

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194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

12

Yuanan 远安

真实成就未来！



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！

www.yuan-an.com

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 佶 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

- | | |
|--|-----------------------|
| 超高压辅助制备醋酸酯淀粉结构性研究 | 蒲华寅等(1) |
| Structure and properties of acetylated corn starch prepared under ultra high pressure (UHP) | PU Hua-yin et al |
| 小麦品质与鲜湿面品质的关系 | 邓 航等(6) |
| Study on relationship of quality between wheat quality and fresh noodles | DENG Hang et al |
| 超声与高压微射流处理对大豆分离蛋白微细化的影响 | 冯丽丽等(12) |
| Study on micronization of SPI emulsions by ultrasonication and microfluidization techniques | FENG Li-li et al |
| 槐角多糖表征及抗氧化吸湿保湿性能研究 | 李彩霞等(17) |
| Structural characterization and antioxidant, moisture-absorbing and moisture-retention properties of polysaccharides of <i>Sophora japonica</i> L. | LI Cai-xia et al |
| 面包的质构特性与隔声系数相关性研究 | 梁 义等(23) |
| Study on correlation between texture characteristics and sound insulation coefficient of bread | LIANG Yi et al |
| 薯片断裂声学特性与硬度、脆度相关性研究 | 张子涵等(27) |
| Study on correlation between sound of breaking and crispness of potato chips | ZHANG Zi-han et al |
| 基于气味检测的生姜微波干燥特性研究 | 徐晚秀等(31) |
| The kinetics of microwave drying ginger based on the volatile detection | XU Wan-xiu et al |
| 发软泡菜品质及风味物质主成分分析 | 黄盛蓝等(36) |
| Quality indifferent degrees of softness of pickles and its principal components analysis of volatiles | HUANG Sheng-lan et al |
| 蒲公英绿原酸固体分散体性能分析与比较 | 李 妍等(45) |
| Analysis and comparison on solid dispersion performance of dandelion chlorogenic acid | LI Yan et al |
| 烟叶多元酸和高级脂肪酸分析及其对感官品质的影响 | 薛 云等(50) |
| Analyses of the volume of the polybasic acids and higher fatty acids and their effect on tobacco quality | XUE Yun et al |
| 贵州三穗特色麻鸭蛋成分分析及营养评价 | 沈畅萱等(55) |
| The analysis and evaluation of nutrients of sansui's characteristic sheldrake duck eggs | SHEN Chang-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



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

目次 CONTENTS

安全与检测 SAFETY & INSPECTION

- 连续流动法测定烟草中总糖、还原糖、氯、钾含量的不确定度评定 许 永等(61)
Uncertainty evaluation of the determination of total sugar, reducing sugar, chlorine, potassium in tobacco XU Yong et al
- 东洞庭湖鲢鱼和鳙鱼中重金属富集差异分析 刘晓伟等(65)
Analysis of the differences of heavy metal enrichment between silver carp and aristichthys nobilis in east dongting lake LIU Xiao-wei et al
- 桉叶精油气相扩散抑菌活性及抑菌成分研究 任小玲等(70)
Antimicrobial activity and chemical composition of *Eucalyptus essential oil* REN Xiao-ling et al
- 白及萃取物的抑菌活性及其二氯甲烷萃取物化学成分分析 吴永祥等(76)
Antibacterial activity of fractions and chemical constituents analysis of dichloromethane fraction from *Bletilla striata* WU Yong-xiang et al

机械与控制 MACHINE & CONTROL

- 两种喷嘴结构对冲击式速冻机流场及换热特征的影响 王金锋等(80)
Influence of two different nozzle forms on the flow field and heat transferring characteristics of quick freezer WANG Jin-feng et al
- 基于 Polyflow 田字形网格食品托盘挤出成型分析 蒋卫鑫等(86)
Extrusion analysis of Tianzi-shaped tray of food based on Polyflow JIANG Wei-xin et al
- 橡胶籽冲击特性研究 李梓豪等(91)
Study on impact characteristics of rubber seeds LI Zi-hao et al

包装与设计 PACKAGING & DESIGN

- 现代食品包装设计中中国传统文化元素的融入 田贵坤(95)
Integration of Chinese cultural elements in the design of modern food packaging TIAN Gui-kun

贮运与保鲜 STORAGE TRANSPORTATION & PRESERVATION

- 臭氧、电子束辐照降解玉米赤霉烯酮和赭曲霉毒素 A 罗小虎等(98)
Study of ozone and electron beam irradiation on degradation of zearalenone and ochratoxin A LUO Xiao-hu et al
- 基于图像处理的鸡蛋新鲜度预测模型研究 刘莹莹等(103)
Research on prediction model of egg freshness based on image processing LIU Ying-ying et al

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

- ⁶⁰Co γ 射线辐照对酱卤鸡爪杀菌效果及品质的影响 彭 玲等(110)
Effects of ⁶⁰Co γ ray irradiation on sterilization and quality of sauced chicken claw PENG Ling et al
红阳猕猴桃中葡萄座腔菌的生物学特性及致病性研究 何靖柳等(115)
Biological characteristics and pathogenicity of *Botryosphaeria parva* isolated from HE Jing-liu et al
'Hongyang' kiwifruit
透明质酸涂膜对鲫鱼微冻贮藏保鲜效果的影响 郭 丽等(120)
Effect of hyaluronic acid coating on fresh quality of crucian carp (*Carassius auratus*) GUO Li et al
during the partial-freezing storage
银杏叶粗提物对荔枝的防腐保鲜效果 李 玲等(125)
Effects of leaf crude extracts from *Gingo biloba* L. on the preservation of litchi LI Ling et al

提取与活性 EXTRACTION & ACTIVITY

- 绿茶水粗提物抗中波紫外线致人表皮细胞衰老作用 王 振等(129)
Effect of anti-aging on human epidermal keratinocyte by UVB induced for green WANG Zhen et al
tea crude water extract
水芹提取物对 2 型糖尿病小鼠成模的干预 陈晓靓等(135)
Interventional effects of wild *Oenanthe javanica* extract in Guizhou province in CHEN Xiao-jing et al
type 2 diabetic mice
柠檬果皮精油主要组分抑菌及抗氧化活性研究 章 斌等(138)
Research on antimicrobial and antioxidant activities of major components of ZHANG Bin et al
lemon peel essential oil
柚皮膳食纤维微波辅助碱法提取工艺优化及其功能特性研究 闫荣玲等(143)
Functional properties and optimization of microwave assisted alkaline YAN Rong-ling et al
extraction of dietary fiber from pomelo peel
藜麦皮总皂苷微波辅助提取工艺及其抗氧化活性研究 杨 洁等(148)
Study on microwave-assisted extraction and antioxidant activity of total saponins YANG Jie et al
from *Chenopodium quinoa* peel
齐口裂腹鱼骨胶原蛋白超声波辅助提取工艺及其特性研究 严秋萍等(154)
Ultrasonic-assisted extraction process and characteristics analysis of collagen YAN Qiu-ping et al
from *Schizothorax prenanti* bone
聚酰胺分离纯化黄栌叶漆黄素工艺研究 徐 娜等(160)
Study on separation and purification process of fisetin from *Cotinus coggrygia* leaves XU Na et al
with polyamide

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

F&M

食品与机械

2017 年第 12 期(总第 194 期)

12 FOOD & MACHINERY

Vol.33. Number 12(Serial No.194), Dec. 2017

开发应用 DEVELOPMENT & APPLICATION

- 红葡萄汁酚类物质冷冻微波联合促溶工艺优化 洪梅玲等(164)
The technology optimization of the freezing microwave treatment assisted
extraction of phenols from red grape juice HONG Mei-ling et al
- 微波干燥对青椒挥发油含量的影响及工艺优化 彭 林等(169)
Effect of microwave drying conditions on volatile oil content in zanthoxylum
schinifolium and its process optimization PENG Lin et al
- 微波辅助稀酸降解玉米芯的工艺优化及其效果研究 朱李妍等(174)
Study on optimization and effect of microwave assisted dilute acid degradation
of corn cob ZHU Li-yan et al
- 糙米酵素混菌发酵工艺优化 张旭普等(180)
Optimization on mixed fermentation process with brown rice ferment ZHANG Xu-pu et al

研究进展 ADVANCES

- 果蔬中螺虫乙酯的检测技术及降解动态研究进展 叶玉凤等(186)
Research progress of detection technology and degradation dynamics of
spirotetramat in fruits and vegetables YE Yu-feng et al
- 食源性致病菌 PCR 检测前处理方法研究进展 白亚龙等(191)
A review of the development in pretreatment methods for PCR detection of
food-borne pathogens BAI Ya-long et al
- 射频加热技术在食品工业中的应用 李玉林等(197)
Application of radio frequency heating in food industry LI Yu-lin et al
- 玉米皮活性成分提取工艺研究进展 赵二劳等(203)
Research progress on extraction technology of active components
from corn bran ZHAO Er-lao et al

信息窗 INFORMATION

- 专研究表明:婴儿应少吃米类辅食 (35)
- 悉尼大学研究:食用垃圾食品会减小自控力 (44)
- 草甘膦在欧盟“涉险过关”可继续使用 5 年 (196)
- 国家食药监总局发布《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》 (208)
- 欧盟审查苯丁锡的最大残留限量 (208)
- 《食品与机械》2017 年第 1~12 期分类总目次 (209)

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