

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



Q K 1 9 0 4 9 6 1

★ ★ ★
总206期

2018

SHIPIN YU JIXIE

ISSN 1003-5788

CN43-1183/TS

12

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

流体音乐指挥家

高洁净无菌钢管

无菌钢管，可供304、316L材质•
符合3A、ISO、DIN标准•

浙江远乐流体设备有限公司

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

浙江远安流体设备有限公司

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

上海远安流体设备科技有限公司

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：赵焯
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：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

特别报道 SPECIAL REPORT

2018年中国食品学界大事记

赵丽芹(1)

基础研究 FUNDAMENTAL RESEARCH

硫酸葡聚糖对低离子强度下罗非鱼肌球蛋白热变性聚集的抑制及其机制

李婷等(5)

Inhibition of heat-induced aggregation of *Tilapia* myosin by dextran sulfate at low ionic strength

LI Ting et al

微波对模式蛋白自由基生成及氧化特性的影响

王婷婷等(11)

Effects of microwave on free radical production and oxidative properties of model protein

WANG Ting-ting et al

排酸时间与熟制程度对牛肉挥发性风味物质的影响

王恒鹏等(16)

Effects of aging time and cooking degree on volatile flavors of beef

WANG Heng-peng et al

常压和真空浓缩对鸡汤中游离氨基酸的影响

吴佳等(22)

Effects of atmospheric and vacuum concentration on free amino acids of chicken soup

WU Jia et al

不同晚熟柑橘中酚类物质的含量检测及分析

张静等(27)

Determination and content analysis of phenolic compounds in different late-maturing citrus of China

ZHANG Jing et al

各级打叶风分单元分离片烟的尺寸分布变化规律

梁淼等(34)

Variations of size distribution of tobacco strips separated from different threshing and pneumatic separation unit

LIANG Miao et al

安全与检测 SAFETY & INSPECTION

罗丹明B酰肼柱前衍生—高效液相色谱—质谱联用法测定蜂蜜中的苯甲醛残留量

彭雪等(38)

Determination of benzaldehyde residues contents in honey by HPLC-MS using

PENG Xue et al

Rhodamine B hydrazide as the pre-column derivatization Reagent

GC-MS/MS法测定白酒中3种塑化剂含量的不确定度评定

闫顺华等(43)

Uncertainty evaluation for the determination of 3 Plasticizers in Liquor by

YAN Shun-hua et al

GC-MS/MS

超高效液相色谱测定烟叶中的糖类化合物及在筛选评价中的应用

刘欣等(49)

Determination of sugars in fresh tobacco leaf by ultra high-performance liquid chromatography for screening evaluation

LIU Xin 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



目次 CONTENTS

基于电子舌的掺假羊奶快速定量预测模型	韩 慧等(53)
Rapid quantitative prediction model of adulterated goat milk based on electronic tongue	HAN Hui et al
河北省 21 个养牛小区生乳中硫氰酸盐含量及来源分析	生庆海等(57)
Origins and risk assessment of thiocyanate in raw milk from 21 farming village of Hebei province	SHENG Qing-hai et al
蜜饯腌制过程中重金属的迁移变化	李文祥等(60)
Migration and change of heavy metal during the pickling of candied fruits	LI Wen-xiang et al
法经济学视角下中国食品安全事件的规制维度	吉丽颖(63)
Regulation Dimension of Food Safety Events in China from the Perspective of Economics of Law	Ji Li-ying
基于通识教育理念的食品营养与安全课程教学改革	杨慧林等(67)
Teaching reform of food nutrition and safety course based on general education concept	YANG Hui-lin et al
机械与控制 MACHINE & CONTROL	
声模态对超声破碎空化场的影响	冯丽丽等(70)
Research on the effect of acoustic mode on ultrasonic broken cavitation field	FENG Li-li et al
基于无动力辊子输送机的改进设计与仿真分析	刘志海等(75)
The improved design and simulation study based on unpowered roller conveyor	LIU Zhi-hai et al
包装与设计 PACKAGING & DESIGN	
挂面纸包装机包装质量稳定性比较	宗向东等(79)
Study on the packaging quality stability of paper-packaging machines for Chinese dried noodles	ZONG Xiang-dong et al
基于用户行为触点的智能奶粉冲泡机设计	王伟伟等(83)
Design of intelligent milk machine based on user behavior contact	WANG Wei-wei et al
物联时代陶瓷包装容器的智能设计与“智”造	张玉山等(86)
Intelligent design and intelligent manufacturing of ceramic packaging containers in the era of IOT	ZHANG Yu-shan et al
现代食品包装设计异化问题反思	徐 皎等(91)
Reflection on the alienation of modern food packaging design	XU Jiao 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

罗氏沼虾冻藏过程中质构与理化特性研究	柳佳彤等(95)
The changes in texture and physicochemical properties of giant freshwater prawn (<i>Macrobrachium rosenbergii</i>) during frozen storage	LIU Jia-tong et al
静电场结合冰温技术对凡纳滨对虾贮藏期品质的影响	段伟文等(101)
Effect of electrostatic field combinnd with controlled freezing-point storage technology on the quality of <i>Litopenaeus vannamei</i> in storage period	DUAN Wei-wen et al
食品速冻保鲜过程冰晶生长的相场模拟	杨 燕等(108)
Phase-field simulation of ice crystal growth on food quick-freezing preservation process	YANG Yan et al
青稞β-葡聚糖对冷冻熟面品质的影响	范珈璇等(115)
Effect of wild oat beta glucan on the quality of frozen cooked noodles	FAN Jia-xuan et al
热激结合臭氧熏蒸对“涟红”蜜桔采后品质的影响	江 靖等(120)
The effect on the postharvest qualities of 'Lianhong' citrus fruit by using heat shock combined with ozone fumigation	JIANG Jing et al
牛至精油活性膜对黑鱼片的保鲜效果	杜云飞等(124)
Preservation effect of active film containing oregano essential oil on snakehead slices	DU Yun-fei et al
复合保鲜液对鲜切荸荠的保鲜效果	王金鑫等(129)
Effect of compound preservative solution on freshness-retaining of fresh-cut chufa	WANG Jin-xin et al
采后伽师瓜和 86-1 甜瓜果实抗链格孢菌侵染研究	玛尔哈巴·帕尔哈提等(135)
Infection of <i>Alternaria alternata</i> in postharvest Jiashi melon and 86-1 melon	MAERHABA Paerhati et al

研究进展 ADVANCES

姜黄素激活 CFTR 氯离子通道的论证反驳与研究进展	栾 剑等(141)
Studies on curcumin and CFTR: refutation and recognition	LUAN Jian et al
基于可食用材料的 3D 打印技术应用进展	杨来侠等(147)
Development of 3D printing technology based on edible materials	YANG Lai-xia et al
热加工过程对植物酚类物质结构、含量及抗氧化活性影响研究进展	马占倩等(152)
Advances in studies on the effects of thermal processing on the structure, content and antioxidant activity of phenolic compounds in plants	MA Zhan-qian 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 12 期(总第 206 期)

12 FOOD & MACHINERY

Vol.34. Number 12(Serial No.206), Dec. 2018

朝鲜蓟多酚类化合物研究进展

师明月等(160)

Research progress of polyphenolic compounds in artichoke

SHI Ming-yue et al

果蔬中的花色苷及其防治 2 型糖尿病作用机制研究进展

赖灯妮等(166)

Research progress on the mechanism of dietary anthocyanins on preventing
and treating type 2 diabetes mellitus

LAI Deng-ni et al

防治大米镉污染的生物及农作技术研究进展

沈珺珺等(172)

Advances on biological and farming technology for the prevention and
treatment of cadmium in rice

SHEN Jun-jun et al

糙米食用品质提升技术研究进展

陈冰洁等(176)

Research progress on the improvement of edible quality of brown rice

CHEN Bing-jie et al

西番莲的功能活性成分及加工与综合利用研究进展

朱文娴等(181)

Research progress on functional composition and comprehensive utilization
of passion fruit

ZHU Wen-xian et al

开发应用 DEVELOPMENT & APPLICATION

添加剂处理对油炸胡萝卜脆片含油率及品质的影响

卢绍闯等(185)

Effects of different additives on the properties of fried carrot chips

LU Shao-chuang et al

苦杏仁超声辅助快速脱苦工艺优化

张 宁等(189)

Optimization on fast debitterizing technologies of apricot seed by ultrasound
with response surface methodology

ZHANG Ning et al

乳酸菌发酵对苦荞芽苗饮料品质和营养成分的影响

李 俊等(195)

Effects of Lactobacillus fermentation on the quality and nutrient of tartary
buckwheat seedling beverage

LI Jun et al

滚筒干燥过程中筒壁温度对烟丝理化品质的影响

段 鹏等(200)

Effect of different tube wall temperature on physicochemical properties of
tobacco shred during drum drying

DUAN Kun et al

野黄桂叶挥发油包合物的制备及评价

毛轩睿等(205)

Preparation and Evaluation on clathrate compound of volatile oil from leaves of
Cinnamomum Jensenianum

MAO Xuan-rui et al

信息窗 INFORMATION

致谢

(4)

《食品与机械》2018 年第 1~12 期分类总目次

(211)

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

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