

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169期

2015

SHIPIN YU JIXIE

ISSN 1003-5788

CN43-1183/TS

中文核心期刊 科技核心期刊
CSCD核心期刊 RCCSE核心期刊

5

Zhongmu 上海中牧

卫生阀门 | 卫生管件 | 卫生泵业 | 卫生钢管

详情请访问: www.zhong-mu.com

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!

ISO9001 SGS CE



上海中牧流体设备有限公司

地址: 上海市金山区海许新村 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：赵桦
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：余倩

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

奏响科技创新的“集结号”

陈 铮等(1)

方便食品行业：在坚守、创新与价值提升中转型

中国食品科学技术学会秘书处(2)

基础研究 FUNDAMENTAL RESEARCH

基质对糖玻璃化甜橙油胶囊形成的影响

常大伟等(4)

Effect of matrix on glassy carbohydrate products comprising sweet orange oil

CHANG Da-wei et al

稻壳基本物质素在聚氨酯泡沫材料中的应用研究

石 刚等(8)

Application of rice husk lignin in the polyurethane foam

SHI Gang et al

不同盐浓度下黄原胶对大豆分离蛋白-肌原纤维蛋白复合凝胶性质的影响

林玉惠等(11)

Effect of xanthan on gelling properties of myofibrillar protein-soy protein composite with various salt levels

LIN Yu-hui et al

基于PLSR分析蛋白质与淀粉对市售卷烟感官品质的影响

苏加坤等(16)

Influence of protein and starch on commercial cigarette sensory quality by Partial Least Square Regression

SU Jia-kun et al

液相美拉德反应优化烟梗烟末提取液的应用研究

黎新钦等(21)

Optimization on tobacco powder extracts by Maillard reaction

LI Xin-qin et al

干燥工艺对潍坊烟叶不同部位香味成分的影响

孙 强(28)

Effects on aroma components of Weifang tobacco with different drying methods

SUN Qiang

均匀色空间下红葡萄酒颜色量化分级研究

陈晓艺等(32)

Research for quantitative classification of dry red wine in uniform color space

CHEN Xiao-yi et al

基于改进Canny算子的葵花籽边缘检测方法

徐 灿等(36)

An edge detection for sunflower seeds based on improved Canny algorithm

XU Can et al

不同部位奶公犊小白牛肉挥发性风味物质分析

原 琦等(39)

Study on volatile flavor compounds in different parts of dairy veal calf

YUAN Qi et al

喹诺酮类药物对中华绒螯蟹血清酶的影响

王海潮等(43)

Effects of quinolones on hemolymph enzymes of chinese mitten crab,

WANG Hai-chao et al

Eriocheir sinensis

中药药渣发酵生产毛云芝菌漆酶培养基的工艺研究

岳 鹏等(47)

Optimization on culture medium for laccase production from *Coriolus hirsutus* by residues of traditional Chinese medicine

YUE Kun et al

基于潜在类别模型的留守儿童食品营养研究

张振霞(51)

Study on food nutrition of left-behind children by latent class model

ZHANG Zhen-xia

安全与检测 SAFETY & INSPECTION

金黄色葡萄球菌LAMP可视化快速检测方法的建立

宋涛平等(55)

Development of a loop-mediated isothermal amplification assay for visual detection of *Staphylococcus aureus*

SONG Tao-ping et al

利用简并引物检测金黄色葡萄球菌肠毒素A、B基因

刘继超等(59)

Research on degenerate primers for detection of *Staphylococcus aureus* enterotoxin A, B gene

LIU Ji-chao et al

食品纸塑复合包装材料中汞含量测定条件的优化

彭湘莲等(62)

Determination of mercury content in the food paper-plastic composite packaging materials

PENG Xiang-lian et al

固相萃取串联高效液相色谱检测动物源性食品中甲硫咪唑残留

池永红等(66)

Detection of methimazole residue in animal-derived foods by combining solid-phase extraction with high performance liquid chromatography

CHI Yong-hong 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

红提葡萄 V_C 含量的可见 / 近红外检测模型

Determination of vitamin C in red globe grape based on visible/near-infrared diffuse reflectance spectroscopy

陈 辰等(70)
CHEN Chen et al

扫描成像式烟丝快速测量仪的取样及应用研究

Sampling methods and application research on rapid measuring instrument of tobacco width based on scanning imaging

刘 洋等(75)
LIU Yang et al

认知无线电传感器网络在食品生产中的应用

Research on application of cognitive radio wireless sensor networks in food production

包雅瓴等(80)
BAO Ya-fu et al

信息交流下消费者安全食品信任评价机制的构建

Construction of consumer safety food trust evaluation mechanism under information exchange

王振铎(83)
WANG Zhen-duo

包装与机械 PACKAGE & MACHINE

基于 Workbench 的青核桃力学特性分析

Analysis on mechanical properties of green walnut based on Workbench
马铃薯分选输送线静力学分析与计算方法

郑甲红等(86)
ZHENG Jia-hong et al

Analysis and calculation method of potato sorting conveyor line statics

孙 军等(89)
SUN Jun et al

食品分拣机器人动力学仿真

Dynamics simulation of food sorting robot

蒋 毅等(93)
JIANG Yi et al

基于 Solidworks Motion 的番茄收获机测产装置的运动学仿真分析

Motion simulation analysis of yield monitor device on tomato harvester based on solidworks motion

袁昌富等(96)
YUAN Chang-fu et al

鸡蛋清洗喷雾系统中喷嘴的模拟优化

Simulation and optimization of spray in eggs cleaning system

陈永刚等(100)
CHEN Yong-gang et al

基于 Solidworks 的包馅机械成型刀盘的仿真分析

Simulation analysis on a stuffing machine molding cutter based on solidworks
采用夹持果梗方法的水果检测分级机设计

徐华俊等(104)
XU Hua-jun et al

Design and research of fruit detection and grading machine by clamping fruit stems

王运祥等(107)
WANG Yun-xiang et al

番茄酱生产线自动除杂选果装置的研制及试验

Preparation and experimental study on online removing impurities and sorting device in tomato sauce factory

刘智勇等(111)
LIU Zhi-yong et al

基于运动控制器的苹果质量分级系统

An apple quality grading system based on motion controller

吴晓强等(114)
WU Xiao-qiang et al

双向变频振压制曲机控制系统设计

Design of starter-making process control system using bidirectional variable frequency vibration pressing

李 宏等(117)
LI Hong et al

基于 GSM 的啤酒巴氏杀菌机温度远程监控系统设计

Design of temperature remote monitoring system for beer pasteurization machine based on GSM

赵 方等(121)
ZHAO Fang et al

大枣自动去核切片设备的研制

Design of a pitting and slicing device for jujube

文怀兴等(125)
WEN Huai-xing et al

青核桃块状去皮机的研制

Development of green walnut peeling machine block

吴东泽等(129)
WU Dong-ze 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

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 郭丹钊

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 余 信

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

[Http://WWW.ifoodmm.com](http://WWW.ifoodmm.com)

对虾去头柔顺机械手的设计与研究

Design and research on compliant manipulator for shrimps head cutting

一种基于活塞连续工作原理的3D食品打印笔

A 3D-print pen based on principles of Piston's continuous working

馒头胚自动摆盘机设计与研究

Design and study on dough wobble-plate machine

食堂餐具回收装置的研究

Study on a device for recycling of canteen dishware

RC-80叶丝回潮系统的优化改进

Optimization and improvement of humidition of tobacco system

逆向工程技术在食品机械中的运用

Application of reverse engineering technology in food machine

基于三维图像校对的食品机械加工对接平台设计

Design of processing docking platform of food machine based on three dimensional image calibration

食品包装光栅印刷中莫尔条纹的影响

Effects of grating moire fringe on food packaging printing

微波改性蛋白复合膜的制备及性质研究

Preparation and research on microwave modified blended protein film

韩 翠等(132)

HAN Cui et al

王金磊等(136)

WANG Jin-lei et al

郝用兴等(139)

HAO Yong-xing et al

肖 兵等(142)

XIAO Bing et al

苏福彬等(146)

SU Fu-bin et al

李粉霞等(149)

LI Fen-xia et al

付 雯等(153)

FU Wen et al

郑 莉(157)

ZHENG Li

王 娜等(160)

WANG Na et al

贮运与保鲜 STORAGE TRANSPORTATION & PRESERVATION

贮藏过程中酸败引起的米糠谷蛋白功能性变化

Changes of rice bran glutelin functional properties caused by rancidity during storage

海藻酸钠复合膜对带壳鲜莲贮藏品质的影响

Effect of sodium alginate composite film on preservation of shelled seed of Xiang lotus

高密度二氧化碳技术对预包装红烧肉菜肴储藏品质的影响

Effect of dense phase carbon dioxide on quality of pre-packaged braised pork dishes during storage

脉动高压处理对烧鸡贮藏性的影响

Effect of pulsed high pressure treatment on preservative properties of vacuum-packed roast chicken

佛手瓜果实发育过程中的品质变化

Research on quality changes during fruit development of chayote

基于感压胶片测量技术的苹果静压接触应力及损伤分析

Study on contact pressure and mechanical damage of apple under compression using pressure-sensitive film

国际体育比赛食品物流保障机制研究

Study on safeguard mechanism of food logistics in international sports

吴 伟等(165)

WU Wei et al

李向红等(169)

LI Xiang-hong et al

杨立新等(174)

YANG Li-xin et al

刘勤华等(177)

LIU Qin-hua et al

李 玉等(181)

LI Yu et al

冯 哲等(186)

FENG Zhe et al

成慧君(190)

CHENG Hui-jun

提取与活性 EXTRACTION & ACTIVITY

双胞蘑菇抗氧化肽的没食子酸化修饰及其体外抗氧化活性

Study on gallic acid-modified antioxidant peptide from *Agaricus Bisporus* and its antioxidant activities in vitro

醒酒玉米低聚肽的分离制备及其氨基酸序列分析

Preparation, separation and amino acid sequence analysis of corn oligopeptides with antialcoholism activity

灵芝菌丝体多糖的分离纯化及其单糖组成分析与分子量测定

Separation, monosaccharide composition and molecular weight analysis of polysaccharide from *G. lucidum* mycelium

张 强等(193)

ZHANG Qiang et al

马 伟等(197)

MA Wei et al

王海燕等(201)

WANG Hai-yan et al

杜香多糖的抗氧化活性及物理性质研究

Antioxidative activity and physical property of polysaccharide from *Ledum palustre* L.

张乔会等(206)
ZHANG Qiao-hui et al

大孔吸附树脂对萘仁多酚的分离富集

Separation and enrichment of polyphenols from sunflower kernel with microporous resin

徐丹丹等(210)
XU Dan-dan et al

基于灰色关联分析法的大豆蛋白酶解工艺优化

Optimization on enzymatic hydrolysis process of soybean protein by grey correlation analysis

曲玲玲等(217)
QU Ling-ling et al

可控酶法制备河蚬抗氧化肽工艺优化

Optimization on enzymatic preparation of antioxidant peptide from *Corbicula fluminea* by control-enzymatic hydrolysis method

刘晶晶等(222)
LIU Jing-jing et al

瘤背石磺肌肉酶解工艺优化

Optimization on enzymolysis processing for muscle of *Onchidium struma*

刁亚等(226)

大叶白麻中总黄酮超临界 CO₂ 萃取工艺优化

Study on extraction of flavonoids from *Poa cynosu hendersonii* by supercritical CO₂

史俊友等(231)

苦荞壳总黄酮超声辅助醇提工艺的优化

Optimization of ultrasonic-assisted ethanol extraction for total flavonoids from buckwheat husk

杨芳等(234)
YANG Fang et al

开发应用 DEVELOPMENT & APPLICATION

螺杆挤压工艺对米粉品质的改良作用

Improvement on quality of rice noodles by screw extrusion technology

唐汉军等(239)
TANG Han-jun et al

发芽高粱重组营养片的制备

Preparation of reconstitute germination sorghum flake

李艳等(243)

八月瓜果粉喷雾干燥工艺优化及溶解特性研究

Optimization of spray drying technology and analysis of dissolution characteristics on fruit powder from *Akebia trifoliata*

肖彦达等(246)
XIAO Yan-da et al

不同品种糙薏米萌芽特性比较及其工艺优化

Comparative study on germination characteristics for different varieties of unpolished coix seed and optimization of germinated technological conditions

党娟等(250)

响应面优化 L-赖氨酸培养基

Optimization of L-lysine medium by response surface methodology

滕国生等(256)
TENG Guo-sheng et al

研究进展 ADVANCES

杨梅气调贮藏及运输包装研究进展

Research progress on gas storage and transport packaging of Chinese bayberry fruit

蒋巧俊等(261)
JIANG Qiao-jun et al

湿热改性淀粉研究进展

Research progress in starch modification by heat moisture treatment

廖卢艳等(266)
LIAO Lu-yan et al

学术争鸣 ACADEMIC CONTENDING

论食品安全犯罪的现状与刑法再完善

Current situation of food safety crime and the criminal law perfection

龚亭亭等(270)

运用信息技术提高中国食品安全管理的思考

Application of information technology in Chinese food safety management

肖玉梅等(274)

食品工业旅游开发的现实困境与改进路径

Real dilemma and improvement of food industry tourism development

林文超(277)

信息窗 INFORMATION

农业部:水产养殖业全年贸易量或下降等

(7,20,31,35,42,50,180)

征订启事

(260,280)

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

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

