

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

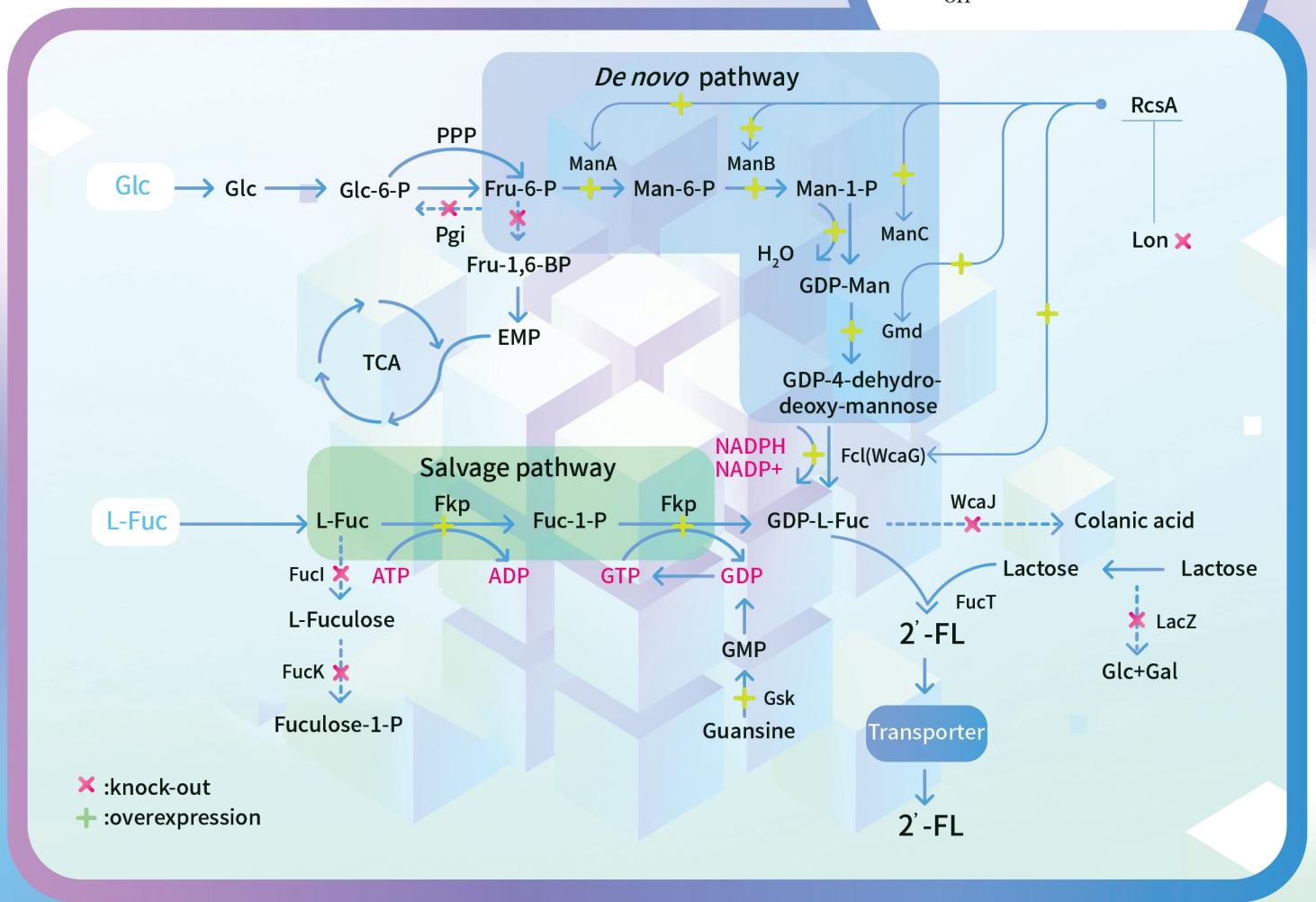
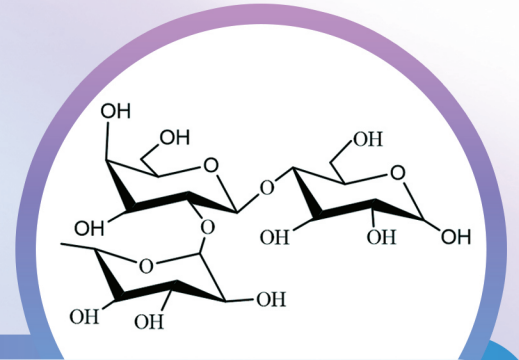
F&FI Vol.47 No.23
2021年12月

半月刊 ISSN 0253-990X

CN 11-1802/TS

2'-岩藻糖基乳糖的生理功效 以及制备方法研究进展

Recent researches in physiological function and manufacturing method of 2'-fucosyllactose
pp. 266-272



ISSN 0253-990X



中国科学引文数据库核心库源期刊 (CSGD)
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: 李碧鹰
编 辑: 陈雅薇 王馨甜
英文编辑: 陈雅薇
英文编委: 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: 2021 年 12 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: 中国邮政集团有限公司
北京市报刊发行局

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)53218339,53218336

邮 箱: sf1970@vip.163.com

ffeo@vip.sina.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 ·

- 糖基转移酶 GL24971 对灵芝多糖合成的影响 陈云, 赵丽婷, 顾正华, 等 1
- 重组大肠杆菌发酵合成广藿香醇 王禹锡, 程萍, 李若萱, 等 8
- 黑曲霉快速高效收获异养小球藻的条件
- 优化 郑潇, 周化岚, GULTOM Sarman Oktovianus, 等 16
- 动态 pH 值调控策略提高 ϵ -聚赖氨酸发酵产量及其原因
- 解析 邓玥, 柳天一, 陈旭升 24
- 利用膜透析技术提高腺苷发酵产量 梅漫莉, 孙鹏杰, 徐庆阳 30
- 重组表达 *D*-泛解酸内酯水解酶乳酸克鲁维酵母的发酵
- 工艺优化 谢颂洋, 顾正华, 郭自涛, 等 38
- 重组谷氨酰胺转氨酶突变体的表达、分离纯化及其催化
- 应用 宋小平, 沈何放, 余银, 等 46
- 大粒径磺酸基固相萃取填料的制备及其对弱碱性非法添加物的
- 吸附性能评价 李爽, 文湘郡, 滕鑫, 等 52
- 体外模拟消化对暗纹东方鲀鱼皮胶原蛋白肽结构特征及抗氧化
- 活性的影响 曹振海, 乐彩虹, 陶宁萍, 等 61
- 3-羟基糖取代对槲皮素与人血清蛋白相互作用的影响 傅倩琴, 张露, 贾晓燕, 等 70
- 植物乳杆菌 F3-2 联合甘露低聚糖通过上调短链脂肪酸水平抑制
- PPAR γ 改善小鼠肥胖 赵茂臻, 梁曦, 张喆, 等 78
- 短小芽孢杆菌 HN-10 抗菌肽 P-1 对粉红单端孢细胞膜结构
- 和活性氧代谢的影响 武淑娟, 贡建民, 王睿, 等 83
- 秦巴山区黑木耳多糖理化性质及体外抗氧化活性 刘茜, 张馨语, 王琰, 等 91
- 川明参多糖在体外模拟消化过程中的结构变化及对消化酶
- 活性的影响 高涛, 罗黄洋, 吴韧, 等 98
- 黄酒贮存陈酿关键酸败微生物的生物学特征 罗雪, 柯锋, 刘文容, 等 106
- 常压室温等离子体诱变选育抗后酸化的乳酸菌 周虹瑾, 霍向东, 赵丹, 等 112
- 传统大豆酱不同发酵阶段微生物多样性变化 沈弘洋, 邓微, 赵云珠, 等 118

· 生产与科研应用 ·

- 不同调味酒对酱香型白酒感官特征的作用 王丽, 王凡, 唐平, 等 125
- 鱼露中高产蛋白酶耐盐菌株的筛选、鉴定及产酶条件
- 优化 李文静, 李春生, 李来好, 等 134
- 不同发酵方式制备沙丁鱼下脚料速酿鱼露 赵帅东, 尹轩威, 刘宇, 等 143
- 高耐受醋酸菌在不同条件发酵李子醋的有机酸和挥发性
- 成分研究 周滢晴, 季旭, 卢家磊, 等 149

目次 CONTENTS

2021年47卷第23期(总第445期)半月刊 国内外公开发行

1970年创刊 1975年国内外公开发行

蜡状芽孢杆菌促进红球菌发酵产甲壳素脱乙酰酶	郭依依, 吴峥, 马天颖, 等	158
水媒法燕麦分离蛋白的制备	王妙玲, 张彩猛, 李兴飞, 等	164
酸浸超声预处理辅助水酶法提取火麻籽油	王宇凡, 张文斌, 徐琳娜	169
豆清饮料配方优化及体外模拟消化研究	欧红艳, 赵良忠, 刘汁琪, 等	176
卵形鲳鲹黄嘌呤氧化酶抑制肽的制备及其工艺优化	侯梦凡, 胡晓, 杨贤庆, 等	185
微波巴氏杀菌三文鱼在贮藏期间的品质变化	栾东磊, 白雪娜, 胡蕾琪, 等	193
冰藏和微冻贮藏对大鲵肌肉品质的影响	刘欢, 马翼飞, 单钱艺, 等	199
柿木和枣木烟熏液的抗氧化能力及其对培根品质特性的影响	周兵, 郭园园, 沈清武, 等	205

· 分析与检测 ·

基于便携式近红外光谱仪的樱桃番茄糖分快速分析模型	孙阳, 刘翠玲, 孙晓荣, 等	214
石斑鱼肉肽粉的氨基酸组成分析与营养价值评价	徐杰, 廖津, 林泽安, 等	221
核磁共振波谱法测定牛奶中乳糖的含量	樊双喜, 刘一诺, 吉鑫, 等	227
机械化与传统酿造方式的浓香型原酒风味成分对比	俞飞, 周健, 明红梅, 等	233
RRLC-MS/MS 法测定酒类产品中 11 种非法添加利尿组分	王超, 刘小芳, 徐慧, 等	240
基于 LUMiSizer 分析椰果酸性乳饮料稳定性	冯伟, 秦禹, 黄银, 等	246
分散固相萃取 - 气相色谱法测定鸡蛋中氟虫腈及其代谢物	郝莉花, 贾利平	252
联检速测卡快速检测保健食品中他达拉非与西地那非	欧爱芬, 罗奕铭, 赵肃清	258

· 综述与专题评论 ·

2'-岩藻糖基乳糖的生理功效以及制备方法研究进展	李娜, 徐恺, 李丽, 等	265
乳清蛋白超滤过程中膜污染机制及监测方法研究进展	王文琼, 周吉阳, 李健驹, 等	272
发酵食品中乳酸菌的健康功效研究进展	孙钰薇, 张诗瑶, 刘志佳, 等	280
枣加工过程中特征香气物质形成机制研究进展	夏晓霞, 薛艾莲, 寇福兵, 等	288
药食同源植物精油在食品保鲜中的应用进展	李娜, 刘小杰, 梅俊, 等	298

· 2021 国际传统发酵食品产业发展大会论文专栏 ·

青稞大曲微生物菌群的多样性及其核心菌群的判定	黄和强, 车富红, 陈占秀, 等	305
高产酯酵母的筛选、鉴定及其发酵特性研究	刘薇, 栾春光, 王德良, 等	311
清香型白酒不同生产期的产酸环境差异性研究	蔚慧欣, 韩英, 杨波	319
发酵前不同冷浸渍时间对‘黑比诺’桃红起泡葡萄酒风味特征的影响	马腾臻, 梁钰华, SAM FAISAL EUDES, 等	325
米香型乌龙茶酒生产工艺优化	刘琨毅, 罗慧, 安江珊, 等	334

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
- ▶ 第三届国家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: 食品发酵与酿造技术、食品生物化学、食品分析检验、食品添加剂技术、食品营养学、食品包装与储藏、食品机械、食品加工的副产品加工与利用、食用油脂加工技术、饮料冷食制造技术乳加工技术、肉制品加工技术、蛋加工技术、食品焙烤加工技术等。

定价: 50元/期

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
sf1970@vip.163.com

网址: <http://sf1970.cnif.cn>

FOOD AND FERMENTATION INDUSTRIES

2021 Vol. 47 No. 23 (Semimonthly)

Contents

Effect of glycosyltransferase GL24971 on polysaccharide synthesis in <i>Ganoderma lucidum</i>	CHEN Yun,et al	1
Patchoulol production by recombinant <i>Escherichia coli</i>	WANG Yuxi,et al	8
Efficiently harvesting heterotrophic <i>Chlorella vulgaris</i> through co-culture and mixed mycelium of <i>Aspergillus niger</i>	ZHENG Xiao,et al	16
Improvement of ϵ -poly-L-lysine production based on dynamic pH regulation and its mechanism analysis	DENG Yue,et al	24
Increasing yield of adenosine by membrane dialysis fermentation technique	MEI Manli,et al	30
Optimized fermentation condition for production of D-lactonohydrolase in a <i>Kluyveromyces lactis</i> recombinant.....	XIE Songyang,et al	38
Purification and application of a transglutaminase mutant	SONG Xiaoping,et al	46
Preparation of large particle size sulfonic acid group solid phase extraction packing and the evaluation of its adsorption performance for weakly alkaline illegal additives	LI Shuang,et al	52
Effects of structural characteristics and antioxidant activity of collagen bioactive peptides from <i>Takifugu obscurus</i> skin during simulated gastrointestinal digestion	CAO Zhenhai,et al	61
Effect of 3-hydroxy glycosylated substitution on the interaction of quercetin with human serum albumin.....	FU Qiaolin,et al	70
<i>Lactobacillus plantarum</i> F3-2 and mannooligosaccharides alleviated the obesity of mice through up-regulating SCFAs and inhibiting PPAR γ	ZHAO Maozhen,et al	78
Effects of antifungal peptide P-1 from <i>Bacillus pumilus</i> HN-10 on cell membrane structure and ROS metabolism of <i>Trichothecium roseum</i>	WU Shujuan,et al	83
Physicochemical properties and antioxidant activities <i>in vitro</i> of <i>Auricularia auricula</i> polysaccharides in Qinba mountain area.....	LIU Qian,et al	91
Structural changes of polysaccharide from <i>Chuanminshen violaceum</i> and its effects on digestive enzyme activities during simulated digestion <i>in vitro</i>	GAO Tao,et al	98
Biological characteristics of spoilage microbes in the storage of Huangjiu.....	LUO Xue,et al	106
Screening of lactic acid bacteria with anti-postacidification by atmospheric and room temperature plasma mutagenesis.....	ZHOU Hongjin,et al	112
Changes of microbial diversity in different fermentation stage of traditional soybean paste.....	SHEN Hongyang,et al	118
Effect of different flavoring liquor on the sensory characteristics of Maotai-flavor Baijiu.....	WANG Li,et al	125
Isolation, identification and enzyme-producing condition of a salt-tolerant strain with high protease production	LI Wenjing,et al	134
Rapidly fermented fish sauce from sardine by-products with different fermentation methods	ZHAO Shuidong,et al	143
Organic acids and volatile components of plum vinegar fermented by high-tolerance acetic acid bacteria under different conditions.....	ZHOU Yanqing,et al	149
Synergistic fermentation of <i>Rhodococcus</i> sp. with <i>Bacillus cereus</i> improved yield of chitin deacetylase	GUO Yiyi,et al	158
Preparation of oat protein isolate by aqueous extraction method	WANG Miaoling,et al	164
Technology for aqueous extraction of hempseed oil by ultrasound-assisted acid immersion pretreatment.....	WANG Yufan,et al	169
Formula optimization and simulation digestion <i>in vitro</i> of soybean whey beverage	OU Hongyan,et al	176
Preparation and process optimization of xanthine oxidase inhibitory peptides from <i>Trachinotus ovatus</i>	HOU Mengfan,et al	185
Quality variations during storage of salmon fillets after microwave pasteurization	LUAN Donglei,et al	193
Effects of ice and micro-frozen storage on the quality of <i>Andrias davidianus</i>	LIU Huan,et al	199
Antioxidant capacity of persimmon and jujube wood smoke solution and its effect on quality characteristics of bacon	ZHOU Bing,et al	205
Rapid analysis model of sugar content in cherry tomatoes based on portable near infrared spectrometer	SUN Yang,et al	214
Amino acid composition analysis and nutrition value evaluation of peptide powder from grouper muscle	XU Jie,et al	221
Quantitative determination of lactose in milk products by nuclear magnetic resonance.....	FAN Shuangxi,et al	227
Characteristics of flavor components in strong-flavor Baijiu fermented by mechanization and traditional methods.....	YU Fei,et al	233
Determination of diuretics in alcoholic products by RRLC-MS/MS	WANG Chao,et al	240
Stability of acid milk beverage with <i>nata-de-coco</i> based on LUMISizer analysis	FENG Wei,et al	246
Determination of fipronil and its metabolites in eggs by QuEChERS combined with gas chromatography	HAO Lihua,et al	252
Research of synchronizing rapid determination of tadalafil and sildenafil in health caring foods	OU Aifen,et al	258
Recent researches in physiological function and manufacturing method of 2'-fucosyllactose	LI Na,et al	265
The mechanism of membrane fouling and monitoring methods in the process of whey protein ultrafiltration	WANG Wenqiong,et al	272
Healthy promoting effects of lactic acid bacteria in fermented foods	SUN Yuwei,et al	280
Formation mechanism of characteristic aroma substances during jujube processing:A review	XIA Xiaoxia,et al	288
Research progress on application of medicinal and edible homologous essential oils in food preservation	LI Na,et al	298
Determination of microbial diversity and core microbiota in highland barley <i>Daqu</i>	HUANG Heqiang,et al	305
Screening,identification and fermentation characteristics of yeast with high-yield of ester	LIU Wei,et al	311
Research on the differences of acid producing environment in different production periods of Fenjiu	YU Huixin,et al	319
Effect of pre-fermentation cold maceration time on flavor attributes of 'Pinot Noir' sparkling rose wine	MA Tengzhen,et al	325
Optimization of production biotechnology of rice-flavor Oolong tea wine by response surface design	LIU Kunyi,et al	334

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://spfx.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. SM350