

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 2020.8
第46卷

FOOD AND FERMENTATION INDUSTRIES

食品与发酵工业

第四十六卷

第八期

二〇二〇年



刺梨 (*Rosa roxburghii*)

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4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

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

Shipin yu Fajiao Gongye

· 研究报告 ·

- 食品级高产亮氨酸氨肽酶重组 *Bacillus subtilis* 的
构建和发酵优化 张大伟, 刘德华, 黄钦钦, 等 1
- 酿酒酵母 *pdc* 基因缺陷菌株的构建及其丙酮酸发酵特性 李亿, 秦艳, 申乃坤, 等 7
- 低密度聚乙烯 / 线性低密度聚乙烯 - 纳米氧化铜复合膜中
铜向柠檬酸溶液的迁移研究 王琦, 胡长鹰, 肖前 14
- 超声作用下乳蛋白 - 磷脂复合体系对人乳脂类似物乳液
形成与稳定的影响 覃小丽, 杨溶, 钟金锋, 等 20
- 发酵时间和方式对面团中酵母代谢产物的影响 岳清华, 刘翀, 李利民, 等 27
- 人体肠道中产尿酸氧化酶细菌的筛选、鉴定与
酶学性质研究 张庆芳, 王浚晨, 于爽, 等 34
- 茶多酚对牛奶蛋白结构的影响 文鹏程, 焦瑶瑶, 张卫兵, 等 40
- 不同分子量魔芋甘露聚糖的制备及功效活性分析 董振香, 顾秋亚, 李丹晨, 等 48
- 等离子体处理对复合蛋白基成膜溶液性能的影响 高文婧, 雷桥, 郝祥合, 等 54
- 体外模拟消化对苹果多酚及其抗氧化活性的影响 朱秀灵, 叶精勤, 盛伊健, 等 63
- 采后失水对葡萄皮中酚类物质及细胞超微结构的影响 郑万财, 白羽嘉, 冯作山, 等 72
- 中高温大曲中酵母菌的分离及其在小曲酒中发酵
性能初探 郭燕, 钟迟迪, 董晓山, 等 78
- “美早”甜樱桃褐腐病原菌的分离及内生
拮抗细菌的筛选鉴定 郝良卿, 张士凯, 陈雨诗, 等 85
- 暗褐网柄牛肝菌多糖 AHP 分离纯化和结构研究 伍燕, 朱家豪, 汪伟, 等 92
- 一株刺梨葡萄汁有孢汉逊酵母的鉴定及酿酒特性分析 刘晓柱, 赵湖冰, 李银凤, 等 97
- 本土酿酒酵母发酵梅鹿辄干红动态变化研究 赵雪平, 郑海武, 雷蕾, 等 105
- 基于可见光 / 近红外光谱技术的窖泥总酸的分布 朱敏, 孙婷, 白直真, 等 111
- 本土优良酿酒酵母的酿造学特性 郑海武, 雷蕾, 李正英, 等 118
- 不同地区铁皮石斛的品质差异研究 陈燕兰, 钟淳菲, 徐雅因, 等 123
- 刺山柑萃取物抑菌活性及稳定性 曾兰君, 包晓玮, 赵紫叶, 等 131

· 生产与科研应用 ·

- 包装内初始氧对米威化饼干货架期的影响 钱奕含, 卢立新, 潘嘹, 等 136
- 生姜精油微胶囊薄膜包装对秋葵保鲜效果的影响 宋文龙, 李洋洋, 郝海燕, 等 142
- 烹饪方式对胡萝卜感官品质及营养素含量的影响 鲍诗晗, 李诗雯, 何玉英, 等 149

《食品与发酵工业》微信公众号



目次 CONTENTS

2020年46卷第8期(总第404期)半月刊

1970年创刊 1975年国内外公开发刊

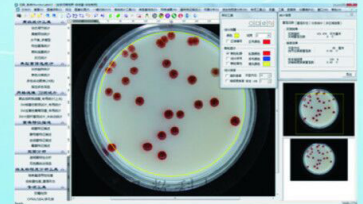
- | | | |
|--------------------------------------|------------------|-----|
| 副溶血性弧菌多克隆抗体制备及应用 | 魏春豪, 迟海, 杨光昕, 等 | 157 |
| 大米多肽对冷冻面团发酵特性及馒头品质的影响 | 李素云, 李星科, 张华, 等 | 162 |
| 不同种类大米对酿造香醋品质的影响 | 李信, 余永建, 陈雯, 等 | 167 |
| 不同种属酵母菌共培养发酵桑葚酒的工艺优化 | 叶片, 刘建, 黄均, 等 | 173 |
| 乳酸菌富硒优化及其活性评价 | 易鑫, 周琦, 欧阳祝, 等 | 179 |
| 低温结合薄膜包装对石榴果实采后生理及贮藏品质的影响 | 梁琪琪, 张润光, 刘皓涵, 等 | 187 |
| 超微粉碎薯渣纤维对小麦面团流变特性的影响 | 郑万琴, 魏泉, 谢勇, 等 | 192 |
| 槐米油汁饮料稳定性研究 | 厉妍青, 范柳萍 | 199 |
| 牛肉卤制过程中蛋白质组分的变化及其对品质的影响 | 李湘奎, 刘巧瑜, 赵文红, 等 | 205 |
| 不同解冻方法及添加抗冻剂处理对冷冻海鲈鱼片解冻品质的影响 | 刘蒙佳, 周强, 戴玉梅, 等 | 210 |
| · 分析与检测 · | | |
| 基于实时荧光定量 PCR 检测的沙门氏菌标准物质验证 | 王菲, 张玲, 杨佳怡, 等 | 219 |
| 不同麦曲酿造黄酒中挥发性风味物质的代谢差异 | 胡武瑶, 杨映津, 窦慧, 等 | 226 |
| 高效液相色谱法同时测定发酵前后白参菌茶中六种活性成分 | 梁冬松, 王芳, 韦炎治, 等 | 234 |
| 优化顶空固相微萃取 / 气相色谱 - 质谱联用方法测定蜂王浆挥发性化合物 | 王娇, 李玉新, 赵保堂, 等 | 239 |
| 基于实时荧光 PCR 对肉制品中羊肉的精确定量 | 金鹭, 陈传君, 林华, 等 | 246 |
| 顶空固相微萃取 - 气质联用法研究油麦菜采后香气成分的变化 | 李雪, 韩燕, 许晶冰, 等 | 254 |
| 基于超快速液相色谱 - 质谱联用技术检测药食两用薄荷中氨基酸和核苷类成分 | 孙慧娟, 王瑞, 宋芊芊, 等 | 261 |
| 红外光谱法测定奶粉中三聚氰胺和尿素 | 白静, 王会 | 267 |
| 分光光度法测定白酒中氰化物含量的不确定度评定 | 郝芸, 王开宇, 左惠君, 等 | 273 |
| 高效液相色谱法测定蓝莓酒中六种花青素含量 | 王欢, 譙顺彬, 田辉, 等 | 280 |
| · 综述与专题评论 · | | |
| 长链多不饱和脂肪酸结构脂合成方法及影响因素研究进展 | 王强, 贺雅非, 谢跃杰, 等 | 285 |
| 纳米壳聚糖的制备及其在食品保鲜应用中的研究进展 | 孙涛, 刘伟佳, 谢晶, 等 | 293 |
| 肌原纤维蛋白热诱导凝胶特性及化学作用力研究进展 | 王静宇, 胡新, 刘晓艳, 等 | 300 |

shineso 迅数®

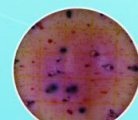
显微细胞分析 / 菌落计数
筛选 / 抑菌圈测量联用仪



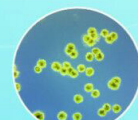
晶锐暗视野成像、三色LED、双紫外



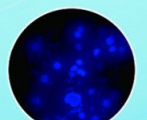
菌落智能识别技术、显微细胞分析、抑菌圈分析



Petrifilm测试片



显色识别



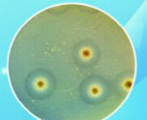
荧光菌落



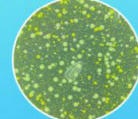
螺旋平皿



抑菌圈测量



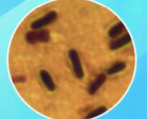
透明双圈分析



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. 8 (Semimonthly)

Contents

Construction and fermentation optimization of food-grade recombinant <i>Bacillus subtilis</i> for the production of leucine aminopeptidase.....	ZHANG Dawei et al	1
Construction of <i>pdh</i> -deficient <i>Saccharomyces cerevisiae</i> and its pyruvic acid fermentation characteristics	LI Yi et al	7
Study on the migration of copper from LDPE/LLDPE-nano CuO composite films to citric acid	WANG Qi et al	14
Effect of milk protein-lecithin system treated by ultrasound on the formation and stabilization of human milk fat analog emulsion..	QIN Xiaoli et al	20
Effect of fermentation time and method on yeast metabolites in dough	YUE Qinghua et al	27
Screening, identification and enzymatic properties of uric acid oxidase-producing bacteria in human intestines.....	ZHANG Qingfang et al	34
Effect of tea polyphenols on the structure of milk protein.....	WEN Pengcheng et al	40
Preparation and active component analysis of konjac mannans with different molecular weights	DONG Zhenxiang et al	48
Effects of Plasma treatment on properties of protein-based film-forming solutions	GAO Wenjing et al	54
Effects of <i>in vitro</i> simulated digestion on apple polyphenols and their antioxidant activities.....	ZHU Xiuling et al	63
Effect of postharvest dehydration on phenolics and cell ultrastructure of grape skin.....	ZHENG Wancai et al	72
Isolation and identification of yeast strains from near high temperature Daqu and characterization of their fermentation performance via brewing Baijiu by purebred rice Qu	GUO Yan et al	78
Isolation of ‘Mei Zao’ sweet cherry brown rot pathogens and identification of endogenous antagonistic bacteria	XI Liangqing et al	85
Isolation, purification and structural elucidation of AHP polysaccharide from <i>Phlebotopus portentosus</i>	WU Yan et al	92
Identification and oenological properties analysis of a strain of <i>Hanseniaspora uvarum</i> from <i>Rosa roxburghii</i>	LIU Xiaozhu et al	97
Study on the dynamic change of Merlot red fermented by local <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	ZHAO Xueping et al	105
Distribution of total acid in pit mud based on VIS/NIR hyperspectral technology	ZHU Min et al	111
Oenological characteristics for high-quality Chinese <i>Saccharomyces cerevisiae</i> strains	ZHENG Haiwu et al	118
Study on quality differences of <i>Dendrobium officinale</i> in different areas	CHEN Yanlan et al	123
Study on the antibacterial activity and stability of extracts from <i>Capparis spinosa</i> L.....	ZENG Lanjun et al	131
Effect of initial oxygen in package on shelf life of rice wafer.....	QIAN Yihan et al	136
Effect of ginger essential oil microcapsule film packaging on okra preservation	SONG Wenlong et al	142
Effects of cooking methods on sensory quality and nutrient content of carrot.....	BAO Shihua et al	149
Preparation and application of polyclonal antibody against <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	WEI Chunhao et al	157
Effects of rice peptide on fermentation characteristics of frozen dough and quality of steamed bread	LI Suyun et al	162
Characteristics of aromatic vinegar in the fermentation with different varieties of rice	LI Xin et al	167
Process optimization of mulberry wine fermentation by different species of yeasts.....	YE Pian et al	173
Selenium enrichment optimization of lactic acid bacteria and evaluation of its activity.....	YI Xin et al	179
Effects of low temperature combined with film packaging on postharvest physiology and storage quality of pomegranate fruit.....	LIANG Qiqi et al	187
Effects of ultrafine pulverized sweet potato residue cellulose on rheological properties of wheat doughs	ZHENG Wanqin et al	192
Study on the stability of <i>Flos Sophorae Immaturus</i> cloudy beverages.....	LI Yanqing et al	199
Effects of marinating process on the change of beef protein composition and its quality	LI Xianghuan et al	205
Effect of different thawing methods and antifreeze treatment on the quality of frozen sea bass (<i>Perca fluviatilis</i>) filets	LIU Mengjia et al	210
Verification of reference material for detecting <i>Salmonella</i> based on the real-time fluorescence quantitative PCR method	WANG Fei et al	219
Metabolic differences of volatile flavor compounds in Huangjiu fermented with different wheat Qu	HU Wuyao et al	226
Simultaneous determination of changes in six active ingredients in <i>Schizophyllum commune</i> fermented tea by HPLC.....	LIANG Dongsong et al	234
Optimization of HS-SPME/GC-MS method for determination of volatile components in royal jelly	WANG Jiao et al	239
Accurate quantification of mutton in meat products by real-time quantitative PCR	JIN Lu et al	246
Analysis of aroma components dynamic changes during the storage of the leaf-used lettuce by HS-SPME-GC-MS method	LI Xue et al	254
The analysis of amino acid and nucleoside components in medicinal and edible <i>Mentha haplocalyx</i> based on UFLC-MS / MS technology	SUN Huijuan et al	261
Application of infrared spectrometry in the determination of melamine and urea in milk powder	BAI Jing et al	267
Evaluation of uncertainty in determination of cyanide in liquor by spectrophotometry	DU Yun et al	273
Determination of anthocyanins in blueberry wine by high-performance liquid chromatography.....	WANG Huan et al	280
Advances of the synthesis of structural lipid with long-chain polyunsaturated fatty acid esters as acyl donor and its influencing factors	WANG Qiang et al	285
Preparation of nano-chitosan and its application in food preservation	SUN Tao et al	293
Advances in heat-induced gel properties and chemical forces of myofibrillar protein gel	WANG Jingyu et al	300

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://spxf.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