

中国科学引文数据库(CSCD)核心库源期刊 中国科技核心期刊 中文核心期刊

食品与发酵工业

FOOD AND FERMENTATION INDUSTRIES

F&F 2019.14
第45卷 (半月刊)



兆光色谱分离 “模拟移动床色谱分离技术”



兆光色谱
网址: www.zhaoguang.com.cn
手机: 13901778416 (王兆光)
邮箱: 13901778416@139.com

ISSN 0253-990X



9 770253 990199

万方数据

 上海兆光色谱分离技术有限公司

联系人: 王兆光 手机: 13901778416

邮箱: 13901778416@139.com

网址: www.zhaoguang.com.cn

电话: 021-68561199

传真: 021-61304288

地址: 上海市张江高科技园区郭守敬路351号

FOOD AND FERMENTATION INDUSTRIES

食品与发酵工业

第四十五卷

第十四期

二〇一九年

中国科学引文数据库核心库源期刊 (CSCD)

中国科技核心期刊

中文核心期刊

中国学术期刊综合评价数据库源期刊

中文科技期刊数据库源期刊

美国《化学文摘》(CA) 收录期刊

英国《食品科学文摘》(FSTA) 收录期刊

食品与发酵工业

Shipin yu Fajiao Gongye

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有限公司

全国食品与发酵工业信息中心

编辑出版: 《食品与发酵工业》编辑部

主 编: 程 池

副 主 编: 林红华

责任编辑: 要永杰 李碧鹰

编 辑: 戴 妍 李 欣

美术编辑: 于雪涵

英文编辑: 张碧昀

英文编委: 黄宇彤 王正祥 许 菲

发 行: 刘 芳

出版日期: 2019年7月25日

国际刊号: ISSN 0253-990X

国内刊号: CN 11-1802/TS

印刷装订: 北京科信印刷有限公司

订 购 处: 中国邮政集团公司

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

广告发布登记号: 京朝工商广登字第 20170155 号

地 址: 北京朝阳区霄云路 32 号

邮 编: 100027

电 话: (010)53218338 53218337

传 真: (010)53218336

邮 箱: ffeo@vip.sina.com

网 址: <http://sf1970.cnif.cn>

投稿网址: <http://spfx.cbpt.cnki.net>

· 研究报告 ·

副干酪乳杆菌的基因多样性及其抗生素耐受性分析 李晓姝, 殷瑞敏, 毛丙永, 等 1

Burkholderia cepacia 中具有解脂作用的

胆固醇酯酶的酶学特性

孙柳青, 吴梦棋, 张玲, 等 9

花鲈鱼肠道中产细菌素粪肠球菌的筛选和抑菌

效果研究

沈勇, 刘文茹, 梅俊, 等 15

植物乳杆菌对辣白菜发酵过程中风味物质及菌群

结构的影响

任大勇, 高良锋, 杨柳, 等 20

泡菜中高耐镉乳酸菌的选育及吸附特性

陈宇凌, 陈银元, 刘安倩, 等 27

大麦 β -淀粉酶在枯草芽孢杆菌中异源表达

汪薛良, 钮成拓, 包敏, 等 34

基于 DGGE 和 Illumina MiSeq 技术解析恩施地区

米酒细菌多样性

向凡舒, 折米娜, 何萌, 等 41

杏鲍菇麦角硫因的体外抗氧化力及环境因素对其

稳定性的影响

王艳, 李亚欢, 莫宇丽, 等 47

圆弧青霉发酵右旋糖酐酶过程动力学模型的建立

黄瑞杰, 蓝平, 钟磊, 等 57

白二轮蓝状菌 DWL-C010 红色素的降解动力学及

稳定性

张婷婷, 马博, 吴宝祥, 等 63

结冷胶-茶多酚复合膜性能的研究

朱桂兰, 郭娜, 马文艺, 等 72

枯草芽孢杆菌发酵玉米黄粉制备可溶性肽

陈丹阳, 张振洋, 黎剑, 等 78

两种抗菌剂对不同温度下形成的单增李斯特菌

生物膜的清除作用

何美珊, 丁楠, 卢承蓉, 等 84

不同花源蜂蜜蛋白质组分及提取方法的比较

张颖, 张光艳, 王宇翔, 等 91

γ -聚谷氨酸对小麦淀粉凝胶冻融稳定性的影响

谢新华, 范逸超, 徐超, 等 97

综合评价比较菜心及其近缘亚种蔬菜氨基酸

营养价值

原远, 周贤玉, 李光光, 等 102

· 生产与科研应用 ·

菌酶协同发酵豆粕工艺的优化

毛银, 陆春波, 李国辉, 等 108

L-色氨酸混菌发酵工艺

张震, 熊海波, 徐庆阳 115

一种中性普鲁兰酶的高效表达及重组酶在粉丝

制作中的应用

王婕, 朱新文, 德青美朵, 等 122

阿魏酸酯酶对晒青毛茶发酵过程的影响

雷林超, 赵明双, 龙宣蓉, 等 128

《食品与发酵工业》微信公众号



万方数据

目次 Contents

2019年45卷第14期(总第386期)半月刊 国内外公开发行

1970年创刊 1975年国内外公开发行

- HS-SPME-GC-MS 分析大蒜水提取物对罗非鱼肉腥味的影 响
吴静, 黄卉, 李来好, 等 133
- 微波巴氏联用杀菌技术对麻辣鸡块品质的影响
魏亚青, 秦文霞, 唐彬, 等 143
- 白玉菇远红外干燥工艺优化及其对品质的影响
麦馨允, 黄斌, 黄娇丽, 等 150
- 新型板栗饮料稳定性研究
万景瑞, 张乐, 王赵改, 等 158
- 蛹虫草玉米肽功能性饮料的研制及其抗氧化活性研究
李冠龙, 郑喜群, 刘晓兰, 等 163
- 不同贮藏温度及时间对白乌鳢肌肉品质及营养成分的影响
邓星星, 雷骆, 杨合霖, 等 170
- 微波间歇处理对麻辣鸡块品质保持的影响
何晓梅, 唐彬, 王亚蒙, 等 177
- 1-MCP 对猕猴桃后熟品质的影响
曹森, 马超, 黄亚欣, 等 184

· 分析与检测 ·

- 浓香型白酒酒后不适感关键高级醇类物质关联性判定新方法
格绒泽仁, 皇甫洁, 韩兴林, 等 191
- GC-MS 法测定黄酒和食用酒精中的氨基甲酸乙酯
华颖, 茅佩卿, 刘柱 196
- 焙烤糯米粉的关键风味物质分析
徐睿, 胡冰, 麻荣荣, 等 203
- 油炸食品中氯丙醇酯含量分析
张璟琳, 张璐, 贾雪颖, 等 209
- 市售咸干鲛鱼的安全性分析
赵延宁, 王玉, 王睿迪, 等 215
- 不同培养模式下桑黄挥发性风味物质的检测和分析
汤晶晶, 缪婧, 崔月花 221
- QuEChERS 萃取 - 液相色谱法测定酱油和酱制品中三氯蔗糖
宋佳, 李锦清, 李聪, 等 229

· 综述与专题评论 ·

- 重组酶聚合酶等温扩增技术在食品安全检测领域的应用
兰海鸥, 柯义强, 马咸莹, 等 233
- 天然植物提取物的抑菌机理及其在果蔬保鲜中的应用
李元政, 胡文忠, 萨仁高娃, 等 239
- 热加工对蜂蜜质量影响的研究进展
马天琛, 王倩, 程妮, 等 245
- 食品中丙烯酰胺的控制措施研究进展
韦铮, 黄先智, 丁晓雯 250
- 肉制品加工中的低钠策略研究
马晓丽, 黄雅萍, 张龙涛, 等 256
- 我国不同品种黄牛肉质研究概述
王瑶, 牛乐宝, 张一敏, 等 263
- 不同加工方式的肉制品中香味物质的形成机制与提取
张莺, 冯平, 杨海花 270
- 采后浆果熏蒸保鲜技术的研究进展
廖嘉, 胡文忠, 权春善, 等 277

万方数据

shineso 迅数®

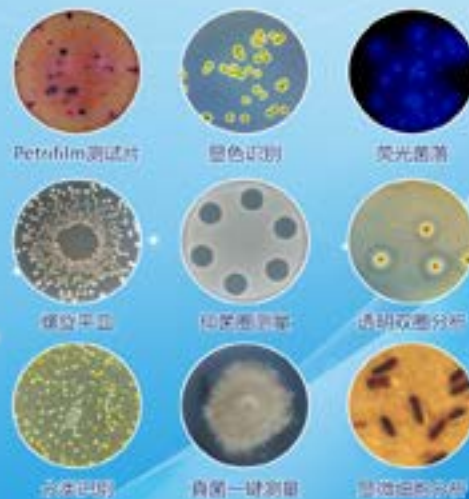
显微细胞分析 / 菌落计数
筛选 / 抑菌圈测量联用仪



晶锐暗视野成像、三色LED、双紫外



菌落智能识别技术、显微细胞分析、抑菌圈分析



杭州迅数科技有限公司

电话: 0571-85125132 85124967 85020452
地址: 杭州市西湖区西溪八路11号B座405

www.shineso.com

FOOD AND FERMENTATION INDUSTRIES

2019 Vol.45 No.14 (Semimonthly)

Contents

Genetic diversity and antibiotic resistance of <i>Lactobacillus paracasei</i>	LI Xiaoshu et al	1
Characterization of cholesterol esterase with lipolytic activity from <i>Burkholderia cepacia</i>	SUN Liqing et al	9
Identification and antibacterial activity of bacteriocin-producing <i>Enterococcus faecalis</i> isolated from <i>Lateolabrax japonicus</i> intestine.....	SHEN Yong et al	15
Effects of <i>Lactobacillus plantarum</i> on flavor and microflora structure of spicy cabbage during fermentation.....	REN Dayong et al	20
Screening and adsorption capability of cadmium tolerant lactic acid bacteria from pickles.....	CHEN Yuling et al	27
Heterologous expression of barley β -amylase in <i>Bacillus subtilis</i>	WANG Xueliang et al	34
Bacterial community in Enshi rice wines analyzed by DGGE and Illumina MiSeq high-throughput sequencing.....	XIANG Fanshu et al	41
Antioxidant activity of ergothioneine from king oyster mushrooms and effects of environment on its stability.....	WANG Yan et al	47
Establishment of kinetic models for dextranase fermentation by <i>Penicillium cyclopium</i>	HUANG Ruijie et al	57
Degradation kinetics and stability of the red pigment from <i>Talaromyces abobiverticillius</i> DWL-C010.....	ZHANG Tingting et al	63
Properties of gellan gum-tea polyphenols compounded films.....	ZHU Guilan et al	72
Production of soluble peptides from corn gluten meal by <i>Bacillus subtilis</i>	CHEN Danyang et al	78
Elimination effects of two antibacterial agents on <i>Listeria monocytogenes</i> biofilms formed at different temperatures.....	HE Meishan et al	84
Comparison of protein composition and extraction methods between honey from different floral origins.....	ZHANG Ying et al	91
Effects of γ -polyglutamic acid on freeze-thaw stability of wheat starch gel.....	XIE Xinhua et al	97
Comprehensive evaluation and comparison of nutritional values of amino acids of Chinese flowering cabbage and related subspecies vegetables.....	YUAN Yuan et al	102
Optimized fermentation process of soybean meal by bacteria with enzymes.....	MAO Yin et al	108
Mixed bacteria fermentation process of <i>L</i> -tryptophan production.....	ZHANG Zhen et al	115
High expression of a neutrophilic pullulanase and its application in vermicelli production.....	WANG Jie et al	122
Effects of ferulic acid esterase on fermentation process of sun-dried tea.....	LEI Linchao et al	128
Effects of garlic aqueous extracts on fishy odor of tilapia filets analyzed by HS-SPME-GC-MS.....	WU Jing et al	133
Effects of microwaving combined with pasteurization on the quality of spicy chicken nuggets.....	WEI Yaqing et al	143
Optimized far-infrared drying of white <i>Hypsizygus marmoreus</i> and effects on quality.....	MAI Xinyun et al	150
Stability of a new type of Chinese chestnut beverage.....	WAN Jingrui et al	158
Development of a functional beverage with <i>Cordyceps militaris</i> and corn peptides and its antioxidant activity.....	LI Guanlong et al	163
Effects of storage temperature and time on quality and nutritional components of <i>Opniocephalus argus</i> var.....	DENG Xingxing et al	170
Effects of intermittent microwave processing on keeping spicy chicken nuggets quality.....	HE Xiaomei et al	177
Effects of 1-MCP threshold on kiwifruit ripening quality.....	CAO Sen et al	184
A method for determining associations between drinking discomforts and key higher alcohols in strong-aroma Baijiu.....	GERONG Zeren et al	191
Determination of ethylcarbamate in rice wine and edible alcohol by gas chromatography-mass spectrometry.....	HUA Ying et al	196
Key flavor substances of baked glutinous rice powder.....	XU Rui et al	203
Determination of bound monochloropropanediol (MCPDE) in fried foods.....	ZHANG Jinglin et al	209
Safety analysis of commercially available salted and dried Spanish markerel.....	ZHAO Yanning et al	215
Analysis of volatile flavor compounds in <i>Phellinus linteus</i> at various cultivation modes.....	TANG Jingjing et al	221
Determination of sucralose in soy sauce and sauce products using QuEChERS extraction and high-performance liquid chromatography.....	SONG Jia et al	229
Application of recombinase-polymerase mediated isothermal amplification in food safety analysis.....	LAN Haiou et al	233
Antimicrobial mechanisms of natural plant extracts and applications in preserving fruits and vegetables.....	LI Yuanzheng et al	239
Effects of thermal processing on honey quality.....	MA Tianchen et al	245
Measures for controlling acrylamides in foods: A review.....	WEI Zheng et al	250
Strategies for sodium reduction in meat products: A review.....	MA Xiaoli et al	256
Quality characteristics of beef from various breeds.....	WANG Yao et al	263
Compositions, formation mechanisms and extractions of aroma substances in differently processed meat products.....	ZHANG Qian et al	270
Fumigation preservation technology for postharvest berries: A review.....	LIAO Jia 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.32 Xiaoyun Road
Chaoyang District
Beijing, 100027, China
E-mail: ffeo@vip.sina.com
<http://spx.cbpt.cnki.net>
<http://sf1970.cnif.cn>
Printed by Beijing Kexin 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