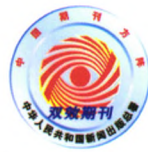


食品与发酵工业

FOOD AND FERMENTATION INDUSTRIES

F&FI 2016.09
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



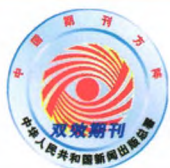
ISSN 0253-990X



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: 王洁
执行主编: 李志军
副主编: 林红华
责任编辑: 要永杰
编辑: 卢仵 刘芳
英文编辑: 毕群 霍秀岩
出版日期: 2016 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
海外总发行: 中国国际图书贸易集团有限公司
万方数据

食品与发酵工业

FOOD AND FERMENTATION INDUSTRIES

· 研究报告 ·

- 高山被孢霉中 $\Delta 6$ 脱饱和酶关键位点及其对活性的影响 史海粟, 陈海琴, 顾震南, 等 1
- 谷氨酸合成途径基因缺失对大肠杆菌发酵 L- 色氨酸的影响 赵春光, 魏洪波, 徐庆阳, 等 8
- 加强表达 3- 磷酸甘油醛脱氢酶对谷氨酸棒杆菌产 L- 丝氨酸的影响 郭雯, 赖联贺, 张晓梅, 等 15
- 解脂耶氏酵母脂肪酶 Lip2 与疏水蛋白 SC3 融合表达及催化性质 邱玉龙, 邓冬梅, 潘淑兰, 等 21
- 液态发酵条件对红曲菌菌体形态及产物 Monacolin K 的影响 叶昌亚, 张薄博, 许贇荣 27
- 线性减小比生长速率指数补料策略对酵母生产效率的改善 季萌, 缪治炼, 陈介余, 等 34
- Acetobacter* sp. 驯化选育及固定化生产 3- 羟基丙酸 李俊, 宗红, 诸葛斌, 等 40
- 梅兰春酒酯中生香酵母的分离鉴定及其发酵面包香气成分分析 王益姝, 钱超, 黄卫宁, 等 45
- 利用计算流体力学技术分析啤酒发酵罐构型对温度和流动的影响 刘瑞赛, 安家彦, 董文勇, 等 52
- 浓缩乳蛋白的离子交换脱钙及其对酪蛋白胶束的影响 胡锦华, 徐雨婷, 刘大松, 等 58
- 高直链玉米淀粉配合体的抗消化特性与晶体结构 詹锦玲, 王瑞, 田耀旗 64
- 羊乳表皮生长因子 (EGF) 在人工模拟胃肠液中的稳定性 云丹, 张富新, 侯院林, 等 68
- 不同颜色糙米的酚类物质组成及抗氧化活性分析 叶玲旭, 刘兴训, 周素梅, 等 75
- 鸢乌贼和杜氏枪乌贼蛋白分离及其性质初探 邱月, 曾少葵, 章超桦, 等 81
- 天然提取物对 γ - 氨基丁酸转运体功能的作用筛选 胡静, 张劲松, 樊华 87

· 生产与科研经验 ·

- 抗性糊精对凝固型酸奶品质的影响 陈晓霞, 陆利霞, 林丽军, 等 91
- 柚皮微晶纤维素的制备及其结构特性研究 曾小峰, 彭雪娇, 谈安群, 等 98
- 酶解处理对竹笋膳食纤维理化特性的影响 王佳, 张颜笑, 郑炯 104
- 响应面法优化青稞醋发酵工艺条件 吴庆园, 刘奕, 吴琼, 等 109
- 植物乳杆菌 B002 冻干工艺的条件优化 曹珂珂, 张立丰, 李妍 116
- 羊肚菌菌丝体富硒条件优化及其硒多糖抗氧化活性研究 江洁, 麦海美, 解彬, 等 120
- 新疆特色药食同源植物恰玛古内生细菌的分离与筛选 赵燃, 迪丽达尔·库德热提, 姚粟, 等 126
- 含氧气调包装对牦牛肉肉色稳定性的影响 马骋, 梁琪, 文鹏程, 等 130
- 添加不同配比 7S/11S 大豆球蛋白对鸡肉丸品质的影响 张明成, 周凤超, 张春华 137
- 阿拉斯加狭鳕鱼解冻工艺 韩洋, 张斌, 管玉格, 等 143

目次

CONTENTS

2016 年 42 卷 第 9 期 (总第 345 期) 月刊 国内外公开发行

1970 年创刊 1974 年国内外公开发行

- 耐二氧化硫乳酸菌的筛选鉴定及其在泡野山椒中的应用 胡露, 胡凯弟, 王兴洁, 等 149
- 板栗壳棕色素拟巧克力蛋糕的品质及抗氧化性 金黎明, 李韵辞, 侯熙彦, 等 155
- 粒径对鞣皮多酚及其抗氧化活性的影响 王小平, 张广峰, 雷激, 等 160
- 秀珍菇子实体多糖 PFP-m 的膜法分离及其性质研究 孙玉军, 周礼元 165

· 分析与检测 ·

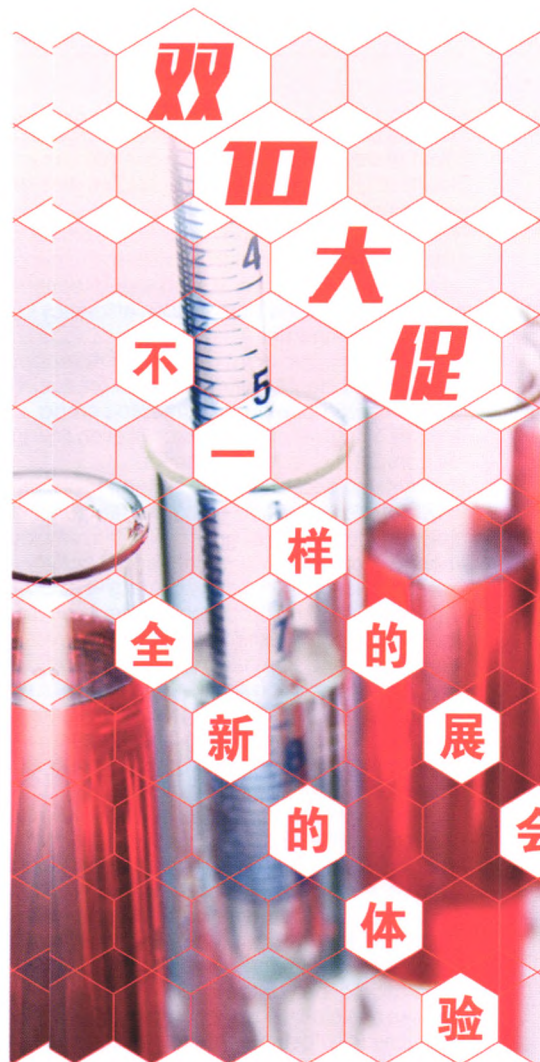
- 溶剂辅助风味蒸发法与顶空 - 固相微萃取法结合分析白酒酒酯中挥发性风味成分 宫俐莉, 李安军, 孙金沅, 等 169
- 植物乳杆菌的 DPO 引物实时荧光 PCR 检测方法 孙凯, 魏霜, 刘玉莉, 等 178
- 采用同时蒸馏萃取方法分析猪肉炖煮过程产生的风味物质 王蒙, 侯莉, 梁晶晶, 等 184
- 添加扩增内标的单增李斯特菌 PCR 检测方法的建立与应用 张德福, 赵禹宗, 付绪磊, 等 192
- 气相色谱 - 质谱联用分析四川白兔肌内脂肪酸的组成 汪蹕, 贺雅非, 杨锐, 等 197
- 电子鼻结合气相色谱 - 质谱联用技术分析冷藏期间刺参挥发性成分的变化 张鹏, 肖水水, 李江阔, 等 204
- 应用顶空 - 固相微萃取结合气相色谱 - 质谱联用技术分析传统锦州虾酱中挥发性物质 李莹, 吕欣然, 马欢欢, 等 210
- 高效液相色谱 - 质谱 / 质谱法测定茶叶中的草甘膦和氨甲基磷酸残留 肖泳, 唐吉旺, 袁列江, 等 217
- 蓝莓果渣营养成分分析及评估 陈成花, 张婧, 刘炳杰, 等 223

· 贮运与保鲜 ·

- 冷藏条件下缢蛏、文蛤 ATP 关联产物的变化及降解途径的探究 王丹妮, 邱伟强, 陈舜胜, 等 228
- 枫香叶正丁醇分离物对冬枣贮藏品质的影响 刘玉, 刘亚敏, 刘玉氏, 等 234
- 1- 甲基环丙烯、纳他霉素处理对富士苹果贮后货架品质和风味的影响 李鑫, 张鹏, 李江阔, 等 241

· 综述与专题评论 ·

- 发酵法生产柠檬酸的研究进展 王宝石, 陈坚, 孙福新, 等 251
- 食源性沙门氏菌耐药机制及药敏性检测方法研究现状 李少博, 贺雅非, 李洪军, 等 257
- ϵ - 聚赖氨酸产生菌及其应用研究概述 石慧, 李婵娟, 张俊红 263
- 啤酒蛋白及其理化特性研究进展 韩宇鹏, 王金晶, 田金凤, 等 270
- 植物油脂氧化过程及机理、检测技术以及影响因素研究进展 李春煊, 王晓琴, 曾秋梅 277
- 绿茶“三绿”特征成分的研究进展 郭丽, 赖凌凌, 屈艳勤, 等 285



开启双10大促

双10大促 震撼来袭

有奖调研、产品促销、新品试用、观展路线推荐、
组团邀约尽在双10大促。
活动时间6月-10月, 更有多重好礼等你来拿!

扫描上方二维码参加活动。

2016年10月10-12日
上海新国际博览中心
www.analyticachina.com.cn



analytica China
慕尼黑上海分析生化展

合作伙伴



Agilent Technologies

eppendorf

ThermoFisher
SCIENTIFIC

FOOD AND FERMENTATION INDUSTRIES

2016 Vol. 42 No. 9 (Monthly)

Contents

Key sites of $\Delta 6$ desaturase from <i>Mortierella alpina</i> and its effect on catalytic activities.....	SHI Hai-su et al	1
Effect of deletion of genes in glutamate biosynthesis pathway on <i>L</i> -tryptophan fermentation by <i>Escherichia coli</i>	ZHAO Chun-guang et al	8
Effects of glyceraldehyde-3-phosphate dehydrogenase overexpression on <i>L</i> -serine production in <i>Corynebacterium glutamicum</i>	GUO Wen et al	15
The fusion expression and catalytic properties of the <i>Yarrowia lipolytica</i> lipase Lip2 and hydrophobin SC3	QIU Yu-long et al	21
Effects of the fermentation conditions on mycelial morphology of <i>Monascus ruber</i> 9901 and production of Monacolin K through its submerged fermentation	YE Chang-ya et al	27
Improvement of yeast production efficiency by an exponential feeding strategy based on linear reducing specific-growth-rates	JI Meng et al	34
Domestication and immobilization of <i>Acetobacter</i> sp. for 3-hydroxypropionic acid bioproduction	LI Jun et al	40
Isolation and identification of aroma-producing yeast from Meilanchun fermented grain and analysis on aroma components of fermented bread	WANG Yi-shu et al	45
Analysis of temperature and convection flow in cylindroconical fermenters with different geometries by computational fluid dynamics	LIU Rui-sai et al	52
Effects of ion exchange decalcification on casein micelles	HU Jin-hua et al	58
Resistant properties and crystalline structure of high amylose corn starch-emulsifier complexes	ZHAN Jin-ling et al	64
Study on the stability of goat milk EGF in simulated gastrointestinal fluid	YUN Dan et al	68
Phenolic compounds and antioxidant activity of brown rice in different color of bran	YE Ling-xu et al	75
Proteins isolation from <i>Symplectoteuthis ovalaniensis</i> and <i>Loligo duvauceli</i> and their characteristics	QIU Yue et al	81
The screening of natural extracts effects on the activity of γ -aminobutyric acid transporters (GATs)	HU Jing et al	87
Effect of resistant dextrin on quality of set yogurt	CHEN Xiao-xia et al	91
Preparation and structural properties of microcrystalline cellulose from pomelo peel	ZENG Xiao-feng et al	98
Effects of enzymatic hydrolysis on the physicochemical properties of dietary fiber from bamboo shoot	WANG Jia et al	104
Optimized of fermentation conditions of barley vinegar by response surface methodology	WU Qing-yuan et al	109
Optimization for freeze-drying technology of <i>Lactobacillus plantarum</i> B002	CAO Ke-ke et al	116
Optimization of Se-rich culture conditions and antioxidant activities of polysaccharides from <i>Morchella esculenta</i> mycelium	GANG Jie et al	120
Separation and screening of endophytic bacteria in Xinjiang Turnip (<i>Brassica rapa</i> L.)	ZHAO Ran et al	126
Effect of modified atmosphere packaging with different oxygen content on color stability of yak meat	MA Cheng et al	130
Effects of 7S to 11S ratio of soybean globulin protein on the quality of chicken meatball	ZHANG Ming-cheng et al	137
Thawing technology of frozen Alaska Pollock	HAN Yang et al	143
Screening, identification of sulfur dioxide-resistant lactic acid bacterium and its application in fermentation of rod chilli	HU Lu et al	149
Quality and antioxidant activity of mimetic chocolate cake made of chestnut shell brown pigment	JIN Li-ming et al	155
Effect of particle size on phenols and antioxidant activities of wheat bran	WANG Xiao-ping et al	160
Separation of polysaccharide PFP-m from <i>Pleurotus geesteranus</i> fruit body by ultrafiltration membrane and its property	SUN Yu-jun et al	165
Analysis on volatile flavor compounds of fermented grains by SAFE and HS-SPME coupled with GC-MS	GONG Li-li et al	169
Real-time PCR for the detection of <i>Lactobacillus plantarum</i> based on dual priming oligonucleotide system	SUN Kai et al	178
Analysis of the aroma compounds from boiling pork based on simultaneous distillation and solvent extraction	WANG Meng et al	184
Development and application of a PCR method with an internal amplification for detection of <i>Listeria monocytogenes</i>	ZHANG De-fu et al	192
Analysis of the fatty acid composition of Sichuan white rabbit meat by GC-MS	WANG Chuo et al	197
Analysis of volatiles compounds change of sea cucumber during cold storage by electronic nose combined with GC-MS	ZHANG Peng et al	204
Analysis of volatile compounds in traditional Jinzhou shrimp paste using HP-SPME/GC-MS	LI Ying et al	210
Determination of glyphosate and aminomethylphosphonic acid residues in tea using high performance liquid chromatography-mass spectrometry/mass spectrometry	XIAO Yong et al	217
Analysis and evaluation of nutritional components of blueberry pomace	CHEN Cheng-hua et al	223
Changes of ATP-related compounds and degradation pathways in <i>Sinonovacula constricta</i> and <i>Meretrix meretrix</i> during chilled storage	WANG Dan-ni et al	228
Effect of n-butanol extract from <i>Liquidambar formosana</i> leaves on the post-harvest quality of winter jujube during cold storage	LIU Yu et al	234
Effects of 1-MCP and natamycin on quality and flavor change in different brix Fuji apple during ambient storage	LI Xin et al	241
Advances in production of citric acid through microbial fermentation	WANG Bao-shi et al	251
Research progress on the mechanism of drug resistance of foodborne <i>Salmonella</i> and test methods for its susceptibility	LI Shao-bo et al	257
Research progress on the ϵ - polylysine producing strains and its application	SHI Hui et al	263
Research progress on structure and physicochemical properties of proteins in beer	HAN Yu-peng et al	270
Research progress of the process and mechanism, determination and influential factors of vegetable lipid oxidation	LI Chun-huan et al	277
Research advance on "three green" characteristics of green tea	GUO Li et al	285

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

万方数据

邮发代号: 2-331

国内统一刊号: CN11-1802/TS

国外代号: M350

定价: 25.00

广告经营许可证号: 京朝工商广字第8006