

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202期

2018

SHIPIN YU JIXIE

ISSN 1003-5788

CN43-1183/TS

8

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



QK1851594

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

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：余佑文李

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

5-羟甲基糠醛与氨基酸反应形成的风味物质	王歌等(1)
An investigation on flavors formation between the reaction of 5-hydroxymethylfurfural and amino acid	WANG Ge et al
丝蛋白肽醒酒活性组分分离纯化及其构效关系研究	袁亮等(5)
Isolation, purification and structure-activity relationship of silk fibroin peptides with anti-alcoholism activity	YUAN Liang et al
碱与热处理对大米蛋白质结构与功能性质的影响	刘芳等(10)
Effects of pH and heat treatments on structure and functional properties of rice proteins	LIU Fang et al
鸡矢藤颗粒干预大鼠肝纤维化模型 OPN 与 TGF- β 1 水平表达的试验研究	袁勇(16)
Experimental study on the expression level of OPN and TGF- β 1 in rat liver fibrosis model with tuber granule intervention	YUAN Yong
局部超声效应对甜橙皮渣总酚提取及其抗氧化性的影响	张震等(19)
Locally sonochemical effect on total phenolic contents and their antioxidant abilities in the extracts from sweet orange peels	ZHANG Zheng et al
美拉德反应对芝麻多肽抗氧化活性的影响	钱森和等(24)
Study on the effect of Maillard reaction on antioxidant activity of sesame polypeptides	QIAN Sen-he et al
加盐量对人工发酵豆豉后发酵中理化特性及抗氧化活性的影响	万俊等(29)
Effect of salt content on physicochemical properties and antioxidant activity during post-fermentation of douche	WAN Jun et al
制备鸡肉香精用的鸡脂酶解—温和氧化条件研究	于静洋等(33)
Study on enzymatic hydrolysis-mild thermal oxidation of chicken fat for preparing chicken flavor	YU Jing-yang et al
载亚硒酸钠壳聚糖微球的制备、表征及缓释性能研究	张驰等(39)
Preparation, characterization and sustained-release property of Na ₂ SeO ₃ -loading chitosan microsphere	ZHANG Chi et al
延边黄牛肉挥发性风味物质	侯婷婷等(45)
Study on volatile flavor compounds of meat from Yanbian yellow cattle	HOU Ting-ting 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

安全与检测 SAFETY & INSPECTION

- 基于外部特征及子带谱质心法的西瓜糖度检测 庄 为等(48)
Watermelon sugar content detection based on the external characteristics and sub-band spectrum centroid method ZHUANG Wei et al
- 气—质联用法同时检测高脂食品中 14 种光引发剂 徐文浚等(54)
GC/MS for simultaneous determination of 14 photo-initiators in fatty food XU Wen-yang et al
- 基于高光谱成像技术的金银花霉变检测模型 冯 洁等(60)
Detection models of mildew degree in honeysuckle based on hyperspectral imaging technology FENG Jie et al
- 葛仙米多糖中单糖定性定量分析方法研究 周 熙等(65)
Analysis of monosaccharide composition and content of polysaccharide from Nostoc sphaeroides Kützinger extractive ZHOU Xi et al

机械与控制 MACHINE & CONTROL

- 基于微旋流装置的大米淀粉吸附亚甲基蓝性能研究 吴 撼等(72)
Study on the removal of methylene blue using rice starch as an adsorbent by mini-hydrocyclone WU Han et al
- 圆形水果自动分选和贴标签机的设计与应用 孙 凯等(79)
Design and application of round fruit sorting and labeling machine SUN Kai et al
- 基于区间层次分析法和隶属度的食品灌装机设计方案评价 侍红岩等(85)
Evaluation of food filling machine design scheme based on interval analytic hierarchy process and membership degree SHI Hong-yan et al
- 基于连续介质假设原理的膨化机螺杆摩擦阻力分析及参数优化 毛 君等(89)
Frictional resistance analysis and parameter optimization of extruder screw MAO Jun et al

包装与设计 PACKAGING & DESIGN

- 硫辛酸分子印迹膜及其抗氧化效果 杨博文等(94)
Studies on α -lipoic acid molecularly imprinted membrane and its antioxidant properties YANG Bo-wen et al
- 设计伦理观念下的乡土食品包装设计 张嘉欣等(101)
Design the rural food packaging design under the ethical concept ZHANG Jia-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

蛋壳粉纳米银抗菌材料的制备及抑菌性研究	陈巧玲等(105)
Preparation of eggshell-powder nanosilver and its antibacterial properties	CHEN Qiao-ling et al
15℃贮藏下草菇的品质与生理生化分析	查磊等(110)
Morphological and physiological indexes of <i>Volvariella volvacea</i> during storage at 15℃	ZHA Lei et al
保温材料对保温箱内温度场的影响	潘欣艺等(115)
Study on temperature field of different materials in incubator	PAN Xin-yi et al

提取与活性 EXTRACTION & ACTIVITY

远志助眠功效成分提取及分析	陈丽欢等(119)
Separation and identification of the hypnotic active ingredients of <i>Polygala tenuifolia</i> Willd	CHEN Li-huan et al
牡丹花蕊多糖三相分离纯化及其理化性质	罗磊等(123)
Study on the purification of polysaccharide from <i>Peony Stamen</i> by three phase partitioning and physicochemical property	LUO Lei et al
硫辛酸麦角甾醇酯的制备及抗氧化作用	唐小卉等(129)
Preparation and antioxidation of ergosteryl lipoate	TANG Xiao-hui et al
大湘西野生猕猴桃酿酒酵母的分离鉴定及其产物ACE抑制活性	伍强等(135)
Isolation and identification of <i>Saccharomyces cerevisiae</i> of fermentation liquor of wild Kiwifruit from the Western of Hunan and the relative ACE inhibitory activity	WU Qiang et al
沙蒿微晶纤维素制备工艺及性质研究	温俊峰等(139)
Preparation and properties of microcrystalline cellulose from <i>Artemisia</i>	WEN Jun-feng et al
纤维素酶辅助水蒸气蒸馏提取柠檬果皮精油工艺优化	辜雪冬等(145)
Optimization on essential oil extraction of lemon peel by cellulase-assisted hydrodistillation	GU Xue-dong et al
荸荠皮酚类物质超声波辅助提取工艺优化	詹歌等(153)
Optimization of ultrasonidy assisted extraction of phenolic compounds from the peel of Chinese water chestnut	ZHAN Ge et al
超声波辅助提取红汁乳菇中酚类物质的工艺优化	林海等(161)
Optimization of ultrasonic assisted extraction of phenolic compounds from <i>Lactarius hatsudake</i> Tanaka	LIN Hai et al

畅通共赢

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 8 期(总第 202 期)

8 FOOD & MACHINERY

Vol.34. Number 8(Serial No.202), Aug. 2018

研究进展 ADVANCES

- 淡水鱼鱼糜制品加工特性及品质影响因素 谭 力等(165)
Research progresses on processing and utilization of freshwater fish surimi TAN Li et al
and surimi products
- 食品中猪源性成分检测方法研究进展 程 浩等(169)
Research progress on the detection method of swine source components in food CHENG Hao et al
- 冷库制冷系统及其自动化研究进展 刘 寒等(173)
Research progress of cold storage refrigeration system and automation LIU Han et al
- 脉冲光在食品工业中的应用 杜 艳等(177)
Advances in pulsed light and its applications in food industry DU Yan et al

开发应用 DEVELOPMENT & APPLICATION

- 尿素包合法富集压榨松籽油中皮诺敛酸工艺优化 刘志鑫等(183)
Optimization of the process for the enrichment of pinolenic acid from LIU Zhi-xin et al
pressed pine seed oil by urea inclusion method
- 干燥方式对黑枣粉品质特性的影响 乔小全等(189)
Effects of different drying methods on the powder quality characteristic in QIAO Xiao-quan et al
Dateplum persimmon
- 低盐白鲢鱼糜凝胶超高压制备工艺优化及凝胶特性 戴慧敏等(195)
Optimization of processing and gel properties of low-salt silver carp surimi DAI Hui-min et al
gel prepared by ultra-high pressure
- 怀山药酵素粉的制备及抗氧化作用 费 鹏等(203)
Preparation and antioxidant activity of chinese yam ferment powder FEI Peng et al

学术争鸣 ACADEMIC CONTENDING

- 中医药膳食品认证管理现状探讨 夏新斌等(207)
Discussion on the status of Chinese medicine dietary food certification XIA Xin-bin et al
management
- 韩国健康功能食品管理研究及对中国的启示 田 明等(211)
Research on health function food management in Korea and its TIAN Ming et al
enlightenment to China
- 面向新工科的食品专业物理类课程群建设支撑工程人才培养 郭志明等(216)
The construction of food physics curriculum group cultivates engineering GUO Zhi-ming et al
talents facing to the new engineering disciplines

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