

F&M

中国食品科学技术学会会刊

THE OFFICIAL JOURNAL OF THE CHINESE INSTITUTE OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

食品与机械

★ ★ ★
总166期

2015

SHIPIN YU JIXIE

ISSN 1003-5788

CN43-1183/TS

2

中文核心期刊 科技核心期刊
CSCD核心期刊 RCCSE核心期刊

Zhongmu 上海中牧

卫生阀门 | 卫生管件 卫生泵业 卫生钢管

魅力流体 ...

无论源自哪个角度，通过使用中牧公司的高洁净流体设备和智能化控制技术，您将获得卓越的产品品质和更优化的原材料使用效率，您将不会为这项决定而感到后悔！



详情请访问: www.zhong-mu.com

ISO9001 SGS CE

上海中牧流体设备有限公司

地址: 上海市金山区海浜新村 122 号 -102
电话: 021-37311277 传真: 37311377

温州中牧流体设备有限公司

地址: 浙江温州市永强高新区永昌路 184 号
电话: 0577-85983777 传真: 85981187

中国食品科学技术学会会刊
CSCD核心期刊
中文核心期刊
中国科技核心期刊
RCCSE中国核心学术期刊
英国《食品科技文摘》收录期刊
中国知网(CNKI)收录期刊

主 管: 湖南省教育厅
主 办: 长沙理工大学
协 办: 湘潭市食品机械总厂
中国食品学会食品机械分会
中国食品学会果蔬加工技术分会
湖南省食品科学技术学会
湖南省农产品加工研究所
武汉人天包装技术有限公司

编辑出版:《食品与机械》杂志社

顾 问: 秦含章 尹宗伦
尤 新 汤天曙
肖德润 张肇范
欧阳瑞文 胡小松
刘永乐

出 版 人: 孟素荷
社 长 / 主 编: 黄寿恩
执 行 主 编: 程云辉
副 主 编: 赵 烨
编辑部主任: 周 园
责 任 编 辑: 周 园
编 辑: 刘 飞
美 编: 宁 娜
外 文 编 辑: 余 估

印 刷: 湖南竭诚印务有限公司
国际标准刊号: ISSN1003-5788
国内统一刊号: CN43-1183/TS
广告许可证: 4300004000041
国内总发行: 湖南省报刊发行局
邮 发 代 号: 42-83
国外总发行: 中国出版对外贸易总公司
国外发行代号: Dk43003
订 阅 处: 全国各地邮局(所)
国 内 定 价: 20.00 元
国 外 定 价: 12.00 美元

特别报道 SPECIAL REPORT

夯实食品安全科学基础 主动应对全球共同挑战

中国食品科学技术学会秘书处(1)

基础研究 FUNDAMENTAL RESEARCH

- | | |
|---|---------------------|
| 花生分离蛋白氧化过程中的结构变化研究 | 叶 林等(3) |
| Structural evaluation of peanut protein isolates during oxidation by FTIR | YE Lin et al |
| 大曲中产香兼性厌氧细菌的筛选及挥发性成分分析 | 明红梅等(7) |
| Screening of facultative anaerobic bacteria from Luzhou-flavor Daqu and determination of its volatile constituents | MING Hong-mei et al |
| 酸浆水中3种菌株的产酸能力及抗氧化活性 | 刘 力等(11) |
| Titrateable acidity and antioxidant activities of fermented Tofu whey | LIU Li et al |
| 玉米交联羟丙基复合变性淀粉性能研究 | 曹 余等(16) |
| Study on properties of cross-linking hydroxypropylated waxy maize starch | CAO Yu et al |
| 利用裂解技术模拟测定烤烟的热释放行为 | 陈耀歧等(19) |
| Determination of release behaviour of flue-cured tobacco by simulated pyrolysis technology | CHEN Yao-qi et al |
| Alcalase 和 Flavourzyme 协同修饰玉米蛋白制备抗氧化活性蛋白水解物 | 金杜欣等(25) |
| Preparation of corn gluten hydrolysate with anti-oxidative activity by synergistic action of Alcalase and Flavourzyme | JIN Du-xin et al |
| 复配亲水胶体对牛肉丸品质特性的影响 | 苏 博等(32) |
| Effect of compound hydrocolloids on quality of beef meat fillet | SU Bo et al |
| 大米免疫活性肽水解用酶的筛选 | 王 璐等(38) |
| Study on enzyme screening of rice immune active peptide | WANG Lu et al |
| 花生过敏原 Ara h 2.02 原核表达方法条件的研究 | 蔡 琴等(43) |
| Studies on prokaryotic expression conditions of peanut allergen Ara h 2.02 | CAI Qin et al |
| 气体对涡流空化降解壳聚糖的影响 | 杨 锋等(47) |
| Influents of gas on degradation of chitosan with swirling cavitation | YANG Feng et al |
| 预处理对棉籽壳酶解特性和微观结构的影响 | 侯丽芬等(52) |
| Influence of properties and microstructure by different pretreatment of cotton seed hull enzyme solution | HOU Li-fen et al |
| 真空腌制与传统腌制加工过程中腊肉的品质变化 | 罗青雯等(56) |
| Effect of vacuum curing and dry curing on quality change of dry-smoked meat during processing | LUO Qing-wen et al |
| 红外干燥对芝麻品质的影响 | 张丽霞等(63) |
| Effects of infrared drying on properties of sesame | ZHANG Li-xia et al |
| 基于秩相关与聚类分析的评价员排序能力评估 | 史波林等(71) |
| Study on ranking ability evaluation for sensory assessors based on rank correlation and cluster analysis | SHI Bo-lin et al |
| 不同产地枸杞中主要类胡萝卜素的聚类分析 | 曲云卿等(76) |
| Cluster analysis on carotenoids contents in <i>Lycium barbarum</i> L fruits from different origins | QU Yun-qing et al |

邮发代号: 42-83

2015

《食品与机械》

双月刊 每期 20 元 全年 120 元

欢迎订阅

征订在即



目次 CONTENTS

地形对品丽珠葡萄果实中多酚物质及其抗氧化活性的影响

蒋 宝等(80)

Analysis of polyphenolic content and antioxidant capacity of Cabernet Franc berries in different terrain conditions

JIANG Bao et al

安全与检测 SAFETY & INSPECTION

离子色谱法测定肉制品中亚硝酸盐与硝酸盐的改进研究

刘岚松等(83)

Improved research for determination of nitrite and nitrate in meat products by Ion Chromatography

LIU Lan-song et al

多重 LAMP- 熔解曲线法检测食品中两种食源性致病菌

姜 侃等(87)

Development of multiplex LAMP combined with melting curves analysis for detection of two kinds of food borne pathogens

JIANG Kan et al

双酚 A 磁性分子印迹聚合物的制备及性能研究

袁列江等(93)

Study on preparation and characters of BPA magnetic molecularly imprinted polymers

YUAN Lie-jiang et al

液液萃取-接受相固化-反萃取-气相色谱/质谱法测定奶粉中的香兰素

章建辉等(98)

Determination of vanillin in powdered milk by liquid-liquid extraction-solidification of acceptor phase-reextraction-gas chromatography/mass spectrometry

ZHANG Jian-hui et al

腐乳中桔霉素提取条件优化及检测方法研究

徐渊金等(102)

Study on method of detection and optimizaton of extracted conditions for citrinin in sufu

XU Yuan-jin et al

高效液相色谱法检测猪肉中盐酸克伦特罗的前处理方法

朱晓艾等(106)

Research on pre-treatment method for HPLC determination of clenbuterol hydrochloride in pork

ZHU Xiao-ai et al

高效液相色谱法测定白酒中的邻苯二甲酸酯

蔡英翔等(110)

Detection on phthalates in white spirit by HPLC

CAI Ying-xiang et al

基于电子鼻的金华和宣威火腿产地鉴别与品级评定

宋 雪等(114)

Application of electronic nose on origin identification and quality grade evaluation of Jinhua and Xuanwei ham

SONG Xue et al

基于电子鼻技术鉴别蜂蜜掺入果葡糖水的研究

贾洪锋等(119)

Adulteration detection of honey based on Electronic Nose

JIA Hong-feng et al

Fe(III)-KI-RB 体系荧光猝灭法间接测定微量铁

董文丽等(122)

Indirect determination of trace iron(III) based on fluorescence quenching of Fe(III)-KI-RB system

DONG Wen-li et al

高荧光 CdTe 量子点荧光探针测定 Cu²⁺

王书源等(125)

Water soluble CdTe quantum dots as fluorescence probes for copper(II) detection

WANG Shu-yuan et al

水提法提取-电感耦合等离子体质谱法测定婴幼儿配方奶粉中的碘

袁 波等(130)

Determination on iodine content in infant formula by ICP-MS with water extraction

YUAN Bo et al

食品中 12 种防腐剂多通量测定方法的研究

陈幸莺(134)

Study on more flux detection method to 12 kinds of preservatives in food

CHEN Xing-ying

物理法结合酶法脱除坚果类过敏原的技术研究

赵 晶等(140)

Study on removal allergen technology of physical method combining enzymatic of on nuts

ZHAO Jing et al

黔产首乌、玄参中重金属含量特征

刘 红等(144)

Characteristics of heavy metals content in traditional Chinese herbal medicines from Guizhou

LIU Hong et al

更专业、更实用、更多信息量

亦可直接汇款至本刊编辑部订阅

TEL:(0731)85285200 85258201

2004~2013年湖南省加碘食盐碘含量检测结果与分析

Test results and analysis of iodine content in iodized salt selling in Hunan province from 2004 to 2013

龙翔等(148)

LONG Xiang et al

包装与机械 PACKAGE & MACHINE

基于CFD的U型管换热器温度降模型

Temperature decreasing model of U pipe heat exchanger based on CFD

刘红等(152)

LIU Hong et al

基于撞击声的开心果分拣模型研究

臧富瑶等(157)

Pistachio sorting model research using impact acoustics

ZANG Fu-yao et al

ZB45型包装机小盒商标纸叠供料离合器的改进

邓梅东(161)

Improvement on box trademark paper feeding clutch of ZB45 type packing machine

DENG Mei-dong

小型多用捣碎机的设计

张文斌(165)

Design of small multi-functional stamp mill

ZHANG Wen-bin

毛刷辊式扇贝清洗机

滕桂君等(168)

Brush roll washing machine of scallops

TENG Gui-jun et al

基于食品包装设计的流线型审美表现及启示

刘军(171)

Aesthetic representation and enlightenment of streamlined design based on food packaging design

LIU Jun

贮运与保鲜 STORAGE TRANSPORTATION & PRESERVATION

包装方式对花生仁气体密闭贮藏过程中脂肪的影响

Effects of different packing materials on quality of peanut fats by different gas sealed storage

祝水兰等(174)

ZHU Shui-lan et al

超高压下食品组分与包装材料的相互影响

程欣等(178)

Interaction between food components and packaging materials with HPP

CHENG Xin et al

小麦储藏过程中温度对劣变起始位点及生理酶活性的影响

刘伟龙等(183)

Effect of temperature on deterioration site and physiological enzymes activity during wheat storing

LIU Wei-long et al

中间温度带理论在海产品贮藏保鲜中的应用研究进展

杨茜等(187)

Application development and research of intermediate temperature area theory on preservation of seafood products

YANG Xi et al

冷冻鱼糜中金黄色葡萄球菌生长预测模型的筛选

黄潇等(191)

Screening of predictive model for *Staphylococcus aureus* growth in frozen surimi

HUANG Xiao et al

天然植物型抑菌剂的配制及抗菌性能评价

崔海英等(196)

Preparation and antimicrobial activity evaluation of natural herbal bacteriostatic agent

CUI Hai-ying et al

鲜切生菜联合保鲜技术研究

郭娟等(199)

Study of joint preservation packaging technology of fresh-cut lettuces

GUO Juan et al

提取与活性 EXTRACTION & ACTIVITY

鱼脑磷脂对小鼠脂质代谢的影响

Effects of fish brain phospholipids on lipid metabolism in mice

里慧等(203)

LI Hui et al

芡实谷蛋白提取工艺优化及其亚基组成分析

黎卫等(205)

Optimization of extraction process and analysis of subunit component of glutelin from *Euryale Ferox* seed

LI Wei et al

富硒茶中硒蛋白冻融法辅助提取工艺优化

王珺等(211)

Process investigation on selenium-protein from selenium-enriched tea by repeated freezing and thawing alkali extraction

WANG Jun et al

《食品与机械》杂志社

第二届特邀编委会名单

(按姓氏拼音排列)

主任委员:

张丽萍 赵丽芹

副主任委员:

杨品红 张东杰
朱珠

委员:

曹庸	陈振林
戴聪杰	巩发永
关荣发	郭丹
贺晓光	胡建平
黄才欢	黄卫萍
姜子涛	李焕荣
李靖靖	李响
李延辉	李妍
李忠新	林琳
刘伟	陆胜民
马汉军	庞林江
任海伟	阮竞兰
苏东海	汤晓华
唐劲松	王传荣
王维坚	肖志刚
解万翠	杨国伟
杨立新	杨锡洪
姚茂君	俞龙泉
张军翔	张雅媛
赵良忠	赵伟
钟瑞敏	周然
朱建华	宗绪岩

米糠油制备甘二酯工艺优化

Optimization of process for diacylglycerol preparation from rice bran oil

超声波辅助碱法提取辣椒渣中蛋白质的工艺优化

Comparison and optimization on extraction of protein in pepper residues by ultrasonic-assisted alkali method

王霞等 (216)

WANG Xia et al

唐鑫媛等 (222)

TANG Xin-yuan et al

开发应用 DEVELOPMENT & APPLICATION

副干酪乳杆菌海藻酸钠微胶囊包埋工艺

邹盈等 (227)

Microencapsulation of *Lactobacillus para casei* with alginate

ZOU Ying et al

营养风味油茶籽油加工工艺研究

陈志香等 (232)

Technology of flavorful and nutritional camellia oil

CHEN Zhi-xiang et al

方格星虫蛋白酶解工艺优化

孙雪萍等 (238)

Study on hydrolysis conditions of *Sipunculus nudus* by response surface methodology SUN Xue-ping et al

研究进展 ADVANCES

食源性抗氧化剂在神经退行性疾病中的研究进展

吕兆良等 (243)

Progress of foodborne antioxidant in neurodegenerative diseases

LV Zhao-liang et al

冷鲜鸡保鲜剂的研究进展

叶藻等 (248)

Research progress on cold fresh chicken preservation

YE Zao et al

食品中重金属检测与脱除技术研究进展

傅亚平等 (252)

Progress on detection and removal technology of heavy metals in food

FU Ya-ping et al

蓝莓多酚提取方法及功能活性研究进展

伍鹤等 (257)

Review on extraction methods and function activity of blueberry polyphenols

WU He et al

湘莲的营养和保健功效及其在食品加工中的应用

王亮亮等 (262)

Nutrient value and health-care function of Xiang-lotus and its development in food industry

WANG Liang-liang et al

学术争鸣 ACADEMIC CONTENDING

大型体育赛事中食品物流安全体系的构建

邱莹 (267)

Construction of food logistics security system in the large scale sports events

QIU Ying

食品添加剂法律监管机制的缺陷与完善

刘炼 (270)

Defects and perfect of law supervision of food additives

LIU Lian

食品企业的管理困境与解决路径

刘继萍 (274)

The plight and outlet of the management of food enterprise

LIU Ji-ping

基于 CDIO 理念的食品化学课程教学改革

周爱梅等 (277)

Teaching reform on the courses of food chemistry based concept of CDIO

ZHOU Ai-mei et al

信息窗 INFORMATION

美国农业部修订枫糖浆等级标准

(10)

西班牙展示 3D 打印肉 用类似肉纤维蛋白食材喷涂堆积而成

(86)

报告:欧洲近半食品含农药残留 草莓超标率最高

(92)

研究称儿童定期少量摄入花生制品或可避免过敏

(109)

日本开发农残自动分析仪 50 min 完成检测

(113)

美国研究员称调整酒发酵素基因可解决宿醉问题

(121)

欧盟将于四月起废除牛奶配额制度

(129)

英国敦促欧盟修改对种植转基因作物的规定

(202)

不健康饮食国家揭晓 亚美尼亚居首

(276)

编辑出版

出版地:长沙市万家丽南路二段 960 号

长沙理工大学内

Tel: (0731) 85258200 85258201

Fax: (0731) 85258201

E-mail: foodmm@vip.sina.com

Website: http://www.ifoodmm.com

北京: 中国食品科学技术学会

Tel: (010) 65265374 65265375

Fax: (010) 65264731

E-mail: cifst@public.bta.net.cn

Website: http://www.cifst.org.cn

拓展部: (0551) 62939488 13077370376

国际部: (021) 62775097 13917352467

广东联络处: (020) 34114806 13710689798

台北联络处: 886-2-27639896

海健堂胶原蛋白

作为食品配料 率先获得国家主管卫生部门批准



适用食品范围/ 生物制药、乳制品、果蔬饮料、糖果、烘焙、保健品、调味品、冷饮等



海健堂集团企业简介

上海海健堂集团是集研发、生产、销售为一体的海洋高科技生物企业。以深海鳕鱼皮为原料的胶原蛋白生产线。集团通过国家卫生主管部门严格认证的可为食品、乳制品、果汁饮料、糖果、调味品、肉制品、生物医药、烘焙、化妆品等提供功能性添加原料的生产型企业。

上海海健堂集团

地址/ 上海市工业综合开发区沪杭公路1377号
电话/ 86-21-31755877 传真/ 86-21-35316299
咨询热线/ 400-111-5858 800-820-2781
E-mail/ haijiantang@chinacollagen.cn www.chinacollagen.cn

(卫食新告字[2011]第0003号)

海健堂集团八大优势

原料优势: 只使用天然无污染的深海鳕鱼皮

规模优势: 生产规模行业领先

技术优势: 国际前沿科技, 日本先进技术

设备优势: 国际一流的全自动生产设备和检测设备

研发优势: 卓越的跨国研发团队与研发体系

创新优势: 独特的创新体系成就多项领先创新大奖

品质优势: 分子量适宜, 色泽亮白, 溶解度好, 蛋白含量高, 生物利用度高, 品质达到了国际同类产品领先水平

权威认证: 通过QS、ISO9001、HACCP等多项国际权威认证

ISSN 1003-5788

