

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&FI 2020.14
第46卷

FOOD AND FERMENTATION INDUSTRIES 食品与发酵工业 第四十六卷 第十四期 二〇二〇年



万方数据

ISSN 0253-990X



9 770253 990205



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
英国《食品科学技术文摘》(FSTA) 收录
英国《国际农业与生物科学研究中心》(CABI) 收录
日本科学技术振兴机构数据库 (JST) 收录

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
编 辑: 戴 妍 李 欣 崔梦楠
英文编辑: 苏艺真
英文编委: 黄宇彤 王正祥 许 菲
美术编辑: 于雪涵
新 媒 体: 宋冰冉
发 行: 刘 芳
出版日期: 2020 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: SM350
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
邮 箱: ffeo@vip.sina.com
sf1970@vip.163.com
网 址: http://sf1970.cnif.cn
投稿网址: http://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 ·

- 过表达 *pls* 基因结合前体流加提高小白链霉菌
 ϵ - 聚赖氨酸产量 汪泽, 王开方, 胡扬帆, 等 1
- 紫色红曲菌 W-2 发酵液橙、黄色素的分离及初步定性 许贇荣, 邢宏博, 倪冬姣, 等 7
- 具有高细胞黏附性及高生物膜形成能力的植物乳杆菌
有效抑制小鼠体内空肠弯曲杆菌毒力因子的转录活性 金星, 贺禹丰, 周永华, 等 12
- 冷浸渍开始阶段接种戴尔有孢圆酵母 (*Torulaspota delbrueckii*)
对葡萄酒中挥发性成分和生物胺含量的影响 张博钦, 尤雅, 成池芳, 等 19
- 不同整形方式对‘梅鹿辄’葡萄酒品质及 CIELAB 色
空间特征的影响 黄小晶, 牛锐敏, 沈甜, 等 28
- 不同 pH 和离子强度条件下青鱼 (*Mylopharyngodon piceus*)
肌浆蛋白 IgG/IgE 结合能力的变化 朱一丹, 谢国锦, 高岭, 等 34
- 基于 Illumina MiSeq 分析贵州凯里酸汤独特风味的
优势菌群 王琪琪, 田界先, 潘宗东, 等 40
- 神仙豆中脂肽产生菌的筛选及脂肽特性分析 陈志娜, 薛咏振, 叶韬, 等 48
- 水溶性大豆多糖对马铃薯淀粉理化性能的影响 焦昆鹏, 马丽苹, 张晓宇, 等 54
- 冻结方式对油条中淀粉特性的影响 雷萌萌, 贾若南, 黄婉婧, 等 60
- 冠突散囊菌繁殖体提取物抑菌活性研究 肖晗汕, 李滔滔, 汤涵, 等 65
- 美拉德交联对乳清分离蛋白-酪蛋白酸钠-普鲁兰多糖
薄膜阻隔性及抗氧化性的改性研究 郝梓含, 雷桥, 高文婧, 等 70
- 百香果皮果胶的分子特征及 Ca^{2+} 与 Zn^{2+} 致流变
变化的研究 丁宁, 艾连中, 赖凤羲, 等 77
- γ - 聚谷氨酸对面条面团流变学特性和微观结构的影响 刘芳, 皇高峰, 王青, 等 85
- 微波处理小麦面粉对淀粉及蛋白质质的影响 刘海波, 廖超, 郑万琴, 等 91
- 新型抗菌肽 Temporin-SHf 在毕赤酵母中的表达
及诱导条件优化 王莲哲, 江宏浩, 唐宜飞, 等 98
- 改性蛭石吸附-包埋法固定化脂肪酶的研究 黄静, 梁密 103
-
- ### · 生产与科研应用 ·
- 新型耐热脲水合酶的异源表达及其催化工艺研究 张赛兰, 李婷, 程中一, 等 108
- 两种浓缩工艺对苹果油汁贮藏期品质及抗氧化
活性的影响 高欣月, 王金庆, 厉建国, 等 114
- 生食大眼金枪鱼中生物胺产生菌的分离与鉴定 李少丽, 邓建朝, 李春生, 等 121
- 不同热加工方式对罗非鱼片食用品质的影响 李锐, 孙祖莉, 李来好, 等 127
- 护色剂对调味鱼杀菌过程中护色效果及美拉德
反应的影响 齐慧林, 杨方, 余达威, 等 136

目次 CONTENTS

2020年46卷第14期(总第410期)半月刊

1970年创刊 1975年国内外公开发刊

- 发酵米粉中优良细菌的分离筛选及鉴定 熊香元,张立钊,陈力力,等 142
- 桑葚果园中酿酒酵母的分离鉴定及特性研究 章之柱,尹金彦,孟洋,等 148
- 重组大肠杆菌产乙酰乳酸合成酶发酵条件优化 赵婷,黄礼清,金紫阳,等 156
- 膜透气性参数对朝天椒 (*Capsicum annuum* var. *conoides*)
自发气调包装冷藏效果的影响 田玉肖,唐月明,高佳,等 163
- 气调冷藏对崇左江州酸菜贮藏品质的影响 陈永,莫国欢,邱洁,等 169
- 复合菌种发酵对青稞淀粉品质的影响 孙培利,车正清,焦捷,等 176
- 番石榴多酚的提取纯化及其抑菌活性研究 周浓,莫日坚,黄秋艳,等 182
- 不同干燥方法对香菇片品质及微观结构的影响 许洋,徐茂,蒋和体 189

· 分析与检测 ·

- 基于全二维气相色谱-飞行时间质谱及感官分析的
中法白兰地香气特征研究 李元一,邢可馨,张葆春,等 198
- 白酒中有机酸和醛类的偏小二乘回归法定量
分析模型 吉鑫,樊双喜,李宜聪,等 204
- 基于紫外光谱法的青稞酒快速鉴别方法 张世芝,唐玮琦,张明锦,等 211
- 近红外光谱对蒙阴黄桃硬度和可溶性固形物的
在线检测 于怀智,陈东杰,姜沛宏,等 216
- 基于主成分分析和聚类分析的橄榄油中微量元素的统计比较 杨雯懿,陈林,周学忠 222
- 洛阳传统绿豆酸浆营养成分分析与品质多样性 李璇,韩四海,李鑫玲,等 228
- 气质联用技术结合电子鼻分析红酸汤挥发性风味差异 杨进军,胡金祥,王林,等 234
- 电子鼻结合气相色谱-质谱联用技术分析松茸减压
贮藏过程中挥发性风味成分变化 张沙沙,罗晓莉,曹晶晶,等 243
- 巫山脆李营养品质评价 郝麒麟,陈媛,黄先智,等 249
- 液相色谱-串联质谱分析监测马铃薯中的主要糖苷
生物碱 任兴权,苏菊,苏阿龙,等 256
- 基于主成分分析法的盐水鹅老卤风味强度评价
模型的构建 邵俊锋,李波,陆场,等 262

· 综述与专题评论 ·

- 水产品贮藏期间风味劣变机理的研究进展 尹一鸣,徐永霞,张朝敏,等 269
- 产酯酵母及其产酯关键酶的研究进展 彭立影,刘功良,费永涛,等 275
- 多糖替代动物脂肪与肌原纤维蛋白相互作用的研究现状 周凤起,陈伟娇,辜银环,等 283
- 茶多酚在预制调理食品中的应用进展 杜密英,王敬涵,孙卉,等 289
- 基于壳聚糖的绿色抗菌复合涂膜材料及其在水果保鲜
应用上的研究进展 徐昊洋,阮长晴 295

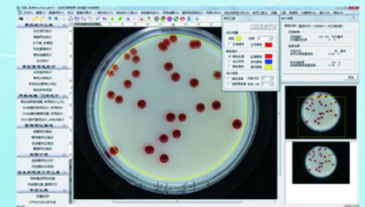
万方数据

shineso 迅数®

显微细胞分析 / 菌落计数
筛选 / 抑菌圈测量联用仪



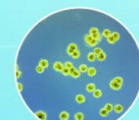
晶锐暗视野成像、三色LED、双紫外



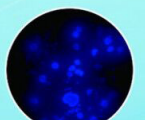
菌落智能识别技术、显微细胞分析、抑菌圈分析



Petrifilm测试片



显色识别



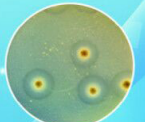
荧光菌落



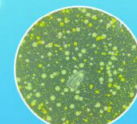
螺旋平皿



抑菌圈测量



透明双圈分析



分类识别



真菌一键测量



显微细胞分析

杭州迅数科技有限公司

电话: 0571-85125132 85124967 85020452

地址: 杭州市西湖区西园八路11号B座405

www.shineso.com

FOOD AND FERMENTATION INDUSTRIES

2020 Vol. 46 No. 14 (Semimonthly)

Contents

Enhanced ϵ -poly-L-lysine production through overexpression of <i>pls</i> gene combined with precursor feeding in <i>Streptomyces albulus</i>	WANG Ze et al	1
Purification and qualification of the orange and yellow pigments from fermentation broth by <i>Monascus purpureus</i> W-2	XU Ganrong et al	7
<i>Lactobacillus plantarum</i> with high cell adhesion and biofilm formation ability effectively inhibits the transcriptional activities of <i>Campylobacter jejuni</i> virulence genes in mice	JIN Xing et al	12
Effects of inoculating <i>Torulaspota delbrueckii</i> at the stage of cold maceration on the content of volatile compounds and biogenic amines in wine	ZHANG Boqin et al	19
Effect of different trellis system on phenolic substances and CIELAB color space of 'Merlot' wine	HUANG Xiaoqing et al	28
Effect of different pH and ion strength on IgG/IgE binding capacity of sarcoplasmic protein of black carp (<i>Mylopharyngodon piceus</i>)	ZHU Yidan et al	34
Analysis of dominant microflora associated with the unique flavor of Guizhou Kaoli sour soup using Illumina MiSeq sequencing	WANG Qiqi et al	40
Screening of lipopeptide-producing strains from fairy soybean and the characteristic of its lipopeptide products	CHEN Zhina et al	48
Effect of soluble soybean polysaccharides on the physical and chemical properties of potato starch	JIAO Kunpeng et al	54
Effect of freezing mode on starch properties in fried dough sticks	LEI Mengmeng et al	60
Antibacterial activity of propagule extracts of <i>Eurotium cristatum</i>	XIAO Hanshan et al	65
Modification of Maillard crosslinking on barrier and antioxidant properties of WPI-NaCas-pullulan based edible films	QIE Zihan et al	70
Study on molecular properties and Ca^{2+} and Zn^{2+} induced rheological changes of passion fruit peel pectin	DING Ning et al	77
Effect of poly- γ -glutamic acid on rheological properties and microstructure of noodle dough	LIU Fang et al	85
Effect of microwave-treated wheat flour on starch and protein properties	LIU Haibo et al	91
Expression of novel antibacterial peptide Temporin-SHf in <i>Pichia pastoris</i> and optimization of induction conditions	WANG Lianzhe et al	98
Lipase immobilization by modified vermiculite adsorption-embedding method	HUANG Jing et al	103
Heterologous expression of a novel thermostable nitrile hydratase and its catalytic process	ZHANG Sailan et al	108
Effect of different concentration processes on quality and antioxidant activity of apple turbid juice	GAO Xinyue et al	114
Isolation and identification of biogenic amine-producing bacteria from raw bigeye tuna (<i>Thunnus obesus</i>)	LI Shaoli et al	121
Effects of different thermal processing methods on edible quality of filapia fillets	LI Rui et al	127
Effect of color protectant on color and Maillard reaction of seasoned fish during sterilization	QI Huilin et al	136
Isolation and identification of excellent bacteria in fermented rice noodles	XIONG Xiangyuan et al	142
Isolation and characterization of <i>Saccharomyces cerevisiae</i> in mulberry orchard	ZHANG Zhizhu et al	148
Fermentation optimization of acetolactate synthetase in recombinant <i>Escherichia coli</i>	ZHAO Ting et al	156
Influence of film gas permeability parameters on the cold storage of spontaneous modified atmosphere packaging of red cayenne pepper (<i>Capsicum annuum</i> var. <i>conoides</i>)	TIAN Yuxiao et al	163
Study on the effect of controlled atmosphere and cold storage on the quality of pickled vegetables in Jiangzhou, Chongzuo	CHEN Yong et al	169
Effect of compound strains fermentation on starch quality of highland barley	SUN Peili et al	176
Study on extraction and purification of guava polyphenols and its antibacterial activity	ZHOU Nong et al	182
Effects of different drying methods on the quality and microstructure of shiitake slices	XU Yang et al	189
Aroma characterization of Chinese and French brandy based on comprehensive two-dimensional gas chromatography/time-of-flight mass spectrometry and sensory analysis	LI Yuanyi et al	198
Quantitative analysis of organic acids and aldehydes in Baijiu via PLSR model	JI Xin et al	204
Rapid identification of Qingke liquor based on UV spectroscopy	ZHANG Shizhi et al	211
Online prediction of soluble solids and firmness of Mengyin peaches based on Vis/NIR diffuse-transmission spectroscopy	YU Huaizhi et al	216
Statistical comparison of trace elements in olive oil based on principal component analysis and cluster analysis	YANG Wenyi et al	222
Nutritional components and quality diversity of Luoyang traditional mung bean sour liquid	LI Xuan et al	228
Analysis of the volatile flavor substances in different red sour soup based on electronic nose and GC-MS	YANG Jinjun et al	234
Analysis of the changes in volatile flavor components during hypobaric storage of <i>Tricholoma matsutake</i> using electronic nose combined with gas chromatography-mass spectrometry	ZHANG Shasha et al	243
Evaluation of nutritional quality of Wushan plum	HAO Qilin et al	249
Determination of major glycoside alkaloids in potatoes by liquid chromatography tandem mass spectrometry	REN Xingquan et al	256
Construction of evaluation model for flavor intensity of salted goose aged brine based on principal component analysis	SHAO Junfeng et al	262
The progress on flavor deterioration mechanism of aquatic products during storage	YIN Yiming et al	269
Research progress of ester-producing yeast and its key enzymes for esters synthesis	PENG Liying et al	275
Research progress on interaction between polysaccharide substituted animal fat and myofibrillar protein	ZHOU Fengchao et al	283
Research progress on the application of tea polyphenol in prepared foods	DU Miying et al	289
Chitosan-based antibacterial coating material and its research progress on fruit preservation	XU Haoyang et al	295

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://spf.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