviol glycosides biosynthesis pathway and the advances in its biotransformation strategies	LI Ming-min et al	236
Domestic effervescent tablets formulation and its problems analysis.....	CHAI Jin-zhen et al	243
Research progress on functional activity and mechanism of fermented soybean food	LI Xue et al	247

ADVERTISING IN THE PERIODICAL IS WELCOME

"FOOD & FERMENTATION INDUSTRIES" is a specialized information periodical of science and technology with certain academic level in the Chinese food and fermentation industries. Started publication earliest in the Chinese food and fermentation industries, it has certain influence both

at home and abroad.

The Editorial Office
China National Research Institute of Food and Fermentation Industries
Nation Information Center of Food and Fermentation Industry
No. 6 Building
24, Jiuxianqiao Middle Road
Chaoyang District
Beijing, 100015, China
E-mail: ffeo@vip.sina.com

<http://www.spfx.cbpt.cnki.net>

Printed by Beijing Baishan Printery
Distributed by Beijing Post Office
Subscription Domestic Local Post Office
Foreign Distribution
China International Book Trading Corporation (P. O. Box 399, Beijing, China)



拥有核心技术的综合环境服务提供商



芬顿氧化塔 (UHOFe)



厌氧反应器 (UMAR)



烟气治理系统

股票名称：博世科 股票代码：300422

服务领域

水处理及资源化利用

厌氧反应器 (UMAR)、芬顿氧化塔 (UHOFe)、逆流连续砂滤器

烟气治理

烟气除尘、脱硫、脱硝综合治理系统

项目案例

贵阳南明春梅酿造有限公司生产废水处理工程

广西中粮生物质能源有限公司发酵废水处理工程

国投广东生物能源有限公司年产15万吨木薯燃料乙醇项目废水处理工程

.....



广西博世科环保科技股份有限公司

Guangxi Bossco Environmental Protection Technology Co.,Ltd

地址：广西南宁市科兴路12号

传真(Fax): +86-771-4960252 E-mail:bsk@bossco.cc

环保热线(Tel) : +86-771-3299118/168

网址(Website) : www.bossco.cc www.chinabossco.com

湖南博世科华亿环境工程有限公司

Hunan Bossco Huayi Environmental Engineering Co.,Ltd.

地址：湖南省长沙市岳麓区枫林一路737号共和世家公寓5栋201室

传真(Fax) : +86-731-84886022 E-mail:hnbsk@bossco.cc

环保热线(Tel) : +86-731-82281860/61/62/63

网址(Website) : www.bossco.cc www.chinabossco.com