

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192期

2017

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

10

Yuanan 远安

真实成就未来!



QK1802039



请登录: www.yuan-an.com

我们一直坚持自己的信仰

为客户创造价值

使民族更加赢得尊荣!

浙江远乐流体设备有限公司
Zhejiang Yuanle Liquid Equipment Co., Ltd.

地址: 温州市经济技术开发区滨海园区二十四路 369 号
电话: 0577-86922097 86922098

浙江远安流体设备有限公司
Zhejiang Yuanan Liquid Equipment Co., Ltd.

地址: 温州市永强高新园区高新大道 155 号
电话: 0577-86922097 86922098

上海远安流体设备科技有限公司
SHANGHAI YUANAN LIQUID EQUIPMENT TECHNOLOGY CO., LTD.

万方数据

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
程云辉

出版人：孟素荷
社长：刘永乐
主编：黄寿恩
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：余佳 文李

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

海外总发行：中国国际图书贸易集团有限公司

海外发行代号：BM3355

订阅处：全国各地邮局(所)

国内定价：20.00元

海外定价：12.00美元

万方数据

基础研究 FUNDAMENTAL RESEARCH

- 人源乳酸菌耐酸耐胆盐能力及降胆固醇作用研究 陈大卫等(1)
Ability of acid and bile salt resistance of lactic acid bacteria and its cholesterol lowering effect from human origin CHEN Da-wei et al
- 泡菜中乳酸菌的分离鉴定及体外抗性筛选 周先容等(6)
Isolation and identification of lactic acid bacteria from fermented vegetables and in vitro resistance screening ZHOU Xian-rong et al
- 基于454方法分析曲霉型豆豉发酵中细菌群落多样性 李世瑞等(11)
Analyzing of bacterial diversity involved in *Aspergillus-type* Douchi by 454 pyrosequencing LI Shi-rui et al
- 不同季节大曲生产过程中真菌群落结构的演变 朱文优等(16)
Deep sequencing reveals fungal community evolution in the production of *Daqu* fermented different seasons ZHU Wen-you et al
- 南山茶籽中4个多酚化合物的鉴定 王蔚婕等(23)
Identification of 4 polyphenolics from seeds extracts of *Camellia semiserrata* Chi. WANG Wei-jie et al
- 产纤溶酶乳酸菌筛选及安全性评估 尹梦雯等(28)
Screening and safety evaluation of lactic acid bacteria producing fibrinolytic enzyme YIN Meng-wen et al
- 唾液链球菌抑制变形链球菌生物膜作用的发酵条件优化 于亚男等(34)
Optimal cultivation conditions for *Streptococcus salivarius* BD3900 to express substances capable of inhibiting *Streptococcus mutans* biofilm formation YU Ya-nan et al
- 马铃薯淀粉颗粒的粒度与酶解特性相关性研究 詹锦玲等(39)
Relationship of potato starch granule and its enzymatic hydrolysis properties ZHAN Jin-ling et al
- 大豆油在油炸鸡米花过程中品质的变化 张根生等(43)
Study on the quality change of soybean oil in the frying process of Chicken rice ZHANG Gen-sheng et al

安全与检测 SAFETY & INSPECTION

- 基于磁性纳米材料构建酶联增敏生物传感器检测双酚A 许宙等(47)
Enzyme-linked sensitization biosensor detection of bisphenol A in food matrix XU Zhou et al
- 基于近红外高光谱成像技术的涩柿SSC含量无损检测 魏萱等(52)
Research on Non-destructive methods for soluble solid content detection of astringent persimmon based on near-infrared hyperspectral technology WEI Xuan et al

邮发代号: 42-83

2017

《食品与机械》

月刊 每期 20 元 全年 240 元

欢迎订阅



目次 CONTENTS

- 基于 PLSR 及红外光谱技术的冻干过程诺丽果粉水分含量预测 何云啸等(56)
Prediction of moisture content of noni fruit powder by freeze-drying process HE Yun-xiao et al
based on PLSR and infrared spectroscopy
- 基于近红外光谱的海藻糖浆组分快速定量检测 郑瑞娜等(60)
Rapid quantitative detection of trehalose syrup component based on near infrared spectroscopy ZHENG Rui-na et al
- HPLC-APCI-MS 法快速测定面包中联二脲的含量 赵悠悠等(64)
Determination of hydrazodicarbonamide in bread by high performance liquid chromatography in tandem atmospheric pressure chemical ionization source mass spectrometry ZHAO You-you et al
- LC-MS/MS 法测定骨汤宝中 3 种生物碱残留量的不确定度评估 马丽幸等(68)
Measurement uncertainty of 3 alkaloids in soup flavor seasoning by LC-MS/MS MA Li-xing et al
- 同位素比值分析应用于 3 种茶叶的产地鉴别 张建辉等(74)
Regional discrimination of three kinds of tea by Isotope ratio analysis ZHANG Jian-hui et al
- 食品损害侵权的诉讼救济机制探究 张有林(78)
Research on lawsuit relief mechanism of food damage infringement ZHANG You-lin
- 经营者食品安全犯罪的立法缺陷及完善 韩晋等(81)
Legislative defects and perfection of food safety crime for food operators HAN Jin et al

机械与控制 MACHINE & CONTROL

- 输送辊材质及其表面粗糙度对鸡蛋自动定向运动的影响 姜松等(84)
The effects of convey roller's material and roughness on the automatic orientation of eggs JIANG Song et al
- 加热型热泵干燥系统温湿度控制能力探讨 吴耀森等(90)
Study on temperature and humidity control ability of heating type heat pump drying system WU Yao-sen et al
- 半自动单种粒料分装机的设计 张亚玲等(94)
Design of semi-automatic pellet racking machine ZHANG Ya-ling et al
- 六关节工业机器人工作空间及轨迹规划仿真 李珺陈等(98)
Simulation of workspace and path design of industrial robot with six joints LI Ju-chen et al
- 虚拟现实技术在食品工厂机械与设备教学中的应用 丁延松等(104)
Applications of virtual reality technology in food factory machine and equipment teaching DING Yan-song 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)85258200 85258201

万方数据

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

基于 FDM 技术的 3D 糖画文创产品打印机设计

杨剑威等(107)

Design of 3D sugar painting creative product printing based on FDM

YANG Jian-wei et al

包装与设计 PACKAGING & DESIGN

基于感性工学的牛奶包装机器人创新设计研究

肖旺群等(111)

Research on innovative design of milk packing robot based on kansei engineering

XIAO Wang-qun et al

融入中国书法元素的传统食品包装设计研究

毛鸿达(115)

Research on traditional food packaging design incorporated with Chinese calligraphy elements

MAO Hong-da

丁香精油微胶囊 / 大豆分离蛋白膜制备及其抗菌性研究

董 增等(119)

Preparation and antimicrobial activities of SPI/clove oil microcapsule films

DONG Zeng et al

贮运与保鲜 STORAGE TRANSPORTATION & PRESERVATION

重组抗冻肽在乳酸乳球菌中表达及其抗冻活性研究

张 莉等(123)

Expression of recombinant antifreeze peptide in *Lactococcus lactis* and its antifreeze activity

ZHANG Li et al

载银抗菌衬垫对冷鲜肉的保鲜效果研究

张春森等(128)

Effects of antibacterial pad containing silver on the chilled meat preservation

ZHANG Chun-sen et al

热泵干燥工艺对佛手凉果色泽及质构的影响

周爱梅等(135)

Effect of the heat pump drying technology on the color and texture of preserved bergamot

ZHOU Ai-mei et al

提取与活性 EXTRACTION & ACTIVITY

制油工艺对澳洲坚果油营养品质及挥发性风味成分的影响

帅希祥等(140)

Effect of extraction process on quality and volatile flavor components of oil from macadamia nuts

SHUAI Xi-xiang et al

苦瓜渣蛋白提取工艺优化及其体外抑制 K562 细胞增殖作用研究

李镁娟等(145)

Optimization of extraction technology of protein from *Momordica charantia* residue and its inhibitory effect on proliferation of K562 cells in vitro

LI Mei-juan et al

提取方法对北沙参多糖性质及生物活性的影响

景永帅等(149)

Effect of different extraction methods on the properties and biological activity of polysaccharides from *Radix Glehniae*

JING Yong-shuai et al

畅通
共享
共赢

中国食品科技与装备产业

在创新中蓄势待发

陆英挥发油超临界 CO₂ 萃取工艺优化及其成分分析

姜红宇等(154)

Extraction optimization of volatile oil from chinese elder herb by supercritical

JIANG Hong-yu et al

CO₂ and its composition analysis

开发应用 DEVELOPMENT & APPLICATION

湿法超细粉碎制备全豆浆关键技术研究

杨新俊等(158)

Key technology on the preparation of full bean milk by minuteness wet

YANG Xin-jun et al

pulverization method

酶法制备花椒籽蛋白铁结合肽的工艺优化

原 洪等(163)

Preparation of iron-chelating peptides from *Zanthoxylum Bungeanum* seed protein

YUAN Hong et al

using enzymatic hydrolysis

海带快速液化工艺优化及其产物分析

常丽荣等(169)

Optimization of rapid liquefaction process of kelp and its products analysis

CHANG Li-rong et al

加热介质和时间对牦牛肉品质的影响

李升升等(174)

Quality changes of yak meat under different heat medium and time

LI Sheng-sheng et al

木薯全粉对蛋糕品质及其质构特性的影响

王 颖等(179)

Effect of the cassava flour on the qualities and texture characteristics of cake

WANG ying et al

对流干燥对烟丝表面温度及理化特性的影响

段 鹏等(184)

The effects on physicochemical properties and surface temperature change of

DUAN Kun et al

cut tobacco during convection drying

基于烟丝填充值的卷烟重量设计模型研究

向 虎等(190)

Designing model for cigarette weight based on filling power of cut tobacco

XIANG Hu et al

沟槽滤嘴对卷烟香气的选择性截留研究

鲁 平等(194)

Study on grooved filter's selective retention to flavor in mainstream smoke

LU Ping et al

研究进展 ADVANCES

柑橘果实萜烯类挥发性物质研究进展

冯桂蓉等(200)

Progress on terpenoid volatiles of citrus fruits

FENG Gui-rong et al

寡糖金属螯合物的研究进展

何 洪等(205)

Research progress in the studies of oligosaccharides metal complex

HE Hong et al

通电加热技术在食品中的应用研究动态

王晓燕等(209)

Research progress of ohmic heating for food

WANG Xiao-yan et al

火龙果色素生物活性及其提取纯化研究进展

段晓嫣等(214)

Advances on bioactivity and separating methods of pitaya fruit pigment

DUAN Xiao-yan et al

信息窗 INFORMATION

征订启事

(22)

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

SIAL 中食展
INSPIRE FOOD BUSINESS
启舞亚洲食品商务



2018第十九届SIAL China 中国国际食品和饮料展览会

时间：2018年5月16日-18日 地点：上海新国际博览中心（SNIEC）

预计规模：**3,400**余家参展商 **110,000**名专业观众 **162,000**平方米展示面积 **13**个展馆

2018

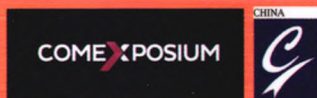
2017

2017 SIAL China中食展回顾

149,500 m² 展览面积 **3,200** 参展商，较上年增长10% **101,134** 专业观众，增长31%

官方微信

官方微博



参加2018 SIAL China中食展，敬请垂询
北京爱博西雅展览有限公司

电话：010-6588 6794 邮箱：info@sialchina.cn

ISSN 1003-5788



9 771003 578179