

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

F&FI

Vol.47 No.6

2021年3月

广告

模拟移动床 色谱分离技术

FOOD AND FERMENTATION INDUSTRIES

食品与发酵工业

第四十七卷

第六期

二〇二一年



上海兆光色谱分离技术有限公司



网址: www.zhaoguang.com.cn
手机: 13901778416 (王兆光)
邮箱: 13901778416@139.com

ISSN 0253-990X



9 770253 990212



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

万方数据

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 李 晔
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 3 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 ·

发酵乳杆菌的生长限制性因素分析及高密度培养

工艺优化 孙媛媛, 崔树茂, 唐鑫, 等 1

全营养流加对谷氨酸棒杆菌发酵产 L- 异亮氨酸的影响 熊海波, 陈志超, 曹华杰, 等 11

食品级 Pickering 乳液的稳定性及 β - 胡萝卜素的装载研究 冯鑫, 马良, 戴宏杰, 等 18

短链脂肪酸- 酰化淀粉对小鼠抑郁样行为的缓解及机制 朱慧越, 邹仁英, 许梦舒, 等 26

豆腐黄浆水发酵阶段产物抗氧化成分和色泽变化 陈思雨, 梁鑫, 雷钰, 等 34

不同贮藏条件下南美白对虾中生物胺的变化 王静玉, 曲映红, 刘志东, 等 42

猪皮毛霉固态发酵过程中营养及挥发性风味的动态变化 徐霞, 倪逸凡, 周绪霞, 等 49

超高压处理对乳清分离蛋白结构及致敏蛋白含量的影响 党慧杰, 郑远荣, 刘振民 56

扁舵鲈鱼低聚肽降尿酸功效评价 吉薇, 吉宏武 62

不同发芽阶段高粱粉理化及功能特性的变化 张俊, 胡玲, 张三杉, 等 68

浓香型白酒窖泥放线菌的原位分离及代谢特性研究 罗碧霞, 郑若欣, 程铁轶, 等 75

不同产区葡萄酒多酚物质抗氧化活性差异及相关性
分析 赵昊, 宋晶晶, 于佳俊, 等 84

红茶菌中细菌纤维素产生菌的筛选、鉴定及其发酵

动力学模型构建 余瞻, 赵福权, 徐成龙, 等 92

青藏高原狭果茶藨子对蜡样芽孢杆菌的抑菌活性及作用机理 刘耀耀, 刘哲, 李珊, 等 99

采收期、贮藏时间及加工单元操作对赣南脐橙汁苦味
物质含量的影响 卢剑青, 周明, 蔡志鹏, 等 105

不同产地雌性中华绒螯蟹感官品质与滋味品质的差异性 谢辉, 尹明雨, 张玉非, 等 114

阿维菌素和氟啶胺在柑橘汁加工过程中的残留行为
及加工因子研究 康霞丽, 赵其阳, 左巍, 等 121

不同光质萎凋对贡眉白茶滋味品质的影响 黄藩, 唐晓波, 徐斌, 等 127

大豆蛋白 / 蛋清蛋白复合凝胶特性的研究 杨娟, 罗玮倩, 何曼源 134

陕西泡菜中降解亚硝酸盐乳酸菌的筛选及其发酵特性
与耐受性研究 熊蝶, 袁岚玉, 李媛媛, 等 139

产 α - 环糊精葡萄糖基转移酶的菌株筛选、鉴定与酶学
性质的初步研究 陶大炜, 宁喜斌 145

· 生产与科研应用 ·

微环境气调对蓝果忍冬贮藏品质和抗氧化酶的影响 李江阔, 高静, 张鹏, 等 152

目次 CONTENTS

2021年47卷第6期(总第426期)半月刊

1970年创刊 1975年国内外公开发行人

- 不同干燥方式对草菇切片品质的影响 刘含龙, 万金庆, 杨帆, 等 160
- 不同调湿包装对荔枝贮藏品质的影响 郭靖, 陈于陇, 王萍, 等 169
- 迷迭香提取物对白鲢鱼肉腥味的的影响及其脱腥条件优化 黄丕苗, 王智荣, 陈清慧, 等 176
- 苹果沙棘复合果泥配方优化及品质分析 宋菲红, 蒋玉梅, 盛文军, 等 184
- 预处理结合气调包装对鲜枸杞贮藏品质的影响 马丽敏, 王兵, 刘贵珊, 等 195
- 山西老陈醋醋酸发酵过程中优良产酸菌株的筛选及鉴定 邢晓莹, 刘毅, 张怀敏, 等 201
- 云南边贸进口即食食品中金黄色葡萄球菌的分离与鉴定 晏明兴, 陈芸, 吕廷保, 等 208

· 分析与检测 ·

- 高效液相色谱法测定虾青素油中虾青素的含量 孔凡华, 徐佳佳, 郭倩, 等 214
- 酶标仪比色法检测油米酒中高级醇含量 袁国亿, 王春晓, 何宇琳, 等 221
- 高效液相色谱法测定略阳乌鸡肌肉中的肌苷酸 陈怡博, 刘媛, 陈锐, 等 228
- 稳定碳同位素判别浓香型白酒的品牌 张倩, 谢正敏, 安明哲, 等 234
- 荆州地区霉豆渣真菌多样性研究 刘梦琦, 朱媛媛, 倪慧, 等 241
- 电感耦合等离子体质谱测定白酒中铅及其不确定度评定 韩梦莎, 田佳鑫, 杜英伟, 等 247

· 综述与专题评论 ·

- 超声波解冻与传统解冻方式的比较与竞争力评估 孙聿尧, 谢晶, 王金锋 253
- 植物精油对真菌微生物抑制作用的研究进展 翟秀超, 冯文旭, 吴殿辉, 等 259
- 植物精油微乳技术及在食品保鲜中的应用 石俊杰, 鲁晓翔 267
- 生物加工技术对水产品主要过敏原的致敏性消减作用研究进展 肖叶, 叶精勤, 阎俊, 等 274
- 牛蒡多糖的提取及生物活性研究进展 张晓晓, 柴智, 冯进, 等 280
- 微生物嗜热脂肪酶研究进展 彭燕鸿, 苏爱秋, 黄伟文, 等 289
- 卵磷脂及复合物的功能活性研究进展 宫璇, 齐筱莹, 赵志康, 等 295
- 肉类掺杂掺假的高光谱成像检测研究进展 姜洪喆, 蒋雪松, 杨一, 等 300

· 教学论坛 ·

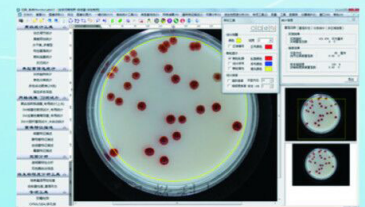
- 《食品安全追溯体系》课程的改革与成效 王力, 蔡思学, 洪诚毅, 等 306
- 疫情期间食品专业课程线上教学探索与创新——以《食品营养与安全》为例 陶海腾, 崔波, 王存芳, 等 312
- 《食品营养学》课程思政教学设计与实践 江洁, 陈晨, 姜爱丽, 等 318

shineso 迅数®

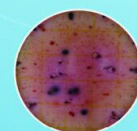
显微细胞分析 / 菌落计数
筛选 / 抑菌圈测量联用仪



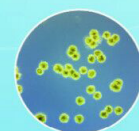
晶锐暗视野成像、三色LED、双紫外



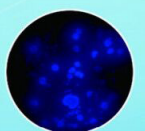
菌落智能识别技术、显微细胞分析、抑菌圈分析



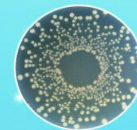
Petrifilm测试片



显色识别



荧光菌落



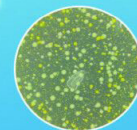
螺旋平皿



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

2021 Vol. 47 No. 6 (Semimonthly)

Contents

Growth limiting factors of <i>Lactobacillus fermentum</i> and optimization of its high-density cultivation	SUN Yuanyuan et al	1
Effects of total nutrient fed-batch fermentation on <i>L</i> -isoleucine production by <i>Corynebacterium glutamicum</i>	XIONG Haibo et al	11
The study on stability of food-grade Pickering emulsion and the loading of β -carotene	FENG Xin et al	18
Short chain fatty acid-acylated starch alleviates depression-like behaviors in mice and its mechanisms	ZHU Huiyue et al	26
Changes in antioxidant components and color of fermentation products in effluent from tofu squeezing	CHEN Siyu et al	34
Changes of biogenic amines in white shrimp (<i>Litopenaeus vannamei</i>) at different storage conditions	WANG Jingyu et al	42
Dynamic changes of nutrients and volatiles of pigskin during solid-state fermentation by <i>Mucor</i> sp.	XU Xia et al	49
Effects of ultra-high pressure on the structure of whey protein isolate and the content of allergenic protein	DANG Huijie et al	56
Evaluation of <i>Auxis thazard</i> oligopeptides on lowering uric acid.....	JI Wei et al	62
Changes of physicochemical and functional properties of sorghum flour at different germination stages	ZHANG Jun et al	68
In situ isolation and metabolic characteristics of actinomycetes from strong-flavor Baijiu pit mud.....	LUO Bixia et al	75
Differences and correlation analysis of polyphenols and antioxidant activity in different wines regions.....	ZHAO Hao et al	84
Screening, identification of bacterial cellulose producing bacteria and establishment of fermentation kinetics	YU Zhan et al	92
Antibacterial activities and mechanisms of <i>Ribes stenocarpum</i> Maxim in Qinghai-Tibet Plateau against <i>Bacillus cereus</i>	LIU Yaoyao et al	99
Effects of harvest time, storage time and processing unit operation on bitter substance of Gannan navel orange juice.....	LU Jianqing et al	105
The effect of different culturing region on the sensory and taste quality of Chinese mitten crab (<i>Eriocheir sinensis</i>)	XIE Hui et al	114
The residual behavior and processing factors of abamectin and fluzinam in citrus juice processing.....	KANG Xiali et al	121
Effects of different light quality on the taste and quality of Gongmei white tea during withering process	HUANG Pan et al	127
Study on the characteristics of soy protein/egg white protein composite gelatin	YANG Juan et al	134
Screening, fermentation characteristics and tolerance of nitrite-degrading lactic acid bacteria in Shaanxi Paocai	XIONG Die et al	139
Screening, identification and enzymatic properties of α -cyclodextrin glycosyltransferase producing strains	TAO Dawei et al	145
Micro-environmental modified atmosphere on storage quality and antioxidant enzymes of blue honeysuckle fruits	LI Jiangkuo et al	152
The effect of different drying methods on the slice quality of <i>Volvariella volvacea</i>	LIU Hanlong et al	160
The effect of different packaging methodology on Litchi quality during storage	GUO Jing et al	169
Effect of rosemary extract on the fishy odour of silver carp and the optimization of deodorizing conditions	HUANG Pimiao et al	176
Formula optimization and aroma composition analysis of apple sea-buckthorn complex puree	SONG Feihong et al	184
Effect of pretreatment combined with modified atmosphere packaging on the storage quality of fresh <i>Lycium barbarum</i>	MA Limin et al	195
Screening and identification of excellent acid-producing strains in the fermentation of Shanxi aged vinegar	XING Xiaoying et al	201
Identification and isolation of <i>Staphylococcus aureus</i> in ready-to-eat food imported from Yunnan border trade	YAN Mingxing et al	208
Determination of astaxanthin in astaxanthin oil by high performance liquid chromatography	KONG Fanhua et al	214
Detection of higher alcohols content in turbid rice wine by the colorimetric method of microplate reader	YUAN Guoyi et al	221
Determination of inosinic acid in muscle of Lueyang black-bone chicken by HPLC	CHEN Yibo et al	228
Identification of different commercial strong-flavor Baijiu by stable carbon isotopes.....	ZHANG Qian et al	234
Fungal diversity in Meitauza collected from Jingzhou	LIU Mengqi et al	241
Evaluation of uncertainty in determination of lead in Baijiu by inductively coupled plasma mass spectrometry	HAN Mengsha et al	247
Comparison and competitiveness assessment between ultrasonic thawing and traditional thawing methods.....	SUN Yuyao et al	253
Advances in the inhibitory effects of essential oils on fungi	ZHAI Xiuchao et al	259
Microemulsion technology of plant essential oil and its application in food preservation.....	SHI Junjie et al	267
The allergenicity reduction effect of bioprocessing technology on main allergens in aquatic products.....	XIAO Ye et al	274
Extraction and biological activity of <i>Arctium lappa</i> L. polysaccharides.....	ZHANG Xiaoxiao et al	280
Research progress on microbial thermophilic lipase	PENG Yanhong et al	289
Research progress on the functional activity of lecithin and lecithin complex	GONG Xuan et al	295
The progress of the detection of meats adulteration using hyperspectral imaging	JIANG Hongzhe et al	300
Reform of <i>Food Safety Traceability System</i> course and its effect.....	WANG Li et al	306
Exploration and innovation of online teaching of food specialized courses during epidemic—Taking <i>Food Nutrition and Safety</i> as an example	TAO Haiteng et al	312
Design and practice of ideological and political teaching in the course of <i>Food Nutrition</i>	GANG Jie et al	318

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