

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
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 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 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

5 FOOD & MACHINERY

2017年5月28日出版 第33卷 第5期 1985年创刊(总第187期)

特别报道 SPECIAL REPORT

青城论坛：直击益生菌行业发展新动态

中国食品科学技术学会秘书处(1)

基础研究 FUNDAMENTAL RESEARCH

降柠檬酸菌株的筛选及鉴定

张 铎等(3)

Study on isolation and identification of reducing citric acid strains

ZHANG Duo et al

内生细菌对香茅草产柠檬醛的影响

柳 倩等(8)

Effects of endophytic bacteria on citral production in *Cymbopogon citratus* (DC.) Stapf

LIU Qian et al

高产 β -葡萄糖苷酶的乳酸菌在葡萄汁酸面团面包中的应用

钱 超等(14)

Application of high producing β -glucosidase lactic acid bacteria in raisin

QIAN Chao et al

sourdough bread

南山茶籽中新发现的一个乙酰基黄酮苷的核磁结构解析

曹清明等(21)

Structure determination on a new acetyl flavonoid glycoside in seeds of

CAO Qing-ming et al

Camellia semiserrata Chi. by NMR spectroscopy

4组沙漠绿藻分子生物学鉴定及其生物学特性研究

卡丽比努尔·艾依提等(25)

Morphological and molecular identification of four groups desert

QELBINUR Eyit et al

green algae

可得然胶对肌球蛋白凝胶冻融稳定性的影响

王培森等(30)

Effects of curdlan on the freeze-thaw stability of myosin gel

WANG Pei-sen et al

黄原胶对大豆蛋白营养棒体系质地及微观结构的影响

巫雨婷等(35)

Mechanism of texture influenced by xanthan gum on soy protein bar

WU Yu-ting et al

model system

挤压法制备玉米纳米淀粉及其表征

陈启杰等(40)

Preparation and characterization of corn nano-starch by screw extrusion

CHEN Qi-jie et al

有机酸—湿热复合处理土豆抗性淀粉糊的理化特性

谢 涛等(45)

Physicochemical Properties of Resistant Starch Pastes from Potato Modified by a

XIE Tao et al

Combination of Organic Acid and Heat-moisture Treatments

普洱熟茶化学成分与品质特性相关性分析

白晓丽等(50)

Correlation analysis between chemical composition and quality characteristics

BAI Xiao-li et al

of Puer ripe tea

藜麦萌芽期营养与功能成分的动态变化

黄 金等(54)

Dynamic Changes of nutritional and functional Ingredients During Germination

HUANG Jin et al

of Quinoa

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

- | | |
|--|--------------------|
| 摄入有机硒与亚麻籽油对猪肉及其肉制品品质的影响 | 唐辛悦等(59) |
| Effects of organic selenium and linseed oil supplementation on myofibrillar protein and quality of Frankfurters | TANG Xin-yue et al |
| 酱油膜澄清过滤污染机理研究 | 孙 晔等(65) |
| Study of membrane fouling mechanism in soy sauce clarification | SUN Ye et al |
| 基于 Weibull 分布函数的百合真空远红外干燥过程模拟及应用 | 黄 敬等(71) |
| Siroulution and application on Vacuum Far-Infrared Radiation Drying of Lily Based on Weibull Distribution Function | HUANG Jing et al |
| 外源美拉德反应中间体在卷烟加工中的含量变化及致香效果 | 甘学文等(77) |
| The content change of exogenous Maillard reaction intermediates during cigarette processing and its improving effect on aromas | GAN Xue-wen et al |
| 卷烟燃烧动态吸阻研究 | 刘 欢等(83) |
| Study on dynamic suction resistance of cigarette during combustion | LIU Huan et al |

安全与检测 SAFETY & INSPECTION

- | | |
|---|-------------------|
| 电化学法测量黑曲霉孢子萌发过程中葡萄糖氧化酶的活性 | 刘洋汝等(87) |
| Detection of GOD activity during the germination of <i>Aspergillus niger</i> spores by electrochemical method | LIU Yang-ru et al |
| 电感耦合等离子体质谱测定食盐中的铅含量 | 朱 影等(91) |
| Determination of lead in table salt by using internal standard method and standard addition method of ICP-MS | ZHU Ying et al |
| 基于多重荧光 PCR 检测的肉及其制品中鸭 DNA 成分的鉴别方法 | 林 霖等(95) |
| A method for dark DNA components detection in meat and productions by multiplex-real-time fluorescence PCR | LIN Lin et al |
| 气相色谱-质谱法检测肉制品中的杀鼠酮 | 贺 燕等(99) |
| Determination of pindone in meat product by GC-MS | HE Yan et al |

机械与控制 MACHINERY & CONTROL

- | | |
|---|--------------------|
| 热泵—两效直接接触式膜蒸馏装置及其性能研究 | 刘荣辉等(103) |
| Investigation on the performance for the heat pump two-effect direct contact membrane distillation system | LIU Rong-hui et al |
| 螺旋挤压式对虾去头装置设计研究 | 苗庆波等(106) |
| Design and experimental researchon the screw extrusion device for shrimp head-cutting | MIAO Qing-bo 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

- 基于旋风式烘干机的油菜籽干燥工艺优化 吕 磊等(109)
Optimized technology of rapeseed drying based on whirlwind dryer LU Lei et al
基于机器视觉技术的红枣全表面信息无损分拣系统研究与实现 钟小华等(114)
Research and implementation of the non-destructive sorting system for full surface information of jujube based on machine vision technology ZHONG Xiao-hua et al
剪叉式高空作业平台剪叉臂疲劳寿命分析及预测 潘 权等(119)
Fatigue Life Analysis and Forecast of Scissors Arms in Scissors Aerial Work Platform PAN Quan et al
平面连杆机构力学特性研究 黄鹏飞(125)
Study on mechanical property of planar-linkage mechanism HUANG Peng-fei

贮运与保鲜 STORAGE TRANSPORTATION & PRESERVATION

- 辣椒籽油对肉糜低温贮藏特性的影响 沈文娇等(128)
Effect of chilli seed oil on storage characteristics of pork meat at low temperature SHEN Wen-jiao et al
复合保鲜剂对鲜切山药保鲜效果的影响 王 梅等(134)
Effect of compound preservative on Fresh-keeping of fresh-cut yam WANG Mei et al
加工及贮藏方式对菊花品质的影响 潘芸芸等(141)
Effects of Processing and Storage methods on the Quality of Chrysanthemum PAN Yun-yun et al
低温保鲜方法对泥鳅品质的影响 石秋玲等(145)
Effect of different low-temperature preservation methods on the properties of loach (*Misgurnus anguillicaudatus*) SHI Qiu-ling et al

提取与活性 EXTRACTION & ACTIVITY

- 菜籽硫苷在水媒法提油中的降解及转移规律 任燕勤等(150)
The Degradation and Transfer Law of Glucosinolates in Rapeseeds during Aqueous Medium Extraction Processing of Oil REN Yan-qin et al
魔芋葡甘聚糖抗醉酒作用机理研究 郑连姬等(156)
The mechanism for anti-drunk and anti-inebriation of Konjac Glucomannan ZHENG Lian-ji et al
缬草总黄酮超声辅助双水相提取工艺优化及抗氧化活性研究 吴德智等(162)
The Study on the Ultrasonic-Assisted Aqueous Two-Phase Extraction on Flavonoids of *Valeriana officinalis* L. and Antioxidant Activity WU De-zhi et al
高良姜中 4 种黄酮化合物的体外抗氧化能力及抑菌活性研究 汪光华等(168)
Study on the antioxidant and antimicrobial activities of four flavonol compounds from *Alpinia officinarum* Hance rhizome in vitro WANG Guang-hua et al

F&M

食品与机械

2017 年第 5 期(总第 187 期)

5 FOOD & MACHINERY

Vol.33. Number 5(Serial No.187), May. 2017

细胞破壁对螺旋藻藻蓝蛋白提取效果的影响 俞建峰等(173)

Comparison of cell disruption methods for the extraction of Phycocyanin from *Spirulina Platensis* YU Jian-feng et al

大孔树脂吸附纯化黔产龙胆草多糖工艺优化 宫江宁等(178)

Optimization on adsorption and purification process for gentian polysaccharide in Guizhou by macroporous resin GONG Jiang-ning et al

开发应用 DEVELOPMENT & APPLICATION

湿热处理对大米淀粉理化性质及其米线品质的影响 王晓培等(182)

Effect of heat-moisture treatment on various physicochemical properties of rice starch and quality of rice starch noodles WANG Xiao-pei et al

干法制浆工艺对豆浆品质的影响 李琳等(188)

Effect of dry-pulping technology on quality of soymilk LI Lin et al

荞麦酵母发酵工艺优化及其发酵前后活性成分变化 徐斌等(194)

Optimization on buckwheat fermentation process by Yeast and changes of active ingredient before and after fermentation XU Bin et al

樱桃番茄真空渗透预脱水工艺优化 徐鑫等(198)

Optimization of Vacuum Osmotic Dehydration of Cherry Tomatoes XU Xin et al

基于模糊综合与神经网络的制丝工艺多因素评价模型 王晓娟(204)

Application of fuzzy comprehensive and Neural network evaluation models on tobacco primary processing line quality WANG Xiao-juan

预处理方法对再造烟叶中烟梗品质的影响 赵春雷等(211)

The research on tobacco stem pretreatment technology in the production of reconstituted tobacco ZHAO Chun-lei et al

研究进展 ADVANCES

卷烟烟气 pH 值研究进展 李国政等(216)

Advantage of pH value in cigarette smoke LI Guo-zheng et al

信息窗 INFORMATION

简政放权 推进保健食品备案管理 (2)

澳大利亚发布强制性过敏原标识问答 (13)

欧盟食品安全局:三氯蔗糖无致癌风险 (49)

澳大利亚发布《进口食品管控法规评审报告》 (155)

关于召开第十七届中国方便食品大会暨方便食品展的通知 (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