

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

半月刊 ISSN 0253-990X

CN 11-1802/TS

广告

F&FI Vol.47 No.4
2021年2月

模拟移动床 色谱分离技术



ISSN 0253-990X



9 770253 990212



 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
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: 李 欣 李 蕊
英文编辑: 李 蕊
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: 2021 年 2 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

食品与发酵工业

Shipin yu Fajiao Gongye

· 研究报告 ·

- 基因拷贝数对重组毕赤酵母的牛乳铁蛋白功能片段
表达及细胞存活率的影响 钱晓芬, 吴涛, 赵理想, 等 1
- 水溶性蚕蛹蛋白功能特性探究 李丹丹, 谢盛莉, 马良, 等 7
- 好食脉孢霉发酵产类胡萝卜素的鉴定、抗氧化性
及稳定性研究 邓永平, 车鑫, 艾瑞波, 等 15
- 碾磨度对粳稻外观品质和食味理化特性的影响 李萍, 普绍荣, 李凤英, 等 21
- 适宜后熟对猕猴桃果实冷藏后货架品质的影响 刘娜, 龙君艳, 何汶灿, 等 27
- 冬枣采后生理与气调贮藏关键技术研究 韩齐齐, 张娅妮, 冯莹莹, 等 33
- 超声对谷氨酸棒杆菌发酵 L- 异亮氨酸的影响 熊海波, 刘云鹏, 徐庆阳 40
- 光照处理对花生萌发过程中营养成分和活性成分的
影响 李先翠, 李保国, 姜元荣, 等 47
- 体外模拟发酵对咖啡理化性质及品质的影响 弘子姗, 谭超, 杨宁 54
- ‘修水化红’甜橙成熟过程中黄酮含量与相关酶活性
及抗氧化能力的关系 周明, 朱晓娟, 尧梅香, 等 60
- 比较基因组揭示广西酸菜乳杆菌碳水化合物活性酶谱 彭明芳, 李培骏, 单杨, 等 68
- 菠萝蜜果酒分批发酵动力学模型研究 王少曼, 张彦军, 吴刚, 等 74
- 食用植物酵素中酵母菌的分离鉴定及耐受性研究 徐成龙, 王珍珍, 余瞻, 等 80
- 暗纹东方鲀鱼皮胶原蛋白肽脱苦前后苦味物质的变化 乐彩虹, 陶宁萍, 徐道 87
- 基于深度自编码的大曲高光谱数据解混研究 叶建秋, 黄丹平, 田建平, 等 96
- 不同培养条件下酿酒酵母菌的转录组差异分析 杨新, 陈莉, 杨双全, 等 102
- 基于 Illumina MiSeq 测序和传统可培养方法的洪湖
鲈广椒乳酸菌多样性研究 李娜, 崔梦君, 马佳佳, 等 110
- 黄原胶的干热改性及复配增稠应用 杨波, 王珂, 杨光, 等 116
- 生产与科研应用 ·
- 石榴皮提取物与焦磷酸钠复配对猪肉饼品质的影响 李保玲, 李颖, 刘苗苗, 等 123
- 不同真空解冻条件对猪肉品质的影响 李贺强, 邹同华, 宋睿琪, 等 130
- 拟蕈状芽孢杆菌 Gxun-30 产角蛋白酶液体发酵条件
优化 张红岩, 张妮, 杨梦莹, 等 136
- 传统陇西腊肉制作过程中挥发性风味物质变化分析 毛永强, 李彦虎, 负建民, 等 144

目次 CONTENTS

2021年47卷第4期(总第424期)半月刊

1970年创刊 1975年国内外公开发行

- 超声辅助炖制对黄羽鸡汤香味的影响 戚军,陈亚,徐颖,等 153
- 低温结合气调包装处理对鲜切胡萝卜品质的影响 李丽,易萍,孙健,等 159
- 液态发酵原位酶解糖化水稻秸秆工艺优化 文晓霞,白光剑,李韬,等 166
- 柠檬椰汁复合果酒的工艺研究及香气特征分析 张彦聪,李昫哲,张军,等 173
- 超高静压对蜂蜜主要品质的影响 罗子阳,闫徐,易灵,等 182
- 米酒糖化菌的分离筛选鉴定及其性能研究 李泽洋,伍时华,龙秀锋,等 188
- 紫薯醋发酵工艺优化及品质分析 曹桢,陈善敏,黄小雨,等 195
- 微波真空干燥速溶绿茶工艺优化 王文成,胡银凤,饶建平,等 202
- 烹制时间对狮子头营养品质和挥发性风味物质的影响 朱文政,徐艳,刘薇,等 208
- 超声和微波辅助果胶酶处理对果胶结构的影响 车方婷,袁美,石黎琳,等 215

· 分析与检测 ·

- 超高效液相色谱-四极杆-飞行时间高分辨质谱法 鹿雯辉,赵希娟,陈西,等 222
- 快速筛查柠檬果实中的生物活性成分 钟冬莲,莫润宏,王蕊,等 231
- 反相聚合物固相萃取-气相色谱-质谱法测定植物油中 李婷婷,黄名正,唐维媛,等 237
- 角鲨烯和四种植物甾醇 姜露,叶麟,侯晓艳,等 247
- 刺梨汁中挥发性成分测定及其呈香贡献分析 姜露,叶麟,侯晓艳,等 247
- 麦麸酯酶抑制法检测辛辣蔬菜假阳性消除的研究

· 综述与专题评论 ·

- 化学抑制剂对果蔬食品多酚氧化酶性质影响的研究进展 周亨乐,王富海,易俊洁,等 253
- 虾类生物活性肽的研究进展 孙洁,李燕,施文正,等 261
- 蛋白质乙酰化对宰后肉品质调控的研究进展 田铸,师希雄,张攀高,等 269
- 喷动床在农产品干燥中的研究进展 侯志昫,段续,任广跃,等 275
- 植物来源的黄酮类化合物抗体的制备和应用研究进展 赵静,秦艳,左巍,等 284
- 植物蛋白素肉原料与工艺的研究进展 刘梦然,毛衍伟,罗欣,等 293
- 1-甲基环丙烯在西兰花贮藏保鲜中的应用研究进展 李长亮,冯毓琴,魏丽娟,等 299
- 美极梅奇酵母的代谢特性及其在葡萄酒生产中的应用前景 孙玉霞,赵新节 305

· 教学论坛 ·

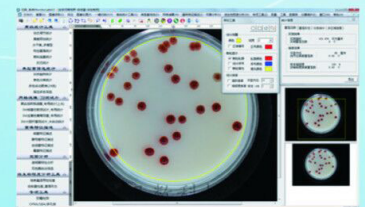
- 基于食品安全通识教育的食品添加剂实验教学探索 李阳,刘旺鑫,郑晓冬,等 312
- 酿酒工程专业开设顶石课程的探索与实践 于志海,黄名正,唐维媛,等 317

shineso 迅数®

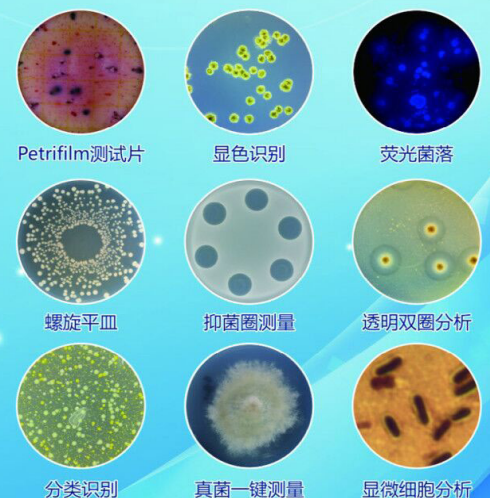
显微细胞分析 / 菌落计数
筛选 / 抑菌圈测量联用仪



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: 杭州市西湖区西园八路11号B座405

www.shineso.com

FOOD AND FERMENTATION INDUSTRIES

2021 Vol. 47 No. 4 (Semimonthly)

Contents

Effect of gene copy number on the expression of bovine lactoferrin functional fragment and cell survival in recombinant <i>Pichia pastoris</i>	QIAN Xiaofen et al	1
The functional analysis of water-soluble silkworm pupa protein.....	LI Dandan et al	7
Identification, antioxidant and stability of carotenoids from a GRAS fungus <i>Neurospora sitophila</i>	DENG Yongping et al	15
Effect of milling degree on the appearance quality and physicochemical properties to the palatability of <i>japonica</i> rice.....	LI Ping et al	21
Effect of adequate postharvest ripening on the shelf quality of kiwifruits with cold storage treatment.....	LIU Na et al	27
Postharvest physiology and the crucial techniques of controlled atmosphere storage of winter jujube	HAN Qiqi et al	33
Effect of ultrasound on <i>L</i> -isoleucine fermented by <i>Corynebacterium glutamate</i>	XIONG Haibo et al	40
Effects of light on nutrients and bioactive in peanut during germination	LI Xiancui et al	47
Effects of <i>in vitro</i> digestion on the physicochemical property and quality of Arabica coffee	HONG Zishan et al	54
Correlation between flavonoids content, related enzymes activity and antioxidant capacity during the maturation of ‘Xiushui Huahong’ sweet orange.....	ZHOU Ming et al	60
Comparative genome analysis of carbohydrate activity enzymes zymogram of <i>Lactobacillus</i> from Guangxi pickle.....	PENG Mingfang et al	68
Kinetics model of jackfruit wine in batch fermentation	WANG Shaoman et al	74
Isolation, identification and tolerance of yeast in edible plant Jiaosu	XU Chenglong et al	80
Changes of bitter substances of collagen peptide in <i>Takifugu obscurus</i> skin before and after debittering	LE Caihong et al	87
Decontamination of Daqu hyperspectral data based on depth autoencoder.....	YE Jianqiu et al	96
Transcriptome analysis of <i>Saccharomyces cerevisiae</i> under different culture conditions.....	YANG Xin et al	102
Lactic acid bacterial diversity of Zha-chili in Honghu county based on Illumina Miseq sequencing and traditional culture method	LI Na et al	110
Modification of xanthan gum by dry heat and application of its compound thickening.....	YANG Bo et al	116
Effect of pomegranate peel extract combined with sodium pyrophosphate on the quality of pork patties.....	LI Baoling et al	123
Effects of different vacuum thawing conditions on pork quality	LI Heqiang et al	130
Optimization of liquid fermentation conditions of keratinase produced by <i>Bacillus paramycoides</i> Gxun-30.....	ZHANG Hongyan et al	136
The analysis of the volatile flavor compounds in traditional Longxi bacon production.....	MAO Yongqiang et al	144
Effect of ultrasonic assisted with stewing on aroma of broth prepared with yellow-feathered chickens	QI Jun et al	153
The effect of low temperature combined with modified atmosphere packaging on quality of fresh-cut carrots	LI Li et al	159
Liquid fermentation and <i>in situ</i> enzymatic hydrolysis saccharification of rice straw	WEN Xiaoxia et al	166
Fermentation optimization and aroma characteristic of lemon-coconut compound fruit wine.....	ZHANG Yancong et al	173
Effect of high hydrostatic processing on the quality of honey	LUO Ziyang et al	182
Isolation, identification and characteristics of saccharifying strains for rice wine	LI Zeyang et al	188
Fermentation process optimization and quality analysis of purple sweet potato vinegar	CAO Zhen et al	195
The study of microwave vacuum drying technology of instant green tea	WANG Wencheng et al	202
Cooking time on the quality and volatile flavor compounds of Shizitou (meat ball)	ZHU Wenzheng et al	208
Effect of ultrasonic and microwave assisted with pectinase treatment on pectin structure.....	MU Fangting et al	215
Ultra-performance liquid chromatography-quadrupole-time-of-flight high-resolution mass spectrometry method for rapid screening of bioactive compounds in lemon fruits.....	PANG Wenhui et al	222
Determination of squalene and four phytosterols in vegetable oil by polymeric reversed solid phase extraction coupled with GC-MS	ZHONG Donglian et al	231
Determination of volatile components in <i>Rosa roxburghii</i> Tratt juice and the analysis of its contribution for aroma	LI Tingting et al	237
Elimination of false positive in the detection of spicy vegetables by wheat bran esterase-inhibition method	JIANG Lu et al	247
Research progress on the effect of chemical inhibitors on the properties of polyphenol oxidase in fruits and vegetables... ..	ZHOU Hengle et al	253
Research progress of bioactive peptides in shrimps	SUN Jie et al	261
The regulation of protein acetylation on the postmortem meat quality	TIAN Zhu et al	269
The progress of the utilization of spouted bed in drying of agricultural products	HOU Zhiyun et al	275
Research progress on preparation and application of flavonoids antibody of plants.....	ZHAO Jing et al	284
Research progress on materials and technologies of plant-based meat.....	LIU Mengran et al	293
The application of 1-methylcyclopropene in the storage and fresh-keeping of broccoli	LI Changliang et al	299
Metabolic characteristics of <i>Metschnikowia pulcherrima</i> and its application in wine production	SUN Yuxia et al	305
Exploration of food additive experimental teaching based on general education of food safety	LI Yang et al	312
Exploration and practice of capstone course in Winemaking Engineering.....	YU Zhihai et al	317

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