

食品与发酵工业

FOOD AND FERMENTATION INDUSTRIES

F&F 2016.11
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

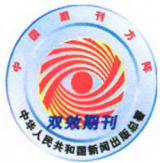


9 770253 990071

盼盼食品集团

PANPAN FOODS GROUP

免费服务热线: 400-0585985 网址: <http://www.panpanfood.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 莫湘韵 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: 王洁
 执行主编: 李志军
 副主编: 林红华
 责任编辑: 要永杰
 编辑: 卢仝 刘芳
 英文编辑: 毕群 霍秀岩
 出版日期: 2016 年 11 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
 海外总发行: 中国国际图书贸易集团有限公司

· 研究报告 ·

- 黄酒酵母 *ADH2*、*ALD2* 和 *ALD6* 基因敲除对黄酒中乙醛代谢的影响 刘华, 孙军勇, 谢广发, 等 1
- 碱性过氧化氢预处理后汽爆玉米秸秆半同步糖化发酵生产乙醇 刘建权, 赵晓琴, 张裴洋, 等 7
- 高山被孢霉 GDP-L-岩藻糖合成途径中 GDP-甘露糖-4,6-脱水酶的克隆、表达和功能鉴定 王鸿超, 张陈, 周昕, 等 14
- 乳酸菌对魔芋甘露低聚糖的降解与利用 王苗, 蒋敏, 李恒, 等 20
- 玉米低聚肽和姜黄素对小鼠的醒酒功能研究 潘兴昌, 曾瑜, 刘文颖, 等 25
- 混合碳源发酵对纳豆芽孢杆菌生产甲萘醌-7 的影响 罗苗苗, 刘博, 纪晓俊, 等 35
- 基于差分进化算法的酵母培养在线自适应控制 丁健, 刘登峰, 张许, 等 40
- 微波固相合成糖基化卵清蛋白及其理化功能特性研究 段邓乐, 涂宗财, 王辉, 等 48
- 尼泊金十四、十六酯的制备及其抑菌性能研究 梁晓为, 黄才欢, 欧仕益, 等 53
- 黑曲霉内切 β -1,3(4)-葡聚糖酶的基因克隆与酶学特性分析 董自星, 李伟国, 佟新新, 等 58
- 嗜盐古生菌 *Halobacteriaceae* sp. 产胞外蛋白酶特性及其酶学性质 高瑞昌, 赵梦琴, 石彤, 等 65
- 米曲霉 (*Aspergillus oryzae* FAFU) 淀粉酶的分离纯化及其酶学性质研究 贾瑞博, 胡荣康, 周文斌, 等 71
- β -环糊精葡萄糖基转移酶基因的克隆、表达及酶学性质 谌恩华, 李相前, 吴华伟 77
- 微生物法转化丁香酚产松柏醛 张慧, 郑璞, 陈鹏程 82
- 鸡关节软骨 II 型胶原蛋白结构及性能表征 吴雷, 郑娟, 刘文涛, 等 86
- 添加物和体外模拟胃肠道消化对鳶乌贼抗氧化肽稳定性的影响 胡晓, 吴静, 杨贤庆, 等 91
- 羧甲基纤维素钠对高钙液态乳稳定性的影响与机制 胡锦华, 陆计萍, 周玥, 等 97
- 香蕉在不同冻结条件下的品质变化 孙丽丽, 王维民, 谌素华, 等 103
- 反复冻融对兔肉腌制过程中的传质动力影响 何翠, 张艳, 侯佰慧, 等 109

· 生产与科研经验 ·

- 干燥方式对苦荞麦芽色泽、多酚及抗氧化活性的影响 吴昆明, 凌阿静, 胡新中, 等 115
- 全麦粉的微波稳定化工艺优化 渠琛玲, 刘胜强, 王若兰, 等 121
- 3 种传统中式高温烹饪工艺对牛肉食用品质的影响 张兰, 高天丽, 刘永峰, 等 126
- 苦荞活性肽对罗非鱼片的保鲜效果 王凤萍, 陈璇, 宋凤霞, 等 133
- 香蕉片热风-微波真空联合干燥研究 巩桂芬, 李阳 138

目次 CONTENTS

2016年42卷第11期(总第347期)月刊 国内外公开发行

1970年创刊 1974年国内外公开发行

- 酪蛋白锌螯合工艺优化及其结合位点解析 王玉婷,王志耕,梅林,等 142
- 洋葱汁在酱油防腐中的应用 赵敏,孙波,赵晓,等 148
- 云南勾儿茶果汁饮料的研制及货架期分析 刘振东,李梁,薛蓓,等 152
- 沙棘发酵酒风味的生产调控 丁健,关莹 158
- 银耳黄瓜饮料的研制及超高压灭菌对其品质的影响 尚校兰,张春丹,张兰,等 162
- 气调包装对原料油菜籽酸价和过氧化值的影响 周中英,朱雪晶,冯健雄,等 167
- 乳酸菌富铁条件优化及其抗氧化活性研究 杨靖鹏,李尧,王静,等 171
- 伊犁牧区传统发酵乳制品中产香酵母菌的分离及香气成分分析 李宇辉,郭安民,刘成江,等 179

· 分析与检测 ·

- 用非线性化学分析法鉴别不同大米及测定其二元混合物中各种大米的含量 许天舒,钟俊辉,王志沛,等 185
- HPLC-UV 法检测微生物降解体系中西维因含量 胡凯弟,朱佳雯,王兴洁,等 192
- 采用 GC-MS 技术分析新疆蟠桃鲜果及其果汁制品中的挥发性物质 王鹏,田洪磊,詹萍,等 199
- 高效液相色谱-串联质谱法测定多种食品中7种酚类抗氧化剂和对羟基苯甲酸酯类防腐剂 张勋,刘韬,吴连鹏,等 206
- 不同发酵方式下泡凉薯的营养成分分析及其风味物质的主成分分析 柳建华,鲍长俊,常惟丹,等 212

· 分离与提取 ·

- 不同分子质量及结构特征果胶片段的制备及分离 陈颖,华霄,徐沙楠,等 219
- 笋壳醋酸木质素的提取及抗氧化活性研究 龚卫华,冉占祥,向卓亚,等 225
- 大豆胰蛋白酶抑制剂的提取纯化及其对凡纳滨对虾类胰蛋白酶的抑制作用 郑鸯鸯,吉薇,吉宏武,等 231
- 青海蚕豆多酚的提取工艺优化及不同品种(系)酚类含量及抗氧化活性 杨希娟 237
- 白砂糖 DNA 提取方法的比较 齐玲倩,刘秀,丁梦璇,等 244

· 综述与专题评论 ·

- 大肠杆菌生产 L- 组氨酸研究进展 康培,张亚,刘双,等 249
- 脂肪酶 A 的研究进展 何勇锦,周有彩,季潇炜,等 255
- 单宁酶的分离纯化及其在软饮料工业中的应用 焦天慧,吕长鑫,冯叙桥,等 262
- 牛至油在肉与肉制品中的应用及研究进展 霍小波,李洪军,贺雅非 270
- 食品安全共治中的风险沟通——企业如何扮演沟通者角色 贾娅玲,王红,刘松涛 278

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. 11 (Monthly)

Contents

Effect of <i>ADH2</i> , <i>ALD2</i> and <i>ALD6</i> genes deletion on acetaldehyde metabolism in Chinese rice wine yeast.....	LIU Hua et al	1
Semi-simultaneous saccharification and fermentation process from steam-exploded corn stover for ethanol production after alkaline hydrogen peroxide pretreatment.....	LIU Jian-quan et al	7
Cloning, expression and function analysis for GDP-D-mannose-4,6-dehydratase in the <i>de novo</i> biosynthesis of GDP-L-fucose from <i>Mortierella alpina</i>	WANG Hong-chao et al	14
Investigation on the regular patterns of mannan oligosaccharides degradation and utilization by lactic acid bacteria.....	WANG Miao et al	20
Effects of corn oligo-peptides and curcumin on antialcoholism in mice.....	PAN Xing-chang et al	25
Effects of mixed carbon sources fermentation on the production of menaquinone-7 by <i>Bacillus natto</i>	LUO Miao-miao et al	35
On-line adaptive control for the culture of yeast based on differential evolution algorithm.....	DING Jian et al	40
Physicochemical and functional properties of glycated ovalbumin in solid-state by microwave.....	DUAN Deng-le et al	48
Synthesis of <i>p</i> -hydroxybenzoic acid myristyl ester and cetyl ester with paratoluenesulfonic acid as catalyst and their antimicrobial activities.....	LIANG Xiao-wei et al	53
Gene cloning and biochemical characterization of endo-1,3(4)- β -glucanases from <i>Aspergillus niger</i>	DONG Zi-xing et al	58
Biochemical characteristics of an extracellular protease secreted by <i>Halobacteriaceae</i> sp.....	GAO Rui-chang et al	65
Purification and characterization of amylase produced by <i>Aspergillus oryzae</i> FAFU from rice wine fermentation starter.....	JIA Rui-bo et al	71
Cloning, expression and characterization of recombinant β -cyclodextrin glucosyltransferase.....	SHEN En-hua et al	77
Degradation of eugenol into coniferyl aldehyde by <i>Gibberella</i> strain ZH-34.....	ZHANG Hui et al	82
Structure and properties of type II collagen in chicken cartilage.....	WU Lei et al	86
Effect of additives and gastrointestinal digestion <i>in vitro</i> on antioxidant stability of peptides derived from Purpleback flying squid (<i>Symplectoteuthis ovalaniensis</i>).....	HU Xiao et al	91
The effect of CMC on the stability of calcium-fortified liquid dairy products and its mechanism investigation.....	HU Jin-hua et al	97
Characteristic quality changes of banana under different freezing conditions.....	SUN Li-li et al	103
Effects of freeze-thaw cycle of rabbit meat on mass transfer kinetics during wet-curing.....	HE Cui et al	109
Effects of drying methods on color, polyphenol content and antioxidant activity of tartary buckwheat sprouts.....	WU Kun-ming et al	115
Optimization of whole wheat flour stabilization by microwave heating.....	QU Chen-ling et al	121
Effects of three Chinese traditional high temperature cooking on the eating quality of beef.....	ZHANG Lan et al	126
Effect of active peptides from tartary buckwheat on fresh-keeping of Tilapia (<i>Oreochromis</i> spp) fillets.....	WANG Feng-ping et al	133
Research on banana drying by hot air and vacuum microwave combination.....	GONG Gui-fen et al	138
Optimization of chelating process parameters of casein zinc and its binding sites analysis.....	WANG Yu-ting et al	142
The antiseptic effect of onion juice in soy sauce.....	ZHAO Min et al	148
Development and shelf-life of Yunnan Berchemia juice beverage.....	LIU Zhen-dong et al	152
Study on production regulation of aroma of sea buckthorn ferment wine.....	DING Jian et al	158
Production of tremella and cucumber drinks and effect of ultra high pressure on its quality.....	SHANG Xiao-lan et al	162
Effect of controlled atmosphere packaging on acid value and peroxide value of rapeseed at room temperature.....	ZHOU Jin-ying et al	167
Optimization of iron enrichment of lactic acid bacteria and their antioxidant activity evaluation.....	YANG Jing-peng et al	171
Screening of yeast strains in traditional fermented dairy from Xinjiang Yili of China and analysis on their aroma compounds.....	LI Yu-hui et al	179
Nonlinear chemical analysis usage in identifying different kind of rice and their content in mixed type of rice.....	XU Tian-shu et al	185
Determination of carbaryl in microbial degradation systems by HPLC-UV.....	HU Kai-di et al	192
Analysis and identification of volatile compounds in Xinjiang flat peach fruits and its juice products by GC-MS.....	WANG Peng et al	199
Determination of seven phenolic antioxidants and of <i>p</i> -hydroxybenzoate antiseptics in various foods by LC-MS/MS method.....	ZHANG Xun et al	206
Nutrition analysis of <i>Pachyrhizus erosus</i> pickles by different fermentation process and principal component analysis of the flavor compounds.....	LIU Jian-hua et al	212
The preparation of pectin fragment with different molecular weight and structure and its separation.....	CHEN Ying et al	219
Extraction and antioxidant activities of lignin from bamboo shoot shell.....	GONG Wei-hua et al	225
Purification of trypsin inhibitor from soybean and its inhibiting effect on the trypsin of <i>Litopenaeus vannamei</i>	ZHENG Yang-yang et al	231
Optimization of polyphenols extraction from Qinghai faba bean and its phenolic content and antioxidant activities.....	YANG Xi-juan	237
Comparative study on DNA extraction from white granulated sugar.....	QI Ling-qian et al	244
Research on <i>L</i> -histidine production by <i>Escherichia coli</i>	KANG Pei et al	249
Research progress on lipase A from <i>Candida antarctica</i>	HE Yong-jin et al	255
Extraction and purification of tannase and its application in soft drink industry.....	JIAO Tian-hui et al	262
Advanced on application and research of oregano essential oil in meat and meat products.....	ZHAI Xiao-bo et al	270
Food risk communication in the context of co-governance —How an enterprise plays a role in communication.....	JIA Ya-ling et al	278

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

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