

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

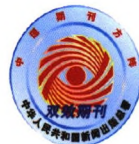


QK1912643

F&FI

2019.5

第45卷



兆光色谱分离

“模拟移动床色谱分离技术”



ISSN 0253-990X



0.5>

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

电话: 021-68561199

邮箱: 13901778416@139.com

传真: 021-61304288

网址: www.zhaoguang.com.cn

地址: 上海市张江高科技园区郭守敬路351号

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

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3月15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: 100015

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://www.spfx.cbpt.cnki.net>



《食品与发酵工业》微信公众号

万方数据

食品与发酵工业

Shipin yu Fajiao Gongye

· 研究报告 ·

- 采用饱和突变提高谷氨酰胺酶的热稳定性 陈笑, 李江华, 刘松, 等 1
- 樟芝 In-situ 萃取发酵高产 Antrodin C 和 Antroquinol 刘晓凤, 张尧, 王召初, 等 8
- 高产抑制大肠杆菌血凝性的胞外多糖的解淀粉芽孢杆菌 蔡国林, 冯文旭, 刘逸凡, 等 14
- 缬氨酸生产菌株的定向改造及发酵优化 石拓, 刘晓倩, 范晓光, 等 19
- 丁酸梭菌的筛选及其胞外多糖抗氧化性的研究 刘逸凡, 蔡国林, 李晓敏, 等 25
- 葡萄抑菌附生细菌筛选鉴定及其结构表征 冯语嫣, 刘逸凡, 范青, 等 31
- 米曲霉 AAP 新基因的异源表达及其酶学性质研究 宋婷婷, 吴珍珍, 宗红, 等 38
- 东北酸菜不同发酵时间有机酸变化及其对产品酸感的影响 马艺荧, 孙波, 张宇, 等 45
- 霉菌纯种制曲豆豉在传统后发酵中的成分变化及其与生物胺相关性的研究 刘敏, 张仁凤, 陈光静, 等 51
- 风羊腿微生物特征及其对风味特性的影响 张佳敏, 王卫, 吉莉莉, 等 61
- 纳米铜 / 聚丙烯复合膜中铜向食品模拟物的迁移及其对膜性能的影响 姜紫薇, 胡长鹰, 石玉杰, 等 68
- 柠檬皮中的柠檬苦素对青霉的抑菌活性和机理研究 王辉, 曾晓房, 冯卫华, 等 75
- 乳清蛋白 - 甜橙油包含物的制备及其性质研究 杨晓飞, 梅林, 薛秀恒, 等 80
- 反应条件对牛血清白蛋白 - 葡萄糖体系糖基化产物形成的影响 李军, 涂宗财, 沙小梅, 等 87
- 不同冻结方式对南美白对虾品质的影响 史咏梅, 李勇勇, 吴迪迪, 等 94

· 生产与科研经验 ·

- 不同植物油脂在再制奶油干酪中的应用 腾军伟 101
- 酶促增香对 2 个品种蓝莓酒理化性质及香气物质的影响 刘方恬, 李孙君, 成柯, 等 108
- 红芯火龙果酒酿酒酵母的筛选及鉴定 李凯, 王金晶, 李永仙, 等 115
- 陈酿方式对无花果果酒理化特性及体外抗氧化性的影响 信思悦, 唐玲, 盛怀宇, 等 121
- 菊芋菊糖粗提液的微生物除杂 李雪雁, 武晓尧, 孙春丽, 等 127
- 短小芽孢菌 HN-10 抗菌肽 P-2 对双孢蘑菇保鲜效果的影响 牛耀星, 负建民, 李彦虎, 等 133

目次

CONTENTS

2019年45卷第5期(总第377期)半月刊 国内外公开发行

1970年创刊 1975年国内外公开发行

- 热水处理对新余蜜橘采后贮藏品质的影响 陈楚英,付永琦,万春鹏,等 140
- 澳洲坚果糖蛋白的分离纯化及其体外抗氧化能力 张翔,李星星,黄雪松 145
- 不同干制方式对枸杞粉吸湿过程中水分变化的影响 徐昊,张喜康,顾向红,等 151
- 超声联合杀菌对火龙果汁品质及抗氧化性的影响 王振帅,曾秋烦,信思悦,等 157
- 新疆打瓜籽油氧化稳定性的研究及货架期预测 王芳梅,张鑫,谷盼盼,等 164
- 壳聚糖/绿球藻多糖复合膜的制备及性能研究 孙彦峰,罗爱国,冯佳,等 170
- 竹笋膳食纤维对黄桃果酱品质的影响 郑炯,陈琪,曾瑞琪,等 177
- 植物乳杆菌改性玉米粉制作玉米面条的工艺及品质分析 李晓娜,仝鑫,赵卉,等 185
- 不同品种辣椒油制品的品质研究 张洪新,刘辉,陈光静,等 190
- 小麦发芽过程中酚类物质及其抗氧化活性的变化 金丹,徐颖,王敏,等 199

· 分析与检测 ·

- 应用 UPLC-Q-TOF-MS 鉴定白酒酒糟中的水溶性多肽 魏冬,范文来,徐岩 203
- 基于超高效液相色谱串联三重四级杆质谱的不同产区赤霞珠葡萄酒花色苷特征性研究 唐柯,张小倩,李记明,等 208
- 液液萃取结合气质联用技术测定山药酒中萜烯类化合物 王晨慧,李春扬,张晓磊,等 213
- 基于磁性纳米材料和适配体的荧光传感器检测牛奶中黄曲霉毒素 M₁ 郭婷,林淑凤,马良,等 218
- 凤凰单丛茶老枞茶树和新枞茶树茶叶的香气和生化成分比较 李张伟 224

· 综述与专题评论 ·

- 食品中多酚类化合物种类、提取方法和检测技术研究进展 夏婷,赵超亚,杜鹃,等 231
- 天然及还原型红曲黄色素的差异与国家标 准改进思考 谭海玲,黄涛,陈功,等 239
- 食源性细菌低温适应的分子机制研究进展 李秋莹,张东栋,王司雯,等 246
- 瑞士乳杆菌特性及应用研究进展 岳莹雪,李柏良,宋月,等 253
- 冲击波在肉类嫩化中的应用研究进展 曾令英,贺雅非,李洪军 259
- 茶叶中类胡萝卜素香气前体研究进展 陈丽,叶玉龙,王春燕,等 266
- 海藻多酚类化合物及其抗氧化活性研究进展 袁圣亮,段智红,吕应年,等 274
- 大蒜含硫化合物及在加工中的变化机理研究进展 刘肖,周才琼 282

万方数据

欢迎订阅

欢迎投稿

《食品与发酵工业》

邮发代号: 2-331 半月刊

- ▶ 中国期刊方阵期刊
- ▶ 第三届全国期刊奖百种重点期刊
- ▶ 科技部中国科技核心期刊
- ▶ 中文核心期刊
- ▶ 中国学术期刊综合评价数据库来源期刊
- ▶ 中国科学引文数据库(CSCD)核心库源期刊
- ▶ 科技部万方期刊数据库来源期刊
- ▶ RCCSE中国核心学术期刊(A⁺)
- ▶ 美国化学文摘(CA)收录
- ▶ 英国食品科技及工艺文摘(FSTA)收录



《食品与发酵工业》,创刊于1970年,由中国轻工业联合会主管,中国食品发酵工业研究院、全国食品与发酵工业信息中心主办。

刊载内容:食品与发酵工业相关的原辅料、工艺、包装、机械、检测、安全、流通、综合利用等方面的研究报告以及国内外食品与发酵科技发展动态和产业创新等综述性文章。

定价: 50元/期

在编辑部订阅全年享8折优惠。

地址:北京市朝阳区酒仙桥中路24号院6号楼111室 邮编: 100015

电话: 010-53218337/8/9

E-mail: ffeo@vip.sina.com

网址: <http://sf1970.cnif.cn>

FOOD AND FERMENTATION INDUSTRIES

2019 Vol.45 No.5 (Semimonthly)

Contents

Improved thermal stability of glutaminase through saturated mutations	CHEN Xiao et al	1
High-yield production of Anroodin C and Anroquinonol from In-situ extractive fermentation of <i>Anrodia camphorata</i>	LIU Xiaofeng et al	8
A potential probiotic <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> strain producing exopolysaccharide with anti-hemagglutination activity towards enterotoxigenic <i>Escherichia coli</i>	CAI Guolin et al	14
Direct construction and fermentation optimization of valine producing strain	SHI Tuo et al	19
Screening and identification of <i>Clostridium butyricum</i> and antioxidant activities of its exopolysaccharides	LIU Yifan et al	25
Screening, identification, and structure characterization of grape epiphytic bacteria	FENG Yuyan et al	31
Heterologous expression of a novel AAP gene from <i>Aspergillus oryzae</i> and characterization of the enzyme	SONG Tingting et al	38
Changes in organic acids at different fermentation time of Northeastern sauerkraut and their effects on products sourness	MA Yiyi et al	45
Changes in relevant components of mold starter-making Douchi during traditional post-fermentation and their correlations with biogenic amines	LIU Min et al	51
Characteristics of microbial starter culture and its effects on the flavor of goat ham	ZHANG Jiamin et al	61
Migration of copper from nano-copper/polypropylene composite films and its effects on the properties of films	JIANG Ziwei et al	68
Antifungal activity and mechanism of limonoids from lemon peel against <i>Penicillium</i>	WANG Hui et al	75
Study on the preparation and characterizations of whey protein-sweet orange oil inclusion complex	YANG Xiaofei et al	80
Effects of reaction conditions on the formation of glycosylation products of bovine serum albumin-glucose system	LI Jun et al	87
Effects of different freezing methods on quality of <i>Penaeus vannamei</i>	SHI Yongmei et al	94
Application of different vegetable oils in processed cream cheese	TENG Junwei	101
Aroma enhancement through enzymatic hydrolysis and its effects on physicochemical properties and volatile compounds of two kinds of blueberry wines	LIU Fangtian et al	108
Screening and identification of yeast strain for red pitaya wine fermentation	LI Kai et al	115
Effects of ageing methods on physicochemical properties and <i>in vitro</i> antioxidant activities of fig fruit wine	XIN Siyue et al	121
Microbial removal of impurities from <i>Jerusalem artichoke</i> and inulin crude extracts	Li Xueyan et al	127
Effect of <i>Bacillus pumilus</i> HN-10 antimicrobial peptide P-2 on preserving <i>Agaricus bisporus</i>	NIU Yaoxing et al	133
Effects of hot water dipping on postharvest storage quality of Xinyu tangerines during cold storage	CHEN Chuying et al	140
Purification of glycoprotein from <i>Macadamia</i> and its antioxidant activity <i>in vitro</i>	ZHANG Xiang et al	145
Effects of different drying methods on moisture changes in wolfberry powder during moisture absorption	XU Hao et al	151
Effects of ultrasonic combined with sterilization on quality and antioxidant capacity of pitaya juice	WANG Zhenshuai et al	157
Study on oxidative stability of Xinjiang seeding-watermelon seeds oil and its shelf-life prediction	WANG Fangmei et al	164
Preparation and properties of chitosan/ <i>Chlorococcum</i> sp. GD polysaccharide composite films	SUN Yanfeng et al	170
Effect of dietary fiber from bamboo shoots on the quality of yellow peach jam	ZHENG Jiong et al	177
Processing technique and quality analysis of corn noodles made from <i>Lactobacillus plantarum</i> modified corn flour	LI Xiaona et al	185
Study on the quality of chili oil products from different chili varieties	ZHANG Hongxin et al	190
Changes of phenolic compounds and their antioxidant activities during wheat germination	JIN Zhou et al	199
Identification of water-soluble peptides in distilled spent grains by UPLC-Q-TOF-MS	WEI Dong et al	203
Characteristics of anthocyanins in Cabernet Sauvignon wines from different regions of China based on UPLC-MS/MS	TANG Ke et al	208
Determination of terpenoids in yam wine by liquid-liquid extraction coupled with gas chromatography-mass spectrometry	WANG Chenhui et al	213
A fluorescent biosensor based on magnetic nanoparticles and aptamer for detecting AFM ₁ in milk	GUO Ting et al	218
Comparison of aroma chemical components between old and new tea trees of Fenghuang dancong tea	LI Zhangwei	224
Research progress on classification, extraction, and detection of polyphenols in foods	XIA Ting et al	231
Comparison of natural and reduced <i>Monascus</i> yellow pigments and thoughts on improvement of national standard	TAN Hailing et al	239
Advances in molecular mechanisms of cold-adapting foodborne bacteria	LI Qiying et al	246
Research progress on characteristics and application of <i>Lactobacillus helveticus</i>	YUE Yingxue et al	253
Research progress on the application of shockwave to tenderize meat	ZENG Lingying et al	259
Research progress on carotenoid aroma precursors in tea	CHEN Li et al	266
Research progress on seaweed polyphenolic compounds and their antioxidant activities	YUAN Shengliang et al	274
Research progress on sulfur compounds in garlic and the mechanisms of changes in processing	LIU Xiao et al	282

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
http://www.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

模拟移动床 色谱分离技术

中国酶法制糖技术的代表
水解、分离、纯化技术专家
高新技术企业

咨询、研发、设计、制造、安装、自动化

——专业化技术与工程服务

上海兆光制糖技术和装备广泛应用于：海藻糖、抗性糊精、异麦芽低聚糖、麦芽糊精、结晶果糖、低聚果糖、果葡糖浆、木糖、核糖、阿拉伯糖、结晶麦芽糖醇、山梨醇、甘露醇、高麦芽糖浆、聚葡萄糖、结晶葡萄糖、味精、赖氨酸、柠檬酸、L-乳酸、衣康酸、医药、活性干酵母、黄原胶、乙醇、变性淀粉等生产领域，国、内外22个行业1500多家单位。

上海兆光研究院拥有 以下制糖核心技术及装备

- 模拟移动床色谱分离技术及装置：
应用于淀粉糖、功能糖、糖醇、结晶母液、有机酸、氨基酸等物料的提纯和分离，分离效果和各项消耗指标比肩国际。
- 液化蒸发一体化技术及装置：
液化、蒸发一体化设计，废汽蒸发、浓度由30%一步浓缩到80%；大吨位蒸发，替代MVR；综合性能令人瞩目。
- 模拟移动床连续离交技术及装置：
一键式启动、系统稳定、树脂效率高；串联再生，化学品及洗涤剂消耗减少50%。
- 膜过滤技术及装置：
有机膜或陶瓷膜，清洁型分离技术，选择性分子级别分离，无需添加剂，确保生产出优质终端产品，更能满足用户。
- 智能喷射液化器：
精准温控 $\pm 0.25^{\circ}\text{C}$ ，无气锤、无振动、液化均一，适合低压蒸汽（ $\geq 0.3\text{MPa}$ ）、高浓度液化（浓度 ≥ 22 波美）。
- 喷雾干燥技术及装置（麦芽糊精/植脂末）：
更加符合食品安全，节省蒸汽20%以上。



上海兆光生物工程设计研究院

地址：上海市张江高科技园区郭守敬路351号
手机：13901778416
传真：021-61304288
<http://www.zhaoguang.com.cn>

上海兆光色谱分离技术有限公司

联系人：王兆光
电话：021-68561199
邮箱：13901778416@139.com