



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205期

2018

SHIPIN YU JIXIE

ISSN 1003-5788

CN43-1183/TS

11

中文核心期刊 科技核心期刊
CSCD核心期刊 RCCSE核心期刊

Zhongmu 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



魅力流体 ...

卫生级流体设备优质供应商



上海中牧流体设备有限公司

地址: 上海市金山区海许新村 122 号 - 102

电话: 021-37311277 传真: 37311377

万方数据

浙江中牧不锈钢科技有限公司

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

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：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

11 FOOD & MACHINERY

2018 年 11 月 28 日出版 第 34 卷 第 11 期 1985 年创刊(总第 205 期)

特别报道 SPECIAL REPORT

中国食品科技与产业已站在新的起点上引领行业健康转型

中国食品科学技术学会秘书处(1)

基础研究 FUNDAMENTAL RESEARCH

不同米蛋白组分与镉的结合规律

冯 伟等(4)

Study on the binding behaviors of cadmium to different fractions of rice proteins

FENG Wei et al

壳聚糖酶解液的纳滤分离技术研究

于沛沛等(11)

Study on nanofiltration separation of enzymatic hydrolysate for chitosan

YU Pei-pe et al

鲢鱼酶解产物和鱼胶原蛋白对冷冻面团品质的影响

郭星辛等(16)

Effects of fish enzymatic hydrolysates and fish collagen peptides on the quality of frozen dough

GUO Xing-xin et al

高光谱成像检测煎制中调理牛肉品质的变化

谢安国等(20)

Visual detection of beef quality during frying process byhyperspectral imaging technology

XIE An-guo et al

切割角度和制熟方式对牛排品质因子及挥发性风味物质的影响

孟祥忍等(24)

Effects of cutting angle and processing methods on quality factorsand volatile flavor compounds of steak

MENG Xiang-ren et al

氧化牛油对天然牛肉调味基料的赋香效果

樊晓盼等(29)

Effect of oxidized tallow on the flavor of natural beef flavor

FAN Xiao-pan et al

解冻方式对冻结鸡汤流变与蛋白质的影响

唐 棋等(34)

Effect of thawing method on rheology and protein of frozen chicken soup

TANG Qi et al

超微粉碎对山银花微粒结构、有效成分及其抗氧化能力的影响

吴 振等(40)

Effect of ultrafine grinding on particle structure, effective compositionsand antioxidant activity of *L. macranthoides*

WU Zhen et al

干燥方式对牛肝菌干燥特性、品质及抗氧化能力的影响

郑俏然等(45)

Effects of different drying methods on drying characteristics,quality and antioxidant capacity of *Boletus edulis*

ZHENG Qiao-ran et al

打叶后浓香型烤烟不同尺寸片烟质量变化特征

刘 超等(50)

The quality variation characteristics among different strip sizes of robust flavor style flue-cured tobacco leaf in Henan

LIU Chao et al

安全与检测 SAFETY & INSPECTION

澳洲坚果蛋白夹心 ELISA 方法的建立及应用

贾增艳等(55)

Establishment and application of macadamia protein sandwich ELISA method

JIA Zeng-yan et al

邮发代号: 42-83

2019

《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
THE CHINESE JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
2019
SHIPIN YU JIXIE
ISSN 1003-5788
CN43-1183/TS
3

总197期
★总197期★
★2019★
★SHIPIN YU JIXIE★
★ISSN 1003-5788★
★CN43-1183/TS★

Zhongmu 上海中牧
卫生阀门 | 卫生管件 | 卫生泵业 | 卫生钢管
详细请见: www.zhongmu.com.cn

魅力流体...
为食品提供安全、卫生、可靠的流体解决方案。
提供从流体控制到自动化控制系统的整体解决方案。
ISO9001 SGS CE

上海中牧流体设备有限公司
地址: 上海市浦东新区川沙路1515号 邮编: 201201
电话: 021-37311277 传真: 021-37311277 手机: 13916900397

目次 CONTENTS

- | | |
|--|----------------------|
| 基于磁弹性传感器的金黄色葡萄球菌检测机理研究 | 王 华等(60) |
| Research on the detection mechanism of dairy products based on the magnetoelastic wireless sensor | WANG Hua et al |
| 基于高光谱融合神经网络的玉米黄曲霉毒素 B ₁ 和赤霉烯酮含量预测 | 王光辉等(64) |
| Detection of moldy maize aflatoxin B ₁ and gibberellin by hyperspectral coupled with neural network | WANG Guang-hui et al |
| 基于低场核磁共振技术的大米水分含量及活度快速预测 | 吉琳琳等(70) |
| Rapid prediction of rice water content and activity based on low field nuclear magnetic resonance technique | JI Lin-lin et al |
| 日本矶海绵共生真菌分离及其代谢产物抑菌活性研究 | 柴家乐等(75) |
| Isolation and identification of symbiotic fungi from marine sponge <i>Reniera japonica</i> and the antimicrobial evaluation of its crude extract | CHAI Jia-le et al |
| 气相色谱法同时检测含油脂食品中 BHA、BHT 和 TBHQ 的改进 | 王 萍等(79) |
| Application of gas chromatography in the determination of antioxidants BHA, BHT and TBHQ in foods abstract | WANG Ping et al |
| 机械与控制 MACHINE & CONTROL | |
| 组合浆微波反应釜内流动混合特性数值模拟 | 张 玉等(82) |
| Numerical simulation of flow mixing characteristics in microwave reactor with combined impeller | ZHANG Yu et al |
| MD-1200YJ 码垛机器人腰部支架的多目标结构优化设计 | 贺 莹等(89) |
| Multi-objective structural optimization design for the waist mounting bracket of MD-1200YJ palletizing robot | HE Ying et al |
| 一种新型烹饪并联机器人位置与工作空间分析 | 杨世明等(96) |
| Position and workspace analysis of a novel parallel cooking robot | YANG Shi-ming et al |
| 气动软体驱动器设计与建模 | 孙沂琳等(101) |
| Design and modeling of a soft pneumatic actuator | SUN Yi-lin et al |
| 基于 TRIZ 的餐具自动包装整理机分析与设计 | 尚 欣等(106) |
| The analysis and design of automatic feeder for tableware based on TRIZ | SHANG Xin et al |
| 基于 LabVIEW 和 Arduino 的茶叶红外杀青机控制系统设计 | 虞文俊等(110) |
| Design of control system for cylinder of tea green-removing machine using infrared source based on LabVIEW and Arduino | YU Wen-jun et al |
| 蒸汽—微波协同膨胀设备研发与应用评价 | 彭桂新等(115) |
| R&D and application evaluation of tobacco steamer microwave synergistic expansion equipment | PENG Gui-xin 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

贮运与保鲜 STORAGE TRANSPORTATION & PRESERVATION

- 不同贮藏温度下半滑舌鲷货架期预测模型建立与评价 李 娜等(119)
Establishment and evaluation of shelf life prediction model for half-smoothtongue
sole(*Cynoglossus semilaevis*) at different storage temperatures LI Na et al
- 预处理方式对真空冷冻干燥苹果片品质的影响 王海鸥等(126)
Effects of different pretreatment methods on the quality of freeze-dried
apple slices WANG Hai-ou et al
- 蜂胶涂膜对鲜切苹果的保鲜效果 刘怡康等(131)
Study on effect of propolis on the preservation of fresh-cut apple LIU Yi-kang et al

提取与活性 EXTRACTION & ACTIVITY

- 马尾藻岩藻聚糖分离纯化及对 HepG2 细胞胆固醇含量的影响 刘海韵等(135)
Separation and purification of fucoidan from *Sargassum* and its effect on cholesterol LIU Hai-yun et al
in HepG2 Cells
- 8 种乳酸菌发酵对凤丹花瓣中酚类物质及其抗氧化活性的影响 吕丹丹等(140)
Effects of eight species of *Lactobacillus* fermentation on phenolic compounds and
their antioxidant activity in Feng Dan petals LU Dan-dan et al
- 茶渣硒蛋白的分离纯化及其性质研究 杨 旭等(146)
Isolation, purification and characterization of selenium-protein from selenium-
enriched tea residue YANG Xu et al
- 荔枝皮黄酮微波-双水相提取工艺优化及 DPPH·清除活性 王维力等(151)
Optimization of extraction technology of flavonoids in litchi peel by microwave-
assisted aqueous two-phase method and its clearing activity to DPPH· WANG Wei-li et al
- 山桐子油水酶法提取工艺优化及品质分析 王玉琴等(156)
Research on extraction of *Idesia polycarpa* oil by aqueous enzymatic method
and its nutritional analysis WANG Yu-qin et al

研究进展 ADVANCES

- 辐照对人参活性成分及其药理特性的影响研究进展 齐仕博等(161)
Research progress on the influence of irradiation on ginseng active components
and pharmacological properties QI Shi-bo et al
- 食品中色素检测的研究进展 戚 平等(167)
Progresses on the detection of the food colours QI Ping et al

F&M

食品与机械

2018 年第 11 期(总第 205 期)

11 FOOD & MACHINERY

Vol.34. Number 11(Serial No.205), Nov. 2018

玫瑰红色素的理化性质、生物活性及提取应用研究进展

王慧英(174)

Research advances on property, extraction and application of red pigment from rose WANG Hui-ying

食用花卉中的多酚类成分及生物活性研究进展

蔡霄英等(178)

Polyphenols composition and biological activity in the edible flowers

CAI Xiao-ying et al

开发应用 DEVELOPMENT & APPLICATION

2-氧- α -D-葡萄糖基-L-抗坏血酸酶法合成工艺优化

黄立萍等(183)

Optimization of enzymatic transformation of 2-O- α -D-glucopyranosyl-L-ascorbic acid HUANG Li-ping et al

低温干燥对婴幼儿配方面条食味品质的影响

刘婷等(190)

Low temperature drying on eating and flavor quality of infant formula noodle

LIU Ting et al

干燥方式对滁菊抗氧化、抑菌活性和挥发性风味物质的影响

詹歌等(193)

Effects of drying process on the antioxidant and antibacterial properties and volatile flavor components of Chuzhou Chrysanthemum

ZHAN Ge et al

利用产香酵母发酵技术改善烟叶品质

胡志忠等(200)

Study on improvement of tobacco quality by fermentation technology with aroma producing yeast

HU Zhi-zhong et al

市场分析 MARKET ANALYSIS

日本功能性食品发展对中国药膳产业发展的启示

夏新斌等(205)

Enlightenment of the development of functional food in Japan on the development of Chinese medicinal food industry

XIA Xin-bin et al

农产品亚临界流体萃取装备现状与发展趋势

史嘉辰等(208)

Development status and trend of subcritical fluid extraction equipment for agricultural products

SHI Jia-chen et al

大型食用农产品批发市场质量安全管理研究及提升建议

李方圆等(212)

Research and suggestions on quality and safety management of large-scale edible agricultural product in wholesale market

LI Fang-yuan et al

气流分级技术在食品加工中的应用

徐小青等(217)

Application of air classification technology in food processing

XU Xiao-qing et al

信息窗 INFORMATION

征订启事

(3,88,139,155)

编辑出版

出版地:长沙市天心区赤岭路45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