

食品与发酵工业

FOOD AND FERMENTATION INDUSTRIES

F&M 2016.03
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 990003

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 3 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

· 研究报告 ·

- 动物双歧杆菌乳亚种 BZ11 的耐氧驯化及降胆固醇性能的研究 王猛, 熊江, 张玲, 等 1
- 氮源对解脂耶氏酵母合成共轭亚油酸的影响 张白曦, 李敏, 陈海琴, 等 8
- 耐热普鲁兰酶 CBM68 结构域中关键位点对其酶学性质的影响 申莹莹, 郑宏臣, 李树芳, 等 12
- 交联和羟丙基改性对蜡质玉米淀粉糊化和流变性质的影响 程东, 洪雁, 庞艳生, 等 18
- 不同温度和浓度下 α -生育酚在玉米油中的抗氧化规律 叶玉兰, 刘文强, 朱雪梅, 等 24
- 羊乳中类胰岛素生长因子 I 的特性 侯院林, 张富新, 李龙柱, 等 30
- 人乳与牛乳天然小分子蛋白肽的差异对比及功能分析 彭秀明, 潘岩, 叶清, 等 36
- 燕麦全粉对面团特性及馒头品质的影响 王杰琼, 钱海峰, 王立, 等 42
- 明胶 / 淀粉复合膜的界面相容性 吴婷婷, 赵鹏飞, 李乐凡, 等 50
- 基于模糊数学综合评价法确定燕麦麸猪肉丸中的淀粉种类 汪倩, 姜万舟, 王瑞花, 等 55
- 丝状真菌发酵小麦麸皮中酚类物质抑制胰脂肪酶活性和 HepG2 细胞内甘油三酯沉积的作用 王春丽, 黄士淇, 孙丹, 等 61
- 低温贮藏南美白对虾特定腐败菌的分离鉴定及腐败能力分析 谢丽丹, 李蕾蕾, 王素英, 等 67
- 低产高级醇葡萄酒酵母菌株的筛选 刘学强, 钱泓, 周正, 等 73
- 盐生海芦笋抗菌内生细菌的筛选与鉴定 冉火苗, 孔望君, 蒋会芳, 等 79
- 鲜切生菜贮藏期病原真菌的分离及鉴定 徐晚霞, 陈安均, 赵江欣, 等 87
- 1 株耐高温高盐生香酵母的选育及特性分析 谭才邓, 王文文, 朱美娟, 等 92
- 4 种中草药提取物对灵芝液态发酵三萜产物形成的影响 赵小瑞, 负建民, 艾对元, 等 97
- 乳酸菌发酵脱除大米粉中重金属镉的机理 傅亚平, 吴卫国, 王巨涛 104
- 肉桂酸钾对柑橘采后主要病原真菌的抑制作用 盖智星, 王日葵, 贺明阳, 等 109
- 葡萄酒酿造过程中 12 种残留杀菌剂的归趋追踪 王玉路, 王宗义, 贾昌喜, 等 114
- 盐胁迫对发菜胞外多糖结构及其理化性质的影响 路苗, 陈雪峰, 赵秀霞, 等 119

· 生产与科研经验 ·

- 脂肪替代物对广式腊肠性能的影响 钱敏, 白卫东, 刘晓艳, 等 125
- 传统酥油茶工业化加工中重要工艺参数的优化 胡爱华, 敖晓琳, 余佳佳, 等 131
- 不同干燥方式对梨干质构特性和微观结构的影响 蒋小雅, 郑炯 137
- 改性纳米薯渣纤维素的制备优化及其形貌表征 程亚娇, 郭婷, 李本校, 等 142

目次 CONTENTS

2016年42卷第3期(总第339期)月刊 国内外公开发行

1970年创刊 1974年国内外公开发行

- 3种膨化方式处理对萌芽糙米品质的影响 赵颖,申莉丽,姜雯翔,等 150
- 抗氧化活性褐色乳饮料的研制及其对肝脏的保护作用 彭新颜,于海洋,周夕冉,等 156
- 基因工程大肠杆菌生产重组别藻蓝蛋白(holo-SA-apcA) 杨玉莹,陈华新,徐云峰,等 163
- 发酵条件优化 陆薇玮,汪立平 168
- 纯化功能性大豆低聚糖酵母菌的筛选及发酵特性初步应用 梁飞翔,李学英,杨宪时,等 172
- 软烤贻贝加工过程中微生物的控制 张雪梅,张玲,高飞虎,等 177
- 重庆主栽酿酒糯高粱的品质特性 陶轶松,吴芮,包建强 182
- 分析与检测 ·**
- 质谱技术联用分析 Quark 干酪水溶性多肽组成 焦晶凯,刘振民,莫蓓红,等 188
- 基于电子鼻的桑葚采后品质预测 石国英,高思宇,韦静静,等 193
- 金黄色葡萄球菌实时荧光 PCR 快速检测方法的建立 李丹丹,徐义刚,邱索平,等 198
- 啤酒的氨基酸组成及营养评价 张楷正,曹新志,肖雄峻 202
- 超临界 CO₂ 萃取所得细齿樱桃籽油和挥发油的抗氧化活性和成分分析 杨潇,罗静,张广峰,等 207
- 贮藏与保鲜 ·**
- 冷藏期间三文鱼片的力学特性变化 王一帆,宋晓燕,刘宝林 212
- 不同包装方式对冷鲜鸡的保鲜效果 高磊,谢晶,叶藻,等 217
- 分离与提取 ·**
- 苦菜多酚的提取及其抗氧化性研究 郑翠萍,田呈瑞,马婷婷,等 224
- 苦荞茶多糖超声波提取工艺优化及组成分析 杨红燕,赵志壮,商庆超,等 231
- 采用大孔树脂分离纯化核桃青皮中多酚 马乐,韩军岐,白欢欢,等 237
- 综述与专题评论 ·**
- 开菲尔产品微生态、成分和功能活性的研究进展 高鑫,梅俊,李博 243
- 自然发酵与人工接种发酵酸菜的研究进展 李晓博,胡文忠,姜爱丽,等 251
- 基于核磁共振的代谢组学技术在食品科学中的应用 陈黛安,叶央芳 256
- 紫苏生理活性成分以及饮料的研发进展 赵秀玲,范道春 262
- 动物源性食品中β-内酰胺类抗生素前处理及检测方法研究进展 邢浩春,陈建中,葛水莲,等 268

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

2016 Vol. 42 No. 3 (Monthly)

Contents

Studies on oxygen domestication and cholesterol degradation property of <i>Bifidobacterium animalis</i> subsp. <i>lactis</i> BZ11	WANG Meng et al	1
Effects of nitrogen sources on the synthesis of conjugated linoleic acid by <i>Yarrowia lipolytica</i>	ZHANG Bai-xi et al	8
Key amino acid sites in the CBM68 structure of thermostable pullulanase and their effects on the enzymatic properties	SHEN Ying-ying et al	12
Effects of cross-linking and hydroxypropylation on pasting and rheological properties of waxy maize starch	CHENG Dong et al	18
The antioxidant activity of α -tocopherol in corn oil at different temperatures and concentrations	YE Yu-lan et al	24
Investigation on the characteristics of IGF-I in goat milk	HOU Yuan-lin et al	30
Comparison and functional analysis of small molecular protein peptides in breast milk and milk	PENG Xiu-ming et al	36
Effect of whole-oat flour on dough properties and quality of steamed bread	WANG Jie-qiong et al	42
Interface compatibility of gelatin/starch film blends	WU Ting-ting et al	50
The determination of starch in oat bran meatballs based on fuzzy mathematics evaluation	WANG Qian et al	55
<i>in vitro</i> inhibitory effects of phenolic compounds from fungi-fermented wheat bran on pancreatic lipase activity and triglyceride accumulation in HepG2 cells	WANG Chun-li et al	61
Isolation and identification of particular spoilage bacteria in <i>Penaeus vannamei</i> stored under low temperature and analysis on their spoilage ability	XIE Li-dan et al	67
Screening of wine yeast strains with low yield of higher alcohols	LIU Xue-qiang et al	73
Isolation and identification of endophytic bacteria from <i>Salicornia bigelovii</i> Torr and their antimicrobial activities	LIAN Huo-miao et al	79
Isolation and identification of pathogenic fungi from fresh-cut lettuce during storage	XU Xiao-xia et al	87
Screening and characterization of aroma yeast with thermo-tolerance and salt-tolerance	TAN Cai-deng et al	92
Effects of four kinds of Chinese herbs extracts on ganoderma triterpenoids production of <i>Ganoderma japonicum</i> in submerged fermentation	ZHAO Xiao-rui et al	97
Study on mechanism of removal of cadmium in rice powder by lactic acid bacteria fermentation	FU Ya-ping et al	104
Antifungal activity of potassium cinnamate against the main postharvest fungal pathogens of citrus fruits	GE Zhi-xing et al	109
Fate tracing for 12 residual fungicides in grapes during vinification process	WANG Yu-lu et al	114
Effects of salt stress on structural characteristics and functional properties of extracellular polysaccharide from <i>Nostoc flagelliforme</i>	LU Miao et al	119
Effect of fat replacers on properties of Cantonese Sausage	QIAN Min et al	125
Optimization of industrialization processing of traditional Yak Butter-tea	HU Ai-hua et al	131
Effects of different drying methods on texture and microstructure characteristics of pears	JIANG Xiao-ya et al	137
Response surface methodology for optimization and characterization of modified cellulose nanocrystals from sweet potato residue	CHENG Ya-jiao et al	142
Effects of three different puffing methods on the quality of germinated brown rice	ZHAO Ying et al	150
The development of antioxidative brown milk beverage and its liver protection	PENG Xin-yan et al	156
Optimization of fermentation conditions for production of recombinant allophycocyanin (holo-SA-apcA) from <i>Escherichia coli</i>	YANG Yu-ying et al	163
Isolation and identification of yeasts for purification of soy oligosaccharides and preliminary application of its fermentation characteristics	LU Wei-wei et al	168
Study on microbial control during process of light-baked mussels	QU Fei-xiang et al	172
Study on the quality characteristics of six kinds of glutinous sorghum in Chongqing	ZHANG Xue-mei et al	177
Research of Chinese soft-shelled turtle oil by enzymatic hydrolysis	TAO Yi-song et al	182
Application of liquid chromatography-mass spectrometry in the analysis of water-soluble peptides in quark cheese	JIAO Jing-kai et al	188
Prediction of postharvest mulberry fruits quality by electronic nose	SHI Guo-ying et al	193
Development of a dual real-time PCR method for rapid detection of <i>Staphylococcus aureus</i>	LI Dan-dan et al	198
Amino acid compositions and nutritional evaluation of Za wine	ZHANG Kai-zheng et al	202
Antioxidant activity analysis and composition analysis of seed oil and volatile oil extracted by supercritical CO ₂ from serration cherry	YANG Xiao et al	207
Changes in mechanical properties of salmon filets during the cold storage	WANG Yi-fan et al	212
Effects of different modified atmosphere packaging on preservation of chilled chicken	GAO Lei et al	217
Response surface methodology for optimization of extracting polyphenol from <i>Sonchus oleraceus</i> L and antioxidant evaluation	ZHENG Cui-ping et al	224
Box-Behnken design for ultrasonic- assisted extraction of polysaccharides from tartary buckwheat tea and analysis its monosaccharide composition	YANG Hong-yan et al	231
Separation and purification of polyphenols from walnut green husk by macroporous resin	MA Le et al	237
Research on microbial diversities, chemical composition and functional activities of kefir grains and their fermented products	GAO Xin et al	243
Research and advancement on natural fermented and inoculated fermented sauerkraut	LI Xiao-bo et al	251
Application of NMR-based metabolomic technique on the food science	CHEN Dai-an et al	256
Progress of <i>Perilla</i> functional composition and its beverage development	ZHAO Xiu-ling et al	262
Research progress on pretreatment technologies and detection methods of β -lactams residues in foods	XING Hao-chun et al	268

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.spx.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: 上海市金山区海许新村 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