

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
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

6 FOOD & MACHINERY

2017 年 6 月 28 日出版 第 33 卷 第 6 期 1985 年创刊(总第 188 期)

基础研究 FUNDAMENTAL RESEARCH

香乳菇多糖对 Hela 细胞凋亡及对 RAW264.7 细胞免疫活性的影响 赵大群等(1)

Inhibitory effect on Hela cells and immune effects on RAW264.7 cells of a ZHAO Da-qun et al

polysaccharide from *Lactarius camphoratum* (Bull.) Fr

羟基酪醇对 LPS 引起的小鼠急性肺损伤的保护作用 魏静元(7)

Protective effect of hydroxytyrosol on LPS-induced acute lung injury in mice WEI Jing-yuan

脉冲电场对蛋白质与金属离子螯合作用的影响 汤 婷等(13)

Study on chelating of metal ion and protein in pulsed electric field TANG Ting et al

酶解—磷酸化协同改性对卵白蛋白特性与结构的影响 刘丽莉等(17)

Effect of the synergistic modification of enzymatic hydrolysis and phosphorylation LIU Li-li et al

on functional and structural characteristics of ovalbumin

富硒锗酵母添加量对延边黄牛肉风味特性的影响 林 墨等(21)

Effects of yeast enriched selenium and germanium on flavor characteristics of LIN Mo et al

Yanbian Beef

复合添加物在腌制过程中对兔肉传质动力学和肌原纤维蛋白的影响 张维悦等(25)

Effects of compound additives on mass transfer kinetics and myofibrillar ZHANG Wei-yue et al

protein of rabbit meat during curing

超微茶粉对麦胚固体饮料抗氧化性的影响 刘悦强等(31)

Effect of superfine tea powder on antioxidant activity of wheat germ LIU Yue-qiang et al

solid beverage

苹果的质构与感官评定相关性研究 李丽娜等(37)

Correlation between texture and sensory evaluation of Apple LI Li-na et al

耐酸耐胆盐益生乳酸菌的筛选与鉴定 吕源玲(42)

Screening and identification of *Lactic Acid Bacteria* with acid and bile tolerance LU Yuan-ling

美拉德反应中间体对卷烟评吸品质的影响及其风味受控形成研究 甘学文等(46)

Effects of Maillard reaction intermediates on smoking quality and study on GAN Xue-wen et al

controlled formation of flavor

4 种烹饪方式对中华绒螯蟹感官及风味品质的影响 何 捷等(53)

Effect of cooking condition on the sensory and flavour quality of Chinese HE Jie et al

mitten crab (*Eriocheir sinensis*)

安全与检测 SAFETY & INSPECTION

鸭肉中吉他霉素残留的 SERS 测定 赵进辉等(60)

Detection of kitasamycin residues in duck meat using surface-enhanced ZHAO Jin-hui et al

Raman spectroscopy

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 IR 和 PLS 的银耳中亚硫酸盐快速定量检测
袁 凯等(64)
Rapid and quantitative determination of sulfite residue in *tremella* based on IR spectroscopy and PLS

QuEChERS—高效液相色谱法检测柑桔中毒死蜱、吡虫啉和残杀威农残
孙志高等(68)
Detected chlorpyrifos, imidacloprid, and propoxur residues in citrus by QuEChERS-high performance liquid chromatography method

机械与控制 MACHINERY & CONTROL

强制对流烤箱温度场特性及其优化研究
袁 宏等(73)
Study and optimization on characteristics of temperature field in forced convection oven

无核白葡萄箱式热风干燥特性及干燥模型研究
杨嘉鹏等(79)
Drying characteristics and mathematical model of hot air drying for white seedless grape

激光扫描糙米三维可视化数字建模
孔祥亮等(84)
Three-dimensional visual digital modeling of brown rice based on laser scanning

薄皮核桃机械分级与破壳特征提取研究
栗 文等(89)
Study on feature extraction of shell breaking and machine grading of thin shell walnut

肉鸭掏膛机改进设计与仿真分析及试验
王道路等(93)
Design and experiment of QNZ24 type eviscerating machine for duck

旋转机械基础部件动态分析与仿真研究
邱海飞(101)
Dynamic analysis and simulation study for support parts of rotating machinery

包装与设计 PACKAGING & DESIGN

民间美术情感元素在传统食品包装设计中的应用研究
李 莉(105)
The application of folk art emotional elements in traditional food packaging design

臭氧水清洗结合气调包装对鲜切杭白菜保鲜效果的研究
雷 昊等(110)
Effect of ozone water combined with modified atmosphere packaging on preservation of fresh-cut Hang cabbage

气调对西兰花贮藏效果与品质的影响
黄宇斐等(114)
Effect of controlled atmosphere on preservation and freshness storage of broccoli

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)

- 低功率微波处理对板栗低温贮藏生理及品质的影响 张淑媛等(119)
Effects of low power microwave treatment on physiology and quality of low ZHANG Shu-yuan et al
temperature storage of Chinese chestnut
- 盐含量对冰温腌干草鱼片品质的影响 蔡黎燕等(124)
Influence of salt concentration on quality of pickled and dried grass carp fillets CAI Li-yan et al
under controlled freezing point
- 油菜籽粕酶解液对甜瓜采后品质的影响 王 芳等(130)
Effect of rapeseed meal hydrolyzate on the postharvest quality of muskmelon WANG Fang et al
- 加工番茄虫眼及霉变的可见近红外高光谱成像检测 马 艳等(135)
Detection of insect hole and mildew in processing tomato by visible near infrared MA Yan et al
hyperspectral imaging
- 大型冷库内温度场的数值模拟与优化 李艺哲等(139)
Numerical simulation and optimization on temperature field in large cold store LI Yi-zhe et al
- 运输温度对牦牛肉品质的影响及其相关性分析 李升升等(143)
Quality changes and correlation of yak meat under transport temperature LI Sheng-sheng et al

提取与活性 EXTRACTION & ACTIVITY

- 玉米降血糖活性肽制备分离及其氨基酸序列分析 胡宇航等(147)
Preparation, separation and amino acid sequence analysis of corn peptides with HU Yu-hang et al
hypoglycemic activity
- 大孔树脂纯化茶皂素及其产品性质研究 顾 皎等(153)
Purification of tea saponin with macroporous resin and properties of the product GU Jiao et al
- 金银花等 6 种植物提取物总黄酮含量与抗氧化性相关性研究 付晶晶等(159)
A comparative study of contents of total flavonoids and their antioxidant FU Jing-jing et al
activities in six plants
- 烟用改性壳聚糖的制备及其降苯酚效果 胡少东等(164)
Preparation of tobacco flavor-modified chitosan materials and application of HU Shao-dong et al
reducing phenol in cigarette smoke
- 菠菜叶蛋白泡沫法分离工艺的优化 刘 龙等(169)
Optimization on foam separation process for spinach leaf protein LIU Long et al
- 发酵桦褐孔菌对链脉佐菌素诱导的 II 型糖尿病大鼠降血糖作用的影响 徐正哲等(176)
Hypoglycemic effect of fermented *Inonotus obliquus* on type II diabetic rats XU Zheng-zhe et al
induced by streptozotocin

F&M

食品与机械

2017 年第 6 期(总第 188 期)

6 FOOD & MACHINERY

Vol.33. Number 6(Serial No.188), Jun. 2017

开发应用 DEVELOPMENT & APPLICATION

- 复合酶深度酶解牡蛎制备呈味基料的研究 姚玉静等(180)
Study on the effects of prepartate flavor base material by high degree of enzymatic hydrolysis of oyster with compound enzymes YAO Yu-jing et al
- 甜味抑制剂对低甜度蛋糕品质和保藏性能的影响 王永俊等(185)
Effects of sweetness inhibitor on quality and preservation of low-sweet cake WANG Yong-jun et al
- 浸泡与米水比例对预烹调小米微波对流恒温干燥特性与品质的影响 王应强等(190)
Influence of soaking and millet/water ratio on microwave-convective drying characteristics and quality of cooked millet under the constant temperature WANG Ying-qiang et al
- 不同规格中细支卷烟醋酸纤维束性能研究 高明奇等(196)
Study on performance of different specifications of acetate tow for medium fine cigarette GAO Ming-qi et al
- 直投式发酵辣椒复合菌剂的制备 沈畅萱等(201)
Preparation of complex microbial inoculants of fermented chili's Direct Vat Set (DVS) SHEN Chang-xuan et al
- 黑枣粉喷雾干燥工艺优化 乔小全等(207)
Optimization of spray drying process of dateplum persimmon powder by response surface methodology QIAO Xiao-quan et al

市场分析 MARKET ANALYSIS

- 湖南省淡水鱼加工产业现状及其发展路径 徐思敏等(213)
Current situation and development strategies of freshwater fish processing industry in Hunan Province XU Si-min et al
- 旅游区地方特色食品产业标准化管理模式研究 朱芳(217)
Study on the industrial standardization management mode of the local special food in tourist areas ZHU Fang

信息窗 INFORMATION

- 刘永乐教授出任《食品与机械》杂志社社长 (6)
- 韩国正式实施致敏食品标示制度 (63)
- 澳大利亚拟修订进口食品管制法令 (83)
- 美 FSIS 指令:肉类及禽类产品中微生物致死性及稳定性验证程序 (92)
- 奏响绿色包装行业的集结号 (129)

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