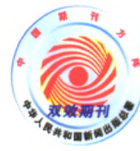


食品与发酵工业

FOOD AND FERMENTATION INDUSTRIES

F&F 2016.01
第42卷



ISSN0253-990X



Ameria

干干脆脆,
健康美味!



盼盼食品技术总顾问
前白宫首席糕点师
罗兰·梅尼耶



ISSN 0253-990X



9 770253 990007

盼盼食品集团

PANPAN FOODS GROUP

免费服务热线: 400-0585985 网址: <http://www.panpanfood.com>



全国中文重点核心期刊
 第三届国家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: 林红华 柯群 要永杰

编辑: 卢仝 刘芳

出版日期: 2016 年 1 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

食品与发酵工业

FOOD AND FERMENTATION INDUSTRIES

· 研究报告 ·

- 乳酸脱氢酶突变体 D-LDHY52L 在大肠杆菌中的重组表达
 及其合成 D- 苯基乳酸的研究 蒋卓越, 季伟, 钱蓓蓓, 等 1
- 以右旋糖酐发酵废液为原料发酵生产丁二酸 查鑫华, 郑璞, 陈鹏程, 等 7
- 微生物强化对椒坏发酵群落多样性及性质的影响 梁茹, 黄钧, 张立强, 等 13
- 2,3- 丁二醇调控四甲基吡嗪及乙偶姻合成菌产物产量的研究 孟武, 王瑞明, 肖冬光 21
- N- 端二硫键及芳香族氨基酸对木聚糖酶 XynZF-2
 热稳定性的影响 李同彪, 周展妍, 朱新术, 等 26
- 超级杂交水稻种子内生细菌群落结构及其多样性 刘洋, 赵燃, 黎妮, 等 31
- 地衣芽孢杆菌工程菌高产纳豆激酶的发酵罐工艺优化
 及中试放大 祝亚娇, 宋嘉宾, 陈杨阳, 等 37
- 巴氏醋酸杆菌沪酿 1.01 对液体保藏中醋酸胁迫的生理应答 马新风, 陈义伦, 周波, 等 42
- 紫薯酒发酵过程颜色变化规律及颜色特征 李甜, 王越, 安家彦 48
- 不同温度贮藏鲜切生菜腐败细菌的分离及鉴定 徐晚霞, 陈安均, 桑伟娜, 等 53
- 利用冷冻保藏菌种测定食品中的水溶性维生素 李全霞, 崔亚娟, 陈兆天, 等 59
- 紫外 - 等离子体复合诱变红曲霉产胞外多糖 蒋汶, 张庆庆, 汤文晶, 等 64
- 海鲈鱼腌制过程中产胺菌的分离筛选与生物学特性研究 钱茜茜, 吴燕燕, 魏源, 等 70

· 生产与科研经验 ·

- 怀山药黄酒酿造工艺 陆海波, 赵华, 田梁, 等 76
- 荞麦鲜奶酪发酵工艺研究及其质量评价 薛秀恒, 曹玉林, 杨晓飞, 等 81
- 木瓜蛋白酶对 Mozzarella 干酪成熟过程中品质特性的影响 徐辉艳 87
- 模式类黑精及其分级产物清除自由基能力、抗氧化性及
 还原力分析 王忠合, 王军, 胡慧娟 92
- 红花籽水解蛋白的精制 赵丽, 王佳, 李君, 等 97
- 非热加工与传统热处理对苹果汁品质的影响 胡秦佳宝, 刘璇, 毕金峰, 等 102
- 大孔树脂对核桃青皮中胡桃醌的分离纯化 马乐, 张有林, 韩军岐, 等 108
- Box-Behnken 优化富硒豆芽处理条件 王宏, 温冬玲, 马生健 114
- 草鱼鱼片的微波干燥特性 齐力娜, 彭荣艳, 程裕东, 等 119
- 脉冲强光对鲜切油菜杀菌工艺的响应面法优化 张佰清, 赵越 124
- 贵州主栽蓝莓晚熟品种及产地加工特性评价 谢国芳, 谭彦, 王瑞, 等 128
- 不同来源猴头菌营养成分及其多糖化学组成和抗氧化活性比较 何晋浙, 徐瑞阳, 孙培龙 134

目次 CONTENTS

2016年42卷第1期(总第337期)月刊 国内外公开发行

1970年创刊 1974年国内外公开发行

不同加工方式对苦荞中总酚、总黄酮及抗氧化性的影响 孙丹, 黄士洪, 蔡圣宝 141

· 分析与检测 ·

冰葡萄酒重要风味化合物嗅觉阈值的研究 唐柯, 马玥, 徐岩, 等 148

固相萃取结合气相色谱-火焰离子化检测器分析面包中饱和

烃类矿物油 安红梅, 柯润辉, 刘秀, 等 152

不同酿酒酵母发酵的干红樱桃酒酒体成分及感官质量分析 刘文丽, 孙舒扬, 贡汉生, 等 157

19个品种油橄榄叶营养及活性成分分析评价 胡庆革, 魏鉴腾, 何海荣, 等 162

复合乳酸菌发酵六齿金线鱼肉的挥发性风味成分探究 游刚, 牛改改 167

高效液相色谱法同时测定太白贝母与暗紫贝母中9种

核苷类成分的含量 游静, 张德全, 潘兴娇, 等 174

黑青稞营养成分的检测与分析 梁寒峭, 李金霞, 陈建国, 等 180

基于液相色谱-串联质谱法检测多种食品中的9种非食用色素 高莹, 高杰, 张勋, 等 183

气相色谱质谱联用技术分析热处理前后番木瓜汁挥发性香气 孔祥瑞, 施瑞城, 张彦军, 等 189

近红外光谱技术结合遗传算法用于苹果醋总酸定量分析 李子文, 熊雅婷, 张海红, 等 195

不同前处理对植物酯酶抑制法检测蔬菜中有机磷及氨基甲酸酯类

农药残留的影响 姜露, 叶麟, 杨雪, 等 200

市售软包装卤蛋产品品质特性分析 谭莉, 李泮生, 阮征, 等 205

基于Android智能手机图像分析判定香蕉成熟阶段 刘阳泰, 董庆利, 秦智轩, 等 212

· 贮运与保鲜 ·

牙鲆冷藏过程中肌肉挥发性风味成分的变化 徐永霞, 张朝敏, 赵佳美, 等 219

几种保鲜处理对红阳猕猴桃活性氧代谢的影响 何靖柳, 段钰, 杜小琴, 等 225

· 分离与提取 ·

典型咪唑类离子液体萃取水质组胺效率的研究 宋志军, 蔡美强 232

响应面法优化合浦珠母贝糖胺聚糖提取工艺 周小双, 王锦旭, 杨贤庆, 等 238

· 综述与专题评论 ·

乳酸菌基因敲除技术的研究进展 杜胜阳, 王斌斌, 冯佳, 等 244

方便面研究现状及发展趋势 王立, 曹新蕾, 钱海峰, 等 252

蜂蜜中氨基酸应用研究进展 孙政, 程妮, 曹伟 260

乳酸菌胞外多糖研究进展以及在食品工业中的应用 杨靖鹏, 王静, 张晓辉, 等 264

微生物酵素食品研究进展 刘加友, 王振斌 273

植物发酵液在功能性运动饮料中的应用 颜晓庆, 崔红燕, 陈宏运, 等 277

万方数据

欢迎订阅

《食品与发酵工业》

邮发代号: 2-331



发行量大
覆盖面广
权威性高

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

2016 Vol. 42 No. 1 (Monthly)

Contents

The recombinant expression of <i>D</i> -lactic dehydrogenase mutant <i>D</i> -LDHY52L in <i>E. coli</i> and its application in <i>D</i> -phenyllactic acid synthesis research.....	JIANG Zhuo-yue et al	1
Fermentative succinic acid production from waste fermentation broth of dextran.....	ZHA Xin-hua et al	7
Effect of strengthen fermentation on the microbial diversity and the physicochemical properties of minced chilli (<i>Capsicum annum</i>)	LIANG Ru et al	13
Effects of cultivation conditions on the yields of acetoin and TTMP	MENG Wu et al	21
Effect of N-terminal disulfide bridge and aromatic residues on the thermal stability of xylanase XynZF-2.....	LI Tong-biao et al	26
Diversity of endophytic bacterial communities in seeds of super hybrid rice (<i>Oryza sativa</i> L.)	LIU Yang et al	31
High production of nattokinase by <i>Bacillus licheniformis</i> gene engineering strain in bioreactor: fermentation process optimization and pilot-plant test	ZHU Ya-jiao et al	37
Physiological response to acetic acid stress of the <i>Acetobacter pasteuranus</i> HN 1.01 during liquid-preservation	MA Xin-feng et al	42
Research on color change rules and color features of purple sweet potato wine during fermentation	LI Tian et al	48
Isolation and identification of spoilage bacteria in fresh-cut lettuce at different temperatures	XU Xiao-xia et al	53
Use of cryopreserved cultures for microbiological assay of soluble-vitamins in food	LI Quan-xia et al	59
Research on screening and breeding of <i>Monascus</i> on the production of extracellular polysaccharides by UV-ARTP composite mutagenesis.....	JIANG Wen et al	64
Study on isolation and biological characteristics of biogenic amine-forming bacteria during the pickled processing of Japanese Sea Bass	QIAN Qian-qian et al	70
Study on the new technology for brewing of Yam wine	LU Hai-bo et al	76
Study on fermentation technology and quality evaluation of buckwheat-enriched fresh cheese	XUE Xiu-heng et al	81
Influence of papain on the properties of Mozzarella cheese during its ripening	XU Hui-yan	87
Analysis of free radical-scavenging and reducing ability of melanoidins and its fractions	WANG Zhong-he et al	92
The refinement of safflower seeds protein hydrolysates	ZHAO Li et al	97
The impact of the nonthermal and thermal sterilization on the quality of apple juices	HU Qin-jiabao et al	102
Separation and purification of juglone from walnut green husk by macroporous resin	MA Le et al	108
Optimization of the processing conditions of the selenium-enriched bean sprouts with box-behken design	WANG Hong et al	114
Characteristics of microwave drying of grass carp fillets	QI Li-na et al	119
Optimization of pulsed light enhancing sterilization of bacteria on fresh-cut lettuce by response surface methodology	ZHANG Bai-qing et al	124
Evaluation of main cultivars and planting areas on the effect of processing characteristics of late-maturing blueberry in Guizhou province.....	XIE Guo-fang et al	128
The comparison of nutrients, chemical composition and antioxidant activity of polysaccharides from six <i>Hericum erinaceus</i> specimens.....	HE Jin-zhe et al	134
The effects of different processing methods on the total phenolics content (TPC), flavonoids, and antioxidant activities of tartary buckwheat	SUN Dan et al	141
Study on olfactory thresholds for several flavor components in ice wine	TANG Ke et al	148
Research on the determination of mineral oil saturated hydrocarbons (MOSH) in bread by SPE-GC-FID	AN Hong-mei et al	152
The compositional profile and sensory analysis of cherry wines fermented by different <i>Saccharomyces cerevisiae</i> strains	LIU Wen-li et al	157
Analysis and evaluation on nutrient and active components of 19 kinds of olive leaves.....	HU Qing-ping et al	162
Study on the volatile flavor compounds of <i>Nemipterus virgatus</i> inoculated with complex lactic acid bacteria.....	YOU Gang et al	167
Simultaneous determination of nine nucleosides contents using high performance liquid chromatography in <i>Fritillaria taipaiensis</i> P. Y. Li and <i>Fritillaria unibracteata</i> Hsiao et K. C. Hsia.....	YOU Jing et al	174
Determination and analysis of nutrient ingredients of black hullless barley	LIANG Han-qiao et al	180
Determination of 9 illegal pigments in food by LC-MS/MS method.....	GAO Ying et al	183
HS-SPME/GC-MS analysis of the aromatic components of papaya juice before and after the heat treatment	KONG Xiang-qi et al	189
Determination of total acid content in apple cider vinegar by near infrared spectroscopy combined with genetic algorithm.....	LI Zi-wen et al	195
Effect of different pre-treatment methods on detection results of organophosphate and carbamate pesticide residues in vegetables by plant esterase inhibition method	JIANG Lu et al	200
Analysis of quality characteristic of market marinated eggs	TAN Li et al	205
Potential of image analysis for determining banana maturity stage by Android mobile phone	LIU Yang-tai et al	212
Changes in volatiles of <i>Paralichthys olivaceus</i> muscle during chilled storage.....	XU Yong-xia et al	219
Influence of different preservations on antioxidant in 'Red Sun' kiwifruit	HE Jing-liu et al	225
Study on the efficiency of typical imidazolium-based ionic liquid to extract water quality histamine	SONG Zhi-jun et al	232
Optimization of extraction process for glycosaminoglycans from <i>Pinctada martensii</i> by response surface methodology..	ZHOU Xiao-shuang et al	238
Advances on gene knockout technology of lactic acid bacteria	DU Sheng-yang et al	244
Research status and developing trend of the instant noodle.....	WANG Li et al	252
A review of applications of amino acids in honey	SUN Zheng et al	260
The research advance of exopolysaccharides from lactic acid bacteria and its application in food industry	YANG Jing-peng et al	264
Research progress on microbial ferment food.....	LIU Jia-you et al	273
Application of plant fermentation extract as functional sports drink.....	YAN Xiao-qing et al	277

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)
Code No. M350

Zhongmu 上海中牧

卫生阀门 | 卫生管件 | 卫生泵业 | 卫生钢管

详情请访问: www.zhong-mu.com



Zhong
mu

魅力流体 ...

无论源自哪个角度, 通过使用中牧公司的高洁净流体设备和智能化控制技术, 您将获得卓越的产品品质和更优化的原材料使用效率, 您将不会为这项决定而感到后悔!



上海中牧流体设备有限公司

地址: 上海市金山区海浜新村 122 号 -102
电话: 021-37311277 传真: 37311377

温州中牧流体设备有限公司

地址 (老厂): 浙江温州市永强高新区永昌路 184 号
地址 (新厂): 温州市经济技术开发区明珠路滨海五道万洋工业园 15 号
电话: 0577-85983777 传真: 85981187

手机: 13818096397

ISO9001 SGS CE