

中文核心期刊 科技核心期刊
CSCD核心期刊 RCCSE核心期刊

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200期

2018

SHIPIN YU JIXIE

ISSN 1003-5788

CN43-1183/TS

6

Yuanan 远安

真实成就未来！



我们一直坚持自己的信仰
为客户创造价值
使民族更加赢得尊荣！

www.yuan-an.com

万方数据

F&M

食品与机械

FOOD & MACHINERY

二〇一八年第六期

第34卷

总第200期

食品与机械杂志社

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

6 FOOD & MACHINERY

2018年6月28日出版 第34卷 第6期 1985年创刊(总第200期)

基础研究 FUNDAMENTAL RESEARCH

- 小米谷蛋白及醇溶蛋白结构特征 姬中伟等(1)
Structural characteristics of millet glutenin and gliadin JI Zhong-wei et al
化学作用力对皮蛋蛋黄凝胶形成的影响 艾民珉等(5)
Effect of intermolecular interaction on gel formation of preserved egg yolk AI Min-min et al
基于多维非稳态导热乘积法的粮粒热物性测定 陈清华等(10)
Measurement of grain physical properties based on multi-dimensional unsteady thermal conduction product method CHEN Qing-hua et al
发酵型桑葚果酒主要成分动态变化规律及香气成分分析 杨 芳等(15)
Analysis of chemical ingredients changes and aroma compounds in brewing process of mulberry wine YANG Fang et al
烹饪方式对猪肉品质及营养成分的影响 章 杰等(21)
Effect of cooking methods on the quality and nutritive contents of pork ZHANG Jie et al
不同加热非燃烧再造烟叶特性研究 刘达岸等(26)
Study on heat-not-burn reconstituted tobacco prepared by different process LIU Da-an et al
红薯叶、紫薯块根及不同时期紫薯叶中主要活性成分含量比较 徐 柯等(30)
Comparison of the content of main active components in sweet potato leaves, purple potato tuber and purple potato leaves of different development stages XU Ke et al

安全与检测 SAFETY & INSPECTION

- 基于核酸适配体的镉离子可视化检测方法 赵 旭等(35)
Aptamer-based colorimetric detection of Cd²⁺ ZHAO Xu et al
副溶血性弧菌拮抗菌的筛选鉴定及抑菌物质特性研究 郝彦利等(39)
Isolation and identification of antagonistic bacteria against *Vibrio parahaemolyticus* and its characteristics of antibacterial substances HAO Yan-li et al
东北市售鸡肉中空肠弯曲杆菌的分离鉴定、分型及耐药性分析 费 鹏等(46)
Isolation, identification, multilocus sequence typing analysis and antimicrobial resistance of *Campylobacter jejuni* isolated from commercial chicken in northeast China FEI Peng et al
S. Heidelberg 血清型特异性基因筛选及 PCR 检测方法的建立与应用 翟立公等(50)
Mining of serotype specific genes and establishment of a PCR for detection of *Salmonella enterica* serovar Heidelberg ZHAI Li-gong 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

气相色谱—质谱法同时定量检测香精中 3 种禁用物质 陆 智(55)

Simultaneous determination of three prohibited substances in fragrance LU Zhi

compound through gas chromatography-mass spectrometry

机械与控制 MACHINE & CONTROL

基于温度和功率控制的微波干燥研究 罗归一等(58)

Study on microwave drying based on temperature and power control LUO Gui-yi et al

搅拌介质磨机湿法制备荷叶粉及其动力学研究 俞建峰等(64)

Study on the wet preparation of lotus leaf powder and its grinding kinetics YU Jian-feng et al

in the stirred media mill

锅具传热特性对中式烹饪操作控制的影响 彭 静等(70)

Effect of heat transfer characteristics of cookware on the control of Chinese PENG Jing et al

cooking operation

多项式拟合法在旋盖机凸轮曲线设计中的研究与应用 吴 佳等(75)

The research and application of polynomial fitting in cam curve design of cap WU Jia et al

screwing machine

摆线转子式机油泵内流场压力脉动特性分析 王 文等(81)

Analysis of pressure fluctuation characteristics of the flow field in the cycloid WANG Wen et al

rotor oil pump

曲柄滑块机构滑块匀速运动研究 李昊轩等(86)

A research on uniform motion of sliding block in slider-crank mechanism LI Hao-xuan et al

油茶果—果柄分离力测量装置设计与验证 谢承健等(89)

Design and experiment of camellia oleifera fruit-stalk separation force XIE Cheng-jian et al

measuring device

包装与设计 PACKAGING & DESIGN

基于多维约束的食品包装设计 贺雪梅等(94)

Research on food packaging design based on multidimensional constraints HE Xue-mei et al

接装胶及接装纸种类对胶水渗透性的影响 张 晶等(98)

Effect of different tipping glue and tipping paper on the permeability of glue ZHANG Jing et al

身体维度下体验性食品包装设计 汤新星等(101)

Research on experiential food package design from the perspective of body TANG Xin-xing et al

perception

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

地域文化符号转译在粤西年例食品包装设计中的应用

鄢 莉等(105)

Application of regional cultural symbol translation in design of Nianli food package in Western Guangdong

YAN Li et al

贮运与保鲜 STORAGE TRANSPORTATION & PRESERVATION

基于模糊聚类算法的山核桃壳仁分选系统设计

汪天宇等(110)

Design of hickory nuts' shell and kernel sorting system based on fuzzy clustering algorithm

WANG Tian-yu et al

4℃贮藏下粤式盐焗鸡品质变化及保质期研究

周乐丹等(115)

Study on quality change and shelf life of Guangdong style salt baked chicken stored in 4℃

ZHOU Le-dan et al

南美白对虾即食虾仁常温贮藏品质变化与货架期研究

郭全友等(121)

Quality changes and shelf life of ready-to-eat *Penaeus vannamei* stored in ambient temperature

GUO Quan-you et al

包装方式对宰后牛肉成熟过程中食用品质的影响

扶庆权等(127)

Effects of different packaging methods on beef quality during the postmortem aging

FU Qing-quan et al

包装方式对三文鱼片贮藏品质的影响

沈秋霞等(133)

Quality changes of salmon fillet with different packagings during the storage

SHEN Qiu-xia et al

提取与活性 EXTRACTION & ACTIVITY

亚麻籽粕木酚素的纯化及对DNA氧化损伤保护

张永超等(139)

The purification of lignin from linseed meal and its protective effect on oxidative plasmid DNA damage

ZHANG Yong-chao et al

蒸汽爆破提取牛膝多糖工艺优化及抗氧化性研究

易军鹏等(145)

Optimization of steam explosion pretreatment for polysaccharides extraction from *Achyranthes bidentata* radix and of its antioxidant activity evaluation

YI Jun-peng et al

北沙参多糖的提取工艺、理化性质及生物活性研究

景永帅等(152)

Study on the extraction technology, physicochemical properties and bioactivity of the polysaccharide from *Radix Glehniae*

JING Yong-shuai et al

玛咖对SD雌性大鼠体内能量代谢的影响及机理

朱玉竹等(158)

The effects of maca on energy metabolism in SD female rats

ZHU Yu-zhu et al

茶叶提取物体外抗氧化活性与其功能性成分含量的相关性研究

李 丹等(163)

Study on the relationship between the composition of tea extracts and its in vitro antioxidant activity

LI Dan et al

F&M

食品与机械

2018 年第 6 期(总第 200 期)

6 FOOD & MACHINERY

Vol.34. Number 6(Serial No.200), Jun. 2018

- 不同方法降解绿茶渣制备水溶性还原糖 孔莹莹等(169)
Processing of water-soluble reducing sugar from extracted green tea residue KONG Ying-ying et al
by different degradation methods
竹豆清蛋白提取工艺优化及亚基组成分析 姚海霞等(174)
Optimization on extraction technology and analysis of subunit component of YAO Hai-xia et al
bamboo bean albumin
桂花浸膏酶法制备工艺优化 张雪松等(180)
Optimization on preparation of *Osmanthus* extracts by enzymes treatment ZHANG Xue-song et al

研究进展 ADVANCES

- 喷嘴结构对冲击式速冻设备性能优化研究进展 舒志涛等(187)
Research progress on performance optimization of impingement quick-freezing SHU Zhi-tao et al
equipment with nozzle structure
火麻仁油提取、化学成分及功能研究进展 陈则华等(192)
Research progress of extraction, chemical composition and function of CHEN Ze-hua et al
hemp seed oil

开发应用 DEVELOPMENT & APPLICATION

- 基于撞击流一射流空化效应的羟自由基制备工艺优化 任晓敏等(197)
Optimization of the preparation process of hydroxyl radicals based on REN Xiao-min et al
impinging stream-jet cavitation effect
猕猴桃果酒专用酵母的筛选与鉴定 蒋成等(202)
Screening and identification of special yeast for kiwi wine JIANG Cheng et al
挤压膨化工艺参数对夏秋绿茶多酚含量及膨化度的影响 王秀兰等(208)
Effect of extrusion processing parameters on the polyphenol content and WANG Xiu-lan et al
expansion ratio of summer and autumn green tea
碎米淀粉分步制取工艺优化 祝水兰等(212)
Optimization on starch preparation from broken rice by Fractional steps ZHU Shui-lan et al
无矾马铃薯粉丝改良剂的研究 程丽英等(216)
Study on the improvement of alum-free potato vermicelli CHENG Li-ying et al

信息窗 INFORMATION

- 韩国发布《食品添加剂法典》部分修改征求意见稿 (4)
欧盟审查双炔酰菌胺的最大残留限量 (49)

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