

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184期

2017

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

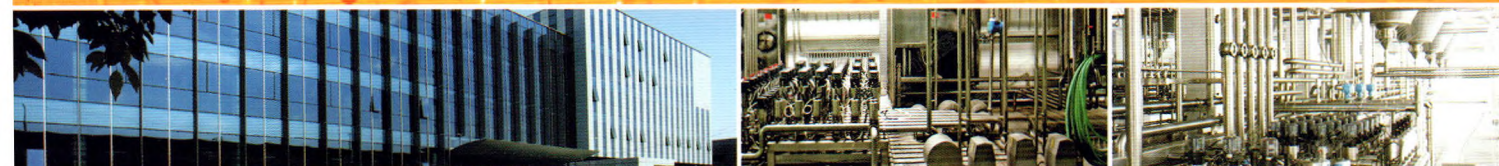
Yuanan 远安
真实成就未来!

不同场合 不同阀阵

系统占地空间小
能够更有效地提高设备利用率
操作简单方便
性能安全可靠
减少劳动强度



阀阵



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!

浙江远安流体设备有限公司
Zhejiang Yuanan 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

万方数据

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.

地址: 上海松江经济开发区书林路 358 号
电话: 021-64079955 64079966 64079977

F&M

食品与机械

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
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 程云辉

出版人：孟素荷
社长/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：余估 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
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
万方数据

2 FOOD & MACHINERY

2017年2月28日出版 第33卷 第2期 1985年创刊(总第184期)

基础研究 FUNDAMENTAL RESEARCH

- 源于食品加工副产物纳米纤维素晶体的制备及其在食品中的应用 王阳等(1)
Preparation of Nanocrystalline Cellulose from Food By-products and its Applications in Food Industry WANG Yang et al
- 真空碱溶液润麦处理对全麦粉稳定性和品质特性的影响 王明莹等(6)
Effects on stability and qualities of whole wheat flour by treatment of vacuum tempering with alkaline solutions WANG Ming-ying et al
- 兔皮胶原蛋白的微观结构及不同因素对其聚集特性的影响 马明思等(11)
Microstructure of rabbit-skin collagen and influences of different factors on its aggregation MA Ming-si et al
- 6种黄酮协同抗氧化作用及构效关系研究 肖星凝等(17)
The synergistic antioxidant effect and structure-activity relationship of six flavonoids XIAO Xing-ning et al
- 各品种不同成熟度无花果质特性分析 孙锐等(22)
Texture characteristic analysis in different cultivars and maturity of fig SUN Rui et al
- 羧甲基大米淀粉的半干法制备及表征 王永强等(26)
Preparation and properties of carboxymethyl rice starch by semi-dry method WANG Yong-qiang et al
- 葵花籽仁力学特性的有限元分析 张新等(31)
Finite element analysis on mechanical properties of sunflower seed ZHANG Xin et al
- 基于双边滤波的RSG玉米籽粒胚部提取研究 王炳强等(36)
Study of the Region Seeds Growing method base on Bilateral filter to extract corn grain embryo WANG Bing-qiang et al
- 热风干燥过程中小白杏色泽的变化及其动力学研究 闫圣坤等(39)
Kinetics of colour change of white apricot in XinJiang during hot-air drying YAN Sheng-kun et al

安全与检测 SAFETY & INSPECTION

- 单滴微萃取—气相色谱—质谱联用法检测食品中5种邻苯二甲酸酯类塑化剂 秦菲等(46)
Determination of 5 kinds of phthalate acid esters in food by single drop microextraction combined with gas chromatography-mass spectrometry QIN Fei et al
- 高灵敏黄曲霉毒素B₁免疫层析定量检测法的建立 刘静等(51)
Development of Quantitative Sensitive Immunochromatographic Assays for Detection of Aflatoxin B₁ LIU Jing 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

F&M
中国食品科学技术学会会刊
食品与机械

总165期
2015
SHIPIN YU JIXIE
ISSN 1093-5788
CN43-1183/TS

来自德国的ABO
呈现世界级的技术魅力
精确的密封、卓越的性能
400双座阀、防堵塞球阀
广泛应用于啤酒、乳品、饮料
行业

防混罐底阀 **双座阀**

德国博伟股份有限公司
上海博伟机械设备有限公司

目次 CONTENTS

- 基于近红外光谱技术预测玉米伏马菌素 张 林等(56)
Forecasting method of Fumonisin in corn using near infrared spectra technique ZHANG Lin et al
- 加速溶剂萃取—气质联用法测定卷烟烟丝中 39 种主要香味成分 郭 磊等(60)
Determination of 39 main flavor components in cigarette by ASE—GC/MS GUO Lei et al
- 两种检测还原糖方法的比较 张学英等(66)
Comparative study on two methods for sugar detection in Jerusalem artichoke ZHANG Xue-ying et al
- 中国食品安全犯罪的刑事政策研究 梅传强等(70)
Study on criminal policy of food safety crime in China MEI Chuan-qiang et al

机械与控制 MACHINERY & CONTROL

- 均质腔内壁微结构对均质性能影响的仿真分析 董 树等(73)
Simulation analysis of the effect on homogeneous performance from micro structure of homogeneous cavity inner wall DONG Shu et al
- 推料机构凸轮轮廓曲线设计仿真及误差分析 席晓燕(77)
Simulation and error analysis of cam profile curve design of fruit pushing mechanism of net machine XI Xiao-yan
- 小型干燥与低温保鲜两用热泵系统的设计与应用 冯道宁等(81)
Design and application of the mini heat pump system for drying and low-temperature preservation FENG Dao-ning et al
- 顺流式玉米烘干塔温度控制系统开发与改进 蔡有杰等(85)
The exploring and improvement of the temperature control system in the corn drying tower CAI You-jie et al
- 红枣输送运动及其图像采集的可靠性分析 代洪春等(90)
Jujube motion analysis and its reliability analysis of image acquisition DAI Hong-chun et al

包装与设计 PACKAGING & DESIGN

- 中国古代茶叶包装形态及包装设计的嬗变 吴余青等(94)
Evolution of packing form and packing design of ancient Chinese tea WU Yu-qing et al
- 从“PENTAWARDS”获奖作品看全球食品包装设计创意潮流 李 莉等(98)
Originality trend of global food packaging design from “PENTAWARDS” prizewinning works LI Li et al

贮运与保鲜 STORAGE TRANSPORTATION & PRESERVATION

- 电子束辐照对稻米储藏特性及品质的影响 杨 丹等(106)
Effect of electron beam irradiation on storage quality and physicochemical properties of rice YANG Dan 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
万方数据

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

酸性电解水联合气调包装对鲜切生菜品质的影响

乔永祥等(111)

Effect of acidic electrolytic water combined with modified atmosphere packaging on the quality of fresh-cut lettuce

QIAO Yong-xiang et al

木薯全粉对饼干储藏期品质和质构特性的影响

李明娟等(116)

Effect of the cassava flour on qualities and texture characteristics of biscuits during storage

LI Ming-juan et al

猪油曲奇饼干货架期预测模型的建立

邹晴晴等(121)

Establishment of a prediction model for shelf life of lard cookies

ZOU Qing-qing et al

提取与活性 EXTRACTION & ACTIVITY

葛根复合固体饮料保护化学性肝损伤的研究

黄 敏等(126)

Study on protective effect of puerarin solid beverage on chemical hepatic injury

HUANG Min et al

板栗壳乙酸乙酯提取物活性研究及其化合物结构分析

史玲玲等(130)

Study on activity and structure analysis of extracts from Chinese chestnut shell by ethyl acetate

SHI Ling-ling et al

黄蜀葵花黄酮抗氧化性及对 DNA 氧化损伤的保护作用

黎 望等(135)

The antioxidant activities and protection on DNA oxidative damage of flavonoid from the flowers of *Abelmoschus manihot*

LI Wang et al

梓树根皮总黄酮分离纯化及其抑菌活性研究

邵金华等(140)

Separation, purification and antibacterial activity of total flavonoids from *Catalpa* root bark

SHAO Jin-hua et al

热处理对核桃仁脂氧化酶类活性的影响

吴秋昊等(145)

Effects of different heat treatment on oxidoreductase activity of walnut kernel

WU Qiu-hao et al

石榴籽油低温连续相变萃取工艺优化及其脂肪酸分析

杜 洁等(148)

Extraction of pomegranate seed oil by low-temperature continuous phase transition and the analysis of its fatty acid

DU Jie et al

蓝莓果渣花青素的超声辅助提取工艺优化

张盼盼等(152)

Optimization of extraction process for anthocyanins from blueberry pomace by response surface methodology

ZHANG Pan-pan et al

开发应用 DEVELOPMENT & APPLICATION

青稞萌发工艺优化及营养成分分析

董吉林等(158)

Optimization of germination process and analysis of nutritional components in hull-less barley

DONG Ji-lin et al

畅通
共赢

中国食品科技与装备产业

在创新中蓄势待发

- 低氯丙醇小麦面筋蛋白水解液的酸解工艺优化 郭青雅等(162)
Optimization of low 3-MCPD wheat gluten protein hydrolysate by response surface methodology GUO Qing-ya et al
- 响应面法优化玛咖全粉直接压片法研究 陈龙飞等(169)
Optimization on direct powder compression of maca powder technology based on response surface method CHEN Long-fei et al
- 壁材比例对复合凝聚法天然 V_E 微胶囊包埋效果的影响 强军锋(175)
The Influence of Wall material proportion to Preparation of Complex coacervation natural V_E microencapsulation embedding effect QIANG Jun-feng
- 卷烟烟丝食用蜡复配保润剂的保润性能及应用 徐迎波等(179)
Retain moisture properties of tobacco recombination humectant of edible wax and its application XU Ying-bo et al
- 卷烟生产过程质量稳定性评价方法的设计及应用 熊安言等(183)
The design and application of evaluation method for quality stability of cigarette production process XIONG An-yan et al
- 杏鲍菇热风—真空冷冻干燥工艺优化 孙 翠等(189)
Optimization of hot air vacuum freeze drying for *Eurotus eryngii* SUN Cui et al

研究进展 ADVANCES

- 群体感应对食源性微生物生物膜形成中的作用 张国丽等(194)
The role of quorum sensing in biofilm formation of foodborne micro-organism ZHANG Guo-li et al
- 抗菌肽及其在果蔬病害控制中的应用 王文军等(199)
Antimicrobial peptides and its application in the control of fruit and vegetable diseases WANG Wen-jun et al
- 酵母热干燥法及其活性提高途径 张鸿雁等(205)
Thermal drying methods of yeast and the ways to improve the activity ZHANG Hong-yan et al
- 食品中甲醛清除剂研究进展 陈喜凤等(211)
Research progress of new formaldehyde scavengers in food products CHEN Xi-feng et al
- 木槿功能性营养成分与生物活性研究进展 张文彦等(216)
Research progress in functional nutrients and biological activities of *Hibiscus syriacus* L. ZHANG Wen-yan et al

信息窗 INFORMATION

- 中国科学家破解“西红柿咋没了从前味道”谜题 (45)
- 韩国允许果酒添加糖精钠 (215)
- 食品安全新规出台!“鲜榨”“现榨”等字样不能乱标 (220)

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

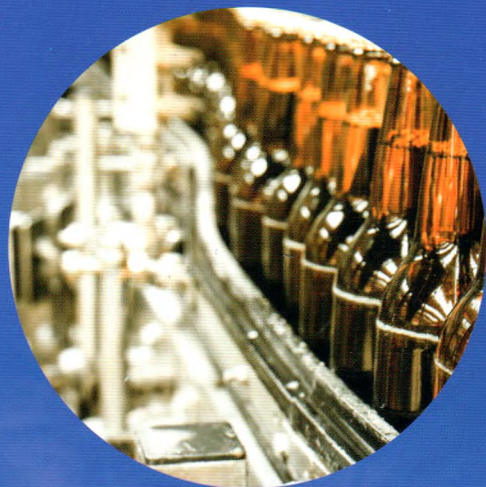
67个国家和地区 3166家参展商 76986名专业观众

共同见证了2016年PACKTECH & FOODTECH和SIAL CHINA联展的盛况

2017 PACKTECH & FOODTECH将携手SIAL CHINA

共同打造150,000平方米的行业盛会

CHINA
PACKTECH &
FOODTECH
2017



第十七届 上海国际包装和食品 加工技术展

17th Shanghai International
Packaging and Food Processing
Technology Exhibition



时间: 2017年5月17-19日 地点: 上海新国际博览中心

主办单位: 中国食品和包装机械工业协会 中国包装和食品机械有限公司 法国高美爱博展览集团

联系方式

中国食品和包装机械工业协会 展览部
中国包装和食品机械有限公司

地址: 北京市德胜门外北沙滩1号82号信箱
电话: 010-64882564 64882410 68525634 64866828
网址: www.packtech-foodtech.com.cn
email: cpfmc805@163.com
联系人: 张宏宇 郝舒维 赵祥文 楚军威
万方数据



ISSN 1003-5788



9 771003 578179