

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195期

2018

SHIPIN YU JIXIE

ISSN 1003-5788

CN43-1183/TS

1

中文核心期刊 科技核心期刊
CSCD核心期刊 RCCSE核心期刊

Zhongmu 上海中牧

卫生阀门 | 卫生管件 | 卫生泵业 | 卫生钢管

详情请访问: www.zhong-mu.com



Q K 1 8 2 3 8 7 3

魅力流体...

无论源自哪个角度,通过使用中牧公司的高洁净流体设备和智能化控制技术,您将获得卓越的产品品质和更优化的原材料使用效率,您将不会为这项决定而感到后悔!



上海中牧流体设备有限公司

地址:上海市金山区海澄新村122号-102

电话:021-37311277 传真:37311377

温州中牧流体设备有限公司

地址(新厂):温州市经济技术开发区明珠路滨海五道万洋工业园15号

电话:0577-85983777 传真:85981187

手机:13818096397

ISO9001 SGS CE

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 倩 文 李

印 刷：长沙理工大印刷厂
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

- 不同来源淀粉模拟面团特性的研究 卢丹妮等(1)
Study on the characteristics of simulated dough of starch from different sources LU Dan-ni et al
影响豌豆蛋白乳化特性的分子机制 卢菊慧等(7)
Study on the molecular mechanism of the effects on emulsifying properties of pea proteins LU Ju-hui et al
复合交联剂对微波辅助制备马铃薯交联淀粉性质的影响 张佳艳等(13)
The effect of complex crosslinker on the properties of potato crosslinked starch by microwave ZHANG Jia-yan et al
蜂胶复方产品对心肌肥厚改善机制的转录组学研究 孙燕如等(17)
RNA-Seq analysis of improving mechanism for cardiac hypertrophy of a propolis product SUN Yan-ru et al
桔水椪柑果肉挥发性物质及萜烯类合成途径基因表达特征 姚世响等(23)
Changes in volatile compounds and expression pattern of genes involved in terpenoid biosynthesis in pulp of Ponkan fruit during section-drying YAO Shi-xiang et al
文丘里管空化对壳聚糖微球制备及抑菌剂包埋的影响 张昆明等(28)
Effect of venturi tube-based cavitation on preparation of chitosan microspheres and loading antibacterial agent ZHANG Kun-ming et al
影响鲜湿米粉食味品质微生物的分离与鉴定 陈兰煊等(33)
Isolation and identification of microorganism affecting eating-quality in fermented fresh rice noodle CHEN Lan-xuan et al
电饭煲烹饪参数对粳米饭适口性指标的影响及相关性研究 杨雅静等(44)
Effect of the processing parameters of electric cooker on the palatability of cooked japonica rice YANG Ya-jing et al
燕麦马铃薯复合面条热风干燥特性及其数学模型研究 李叶贝等(49)
Hot air drying characteristics and mathematical model of oat potato compound noodles LI Ye-bei et al

安全与检测 SAFETY & INSPECTION

- 不同萃取剂测定茶叶中氯噻啉残留量的方法比对研究 李 青等(54)
Comparative study of the effects of different extractants on the detection of imidacloprid residue in tea LI Qing et al

邮发代号: 42-83

2018

《食品与机械》

月刊 每期 20 元 全年 240 元

欢迎订阅



目次 CONTENTS

- 一种基于铟锡掺杂氧化镍材料的高灵敏度无酶电化学葡萄糖传感器 李嘉丹等(57)
A high sensitivity non-enzymatic electrochemical glucose sensor based on In-Sn@NiO composite LI Jia-dan et al
- LED 蓝光与柠檬酸对大肠杆菌的协同抗菌作用 俞建峰等(62)
The synergistic antibacterial effect of LED blue light and citric acid against *Escherichia coli* YU Jian-feng et al
- 茄非食部分生物碱提取液抑菌活性研究 刘艳芳等(67)
Study on bacteriostatic activities of alkaloid extract from the inedible parts of the eggplant LIU Yan-fang et al

机械与控制 MACHINE & CONTROL

- 活塞料仓链式超临界流体连续萃取器结构设计 祝勇仁(72)
The structure design of supercritical fluid continuous extractor with piston bin chain ZHU Yong-ren
- 水力旋流器固液分离特性的数值模拟与优化 王 勇等(78)
Numerical simulation and optimization on solid-liquid separation performance of hydrocyclone WANG Yong et al
- 基于非圆齿轮的卡登行星机构运动学分析与仿真 罗竞波等(84)
Kinematic analysis and simulation of noncircular gear-Carden circle planetary mechanism LUO Jing-bo et al
- 猕猴桃采摘机械手末端执行机构的设计 王宜磊等(89)
Design of the terminal actuator of kiwi fruit picking manipulator WANG Yi-lei et al
- 导轨移动式香蕉采摘机结构设计 朱冬云等(92)
Design of banana picking machine structure with guide rail ZHU Dong-yun et al

包装与设计 PACKAGING & DESIGN

- 再制造设计在食品机械中的应用 张 丹等(95)
The application of remanufacturing design in food machinery ZHANG Dan et al
- 基于 RFID 技术的生鲜品电商包装系统设计 马也骋(100)
Design on system for fresh products' e-commerce packaging by RFID MA Ye-cheng

贮运与保鲜 STORAGE TRANSPORTATION & PRESERVATION

- 鲜切生菜品质指标和菌落总数货架期预测模型的建立与比较 乔永祥等(104)
Establishment and comparison of shelf life model about quality index and colony count of fresh-cut lettuce QIAO Yong-xiang 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

壳聚糖 / 纳米银复合涂膜对鸡蛋的保鲜效果

王 晶等(110)

The effect of chitosan/nano-silver coating on the egg preservation

WANG Jing et al

D-苯基乳酸结合涂膜处理对贮藏期葡萄防腐保鲜效应的影响

万玉莲等(117)

The effect of D-phenyllactic acid combined with coating treatment on anti-microbial and preservation of grapes during storage

WAN Yu-lian et

3 种药剂对猕猴桃花粉溃疡病菌灭菌及果实产量的影响

曹 凡等(121)

The killing effect of three agents on *Pseudomonas syringae* pv. *actinidiae* of pollen and their effect on fruit yield of kiwifruit

CAO Fan et al

基于 Blob 分析的红枣表面缺陷在线检测技术

海 潮等(126)

Research on online detection for jujube surface defects based on blob analysis

HAI Chao et al

提取与活性 EXTRACTION & ACTIVITY

牡荆素保护 DNA 氧化损伤的活性评价及机制分析

陈 班等(130)

Active evaluation of DNA protection to oxidative damage and its possible mechanisms of vitexin *in vitro*

CHEN Ban et al

五味子油超声辅助提取工艺优化及其护肝作用

王小宁等(135)

Study on the ultrasonic-assisted extraction process of *Fructus Schizandrae* oil and the hepatic protection effect

WANG Xiao-ning et al

大豆肽与牛磺酸复合粉的抗疲劳作用

杨 晓等(140)

Effects of soybean peptide and taurine compound powder on anti fatigue ability in mice

YANG Xiao et al

鸡枞菌不同溶剂提取物成分分析及抗氧化作用研究

栗铭鸿等(144)

Research of composition and antioxidant activity of different solvent extracts from *Termitomyces albuminosus*

LI Ming-hong et al

红皮火龙果皮多糖过氧化氢脱色工艺及抑菌活性研究

方晓晖等(149)

Effect of hydrogen peroxide on decolorization of polysaccharide from red dragon fruit peel and its antibacterial activity

FANG Xiao-hui et al

祁白术生物活性物质及其抗氧化、抑菌能力研究

吴永祥等(154)

Study on bioactive components and antioxidant, antibacterial activities of *Atractylodes macrocephala* Koidz grown in Qimen

WU Yong-xiang et al

萝卜籽粕中黄酮的提取及纯化工艺研究

朱海霞等(159)

Extraction and purification of flavonoids in radish seed meal

ZHU Hai-xia 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

F&M

食品与机械

2018 年第 1 期(总第 195 期)

1 FOOD & MACHINERY

Vol.34. Number 1(Serial No.195), Jan. 2018

研究进展 ADVANCES

- 从专利申请看 3D 打印技术在食品工业中的应用进展 赖燕娜等(163)
Application progress of 3D printing technology in food industry from patent LAI Yan-na et al
application
- 食用菌中甾醇物质抗炎活性研究概述 左园园等(167)
Review of anti-inflammatory activities of sterol substances in edible fungi ZUO Yuan-yuan et al
- 食用槟榔加工工艺及其化学与微生物污染研究进展 邓建阳等(173)
Research progress on processing technology, chemical and microbial DENG Jian-yang et al
contamination of edible areca nut
- 高压脉冲电场在苹果汁加工中的应用研究进展 蒋 宝(177)
Research progress on the pulsed electric field applied to apple juice processing JIANG Bao

开发应用 DEVELOPMENT & APPLICATION

- 超高压改性制备高抗性玉米粉工艺优化及其理化特性研究 肖志勇(182)
Optimization on process of high resistant starch of *Coix Lachryma-jobi* flour modified XIAO Zhi-yong
by ultra-high-pressure and its physicochemical properties
- 红小豆沙加工工艺及其营养成分流向研究 成 楠等(187)
Study on processing technology of red adzuki bean paste and flow distribution of CHENG Nan et al
nutritional and functional components
- 挤压膨化茯苓复合营养粉冲调性研究及营养评价 李学琴等(192)
The raw material ratio and quality evaluation of *Poria cocos* compound LI Xue-qin et al
nutrition powder
- 三穗血浆鸭加工过程中风味成分的变化 张 芹等(199)
Change of the component of flavor in the processing of Sansui plasma duck ZHANG Qin et al
- 双酶水解鸡骨泥的工艺优化 丁小燕等(205)
The study on the enzymatic hydrolysis process on chicken bone paste with DING Xiao-yan et al
double enzyme combination
- 干燥方式对刺参品质的影响 张凡伟等(209)
Effect of different drying methods on quality of *Stichopus japonicas* ZHANG Fan-wei et al

信息窗 INFORMATION

- 韩国发布 2018 年食品安全相关主要政策 (22)
- “无害”食品添加剂或“无意”导致流行病出现 (43)
- 普通牛奶奶粉不会增加婴幼儿糖尿病风险 (61)
- 欧盟发布了食品法规通则适用性审查文件 (116)
- 美国拟修订有机法规中“国家允许和禁止物质清单” (143)

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

Automatic fruit and vegetable chips expanded system

全自动果蔬脆片膨化系统解决方案



Leading Company
of the Fruits and Vegetables
Processing Industry



菠萝脆片



苹果



芒果脆片



红枣



葛薯



包菜



黄秋葵



人参片



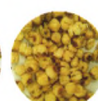
圣女果



人参须



四季豆



莲子

江苏楷益智能科技有限公司
Jiangsu Kaiyi Intelligent Technology Co., Ltd.



地址: 中国无锡堰桥工业园(214174)
Add: Yanqiao Industrial Park, Wuxi, China
电话Tel: 0086-510-85126689
传真Fax: 0086-510-85125259
邮箱E-mail: ka002@kaae.cn
服务热线 Service Hotline: 0086-13806174898 13771036185



果蔬加工技术创领者

ISSN 1003-5788



9 771003 578186