

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203期

2018

SHIPIN YU JIXIE

ISSN 1003-5788

CN43-1183/TS

9

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

魅力流体 ...

卫生级流体设备优质供应商

详情请访问:

www.zhong-mu.com

Zhongmu



上海中牧流体设备有限公司

地址: 上海市金山区海浜新村 122 号 -102

电话: 021-37311277 传真: 37311377

手机: 13818096397

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

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

基础研究 FUNDAMENTAL RESEARCH

- | | |
|---|----------------------|
| 抑制金黄色葡萄球菌的乳酸菌抗菌肽基因筛选及表达鉴定 | 任大勇等(1) |
| Screening and expression identification of <i>Staphylococcus aureus</i> -inhibiting peptide genes from lactic acid bacteria | REN Da-yong et al |
| 嗜热 α -淀粉酶热稳定性的决定因素及提高策略 | 李才明等(6) |
| Determinants factors and the strategies of improving thermostability of thermophilic α -amylase | LI Cai-ming et al |
| 酶法糖基化修饰对玉米醇溶蛋白部分结构及流变学性质的影响 | 曲 悦等(11) |
| Effect of enzymatic glycosylation modification on partial structural and rheological properties of zein | QU Yue et al |
| 基于豆浆模拟体系大豆油体的提取研究 | 田其英等(15) |
| Extraction of soybean oil body based on soymilk model system | TIAN Qi-ying et al |
| 牡丹提取物及乳酸菌替代低温火腿肠中亚硝酸盐的研究 | 袁 玲等(19) |
| Study on replacement of nitrite by peony extract and lactic acid bacteria in low-temperature emulsion sausage | YUAN Ling et al |
| 陕西特色牛、羊肉食用品质及蛋白稳定性研究 | 魏燕超等(24) |
| Study on edible quality and protein stability of beef and goat in Shaanxi Province | WEI Yan-chao et al |
| 龙眼间歇真空微波干燥动力学研究 | 安可婧等(30) |
| Study on the drying kinetics of longan with intermittent vacuum-microwave | AN Ke-jing et al |
| 直触式超声强化热风干燥梨片的干燥特性 | 孙畅莹等(37) |
| Drying characteristics of direct-contact ultrasound enhanced hot-air drying of pear slices | SUN Chang-ying et al |
| 食盐对小鼠肠道微生物、酶活及血常规的影响 | 朱佳源等(43) |
| Effect of salt on intestinal microorganism, enzyme activities and blood in mice | ZHU Jia-yuan et al |
| 复合酶水解卵白蛋白及其特性与结构分析 | 刘丽莉等(47) |
| Complex enzyme hydrolysis of ovalbumin and its characteristics and structure analysis | LIU Li-li et al |
| 基于智能仿生仪的发酵小米椒感官品质评价模型 | 易宇文等(54) |
| Sensory quality evaluation model of fermented millet pepper based on intelligent sensory | YI Yu-wen et al |
| 薄荷滤棒固香期评价方法研究 | 金 强等(58) |
| Research on evaluation method for the period of mentholated holding in menthol filter rod | JIN Qiang 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



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

目次 CONTENTS

- 四川白鹅氨基酸组成分析及营养评价 章 杰等(62)
Analysis of amino acid composition and nutritional evaluation of Sichuan white goose ZHANG Jie et al
- 南极磷虾粉成分分析及营养学评价 全沁果等(68)
Valuable components analysis and nutritional evaluation on antarctic krill (Euphausia superba) meals QUAN Qin-guo et al
- 金刺梨果实发育期间营养成分及抗氧化能力变化 谢国芳等(73)
Analysis of changes in the nutrients and the antioxidant activities for *Rosa sterilis* D.Shi during development XIE Guo-fang et al
- 6 种葡萄籽中水解氨基酸和游离氨基酸含量测定及比较 卫阳飞等(77)
Determination and comparison of hydrolyzed amino acids and free amino acids in six kinds of grape seeds WEI Yang-fei et al

安全与检测 SAFETY & INSPECTION

- 基于上转换纳米粒子与金纳米粒子构建荧光共振能量转移体系检测双酚 A 方法研究 许 宙等(83)
Highly Sensitive Detection of Bisphenol A Based on FRET from Up-conversion Nanoparticles to Gold Nanoparticles XU Zhou et al
- 气相色谱-串联质谱法同时测定黑茶中 9 种农药残留 程水连等(88)
Simultaneously Determination of nine Kinds of Pesticide Residues in Dark Tea by Gas Chromatography-Tandem Mass Spectrometry (GC-MS/MS) CHENG Shui-lian et al
- 基于不同检测器高效液相色谱法测定食品中糖醇的研究 向 俊等(92)
Analysis and assessment of two kinds of high performance liquid chromatography methods to detect xylitol, sorbitol and maltitol in foods XIANG Jun et al
- UPLC-UV-QDa 联用系统快速分析野生樱桃李叶化学成分 刘 伟等(96)
Quick determination of chemical constituents in *Prunus cerasifera* Leave by UPLC-UV-QDa LIU Wei et al
- 物联网加区块链的食品安全追溯系统研究 曾小青等(100)
Research on food safety traceability system based on IoT and blockchain technology ZENG Xiao-qing et al

机械与控制 MACHINE & CONTROL

- 双螺杆压缩机 CFD 仿真分析及实验验证 龙 骥等(106)
CFD simulation analysis and experimental verification of twin screw compressor LONG Ji et al

- GDX2 硬盒包装机组 CH 与 CV 联接传动轴的优化设计 王广胜等(111)
Improvement of transmission shaft connecting CH and CV WANG Guang-sheng et al
in GDX2 packer
新型三明治产售一体机的设计与实现 周雨松等(115)
Design and implementation of a new sandwich making and selling machine ZHOU Yu-song et al
一种家用小型太阳能堆肥箱的设计 余培斌等(121)
Design of a domestic small solar composting box YU Pei-bin et al

贮运与保鲜 STORAGE TRANSPORTATION & PRESERVATION

- 粮仓储粮霉变 CO₂ 法监测值主要影响因素 白静静等(126)
Effect of CO₂ method on monitoring mildew of stored grain in warehouse and BEI Jing-jing et al
its main influencing factors
山苍子精油壳聚糖复合涂膜保鲜金柑 彭湘莲等(131)
Study on coating preservation of litsea cubeba essential oil and chitosan PENG Xiang-lian et al
on kumquat
基于可见光-红外光图像融合苹果缺陷检测算法 陈乾辉等(135)
Algorithm on apple defect detection based on visible light-infrared light CHEN Qian-hui et al
image fusion
基于主成分分析的不同种鲜食葡萄品质评价 潘 照等(139)
Quality evaluation of different table grape based on principal component analysis PAN Zhao et al

提取与活性 EXTRACTION & ACTIVITY

- 美拉德糖基化对玉米蛋白粉双酶水解产物抗氧化活性的影响 刘 祥等(147)
Effects of Maillard-type glycosylation on antioxidant activity of corn protein LIU Xiang et al
hydrolysates
姜多糖提取方法工艺优化及分析 廖登未等(152)
Optimization of polysaccharides extracted and analysis from *Zingiber officinale* LIAO Deng-wei et al
rosc
坛紫菜多酚提取工艺及体外抗氧化与抑菌活性研究 陈洪彬等(157)
The extraction process of polyphenols from *Porphyra haitanensis* and their CHEN Hong-bin et al
antioxidant and antimicrobial activities *in vitro*
昆仑雪菊茶总黄酮提取及抗氧化活性研究 王家妮等(162)
Extraction and antioxidant activities of flavonoids from *Coreopsis tinctoria* Nutt tea WANG Jia-ni 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 9 期(总第 203 期)

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

万方数据

9 FOOD & MACHINERY

Vol.34. Number 9(Serial No.203), Sep. 2018

6 种食用花卉有效成分及其抗氧化活性研究 张东峰等(167)
Study on the bioactive ingredients and antioxidant activities of 6 kinds of edible flowers ZHANG Dong-feng et al

超声波辅助水蒸气提取柠檬精油工艺优化及成分分析 肖娟等(172)
Ultrasonic-assisted extraction essential oil of lemon and chemical composition analysis XIAO Juan et al

研究进展 ADVANCES

发光细菌毒性检测机理及应用研究进展 胡欣颖等(179)
Research progress of the detection mechanism of luminescent bacterial toxicity and its application HU Xin-ying et al

水产品特定腐败菌群体感应及其植物源抑制剂研究进展 蓝蔚青等(185)
Research progress of specific spoilage organisms quorum sensing and plant-source inhibitors in aquatic products LAN Wei-qing et al

中国传统白酒中微量成分的来源与作用 曹智华等(191)
Sources and effects of trace components in traditional Chinese liquor CAO Zhi-hua et al

金线莲多糖提取及功能研究进展 陈程莉等(196)
Advances on extraction and function of *Anoetochilus roxburghii* polysaccharide CHEN Cheng-li et al

干燥方法对杏肉全粉品质及抗氧化活性的影响 赵红霞等(201)
Effect of drying methods on quality and antioxidant properties of apricot powder ZHAO Hong-xia et al

开发应用 DEVELOPMENT & APPLICATION

藜麦发酵工艺优化及活性研究 韩林等(206)
Optimization of fermentation technology and the activities of quinoa HAN Lin et al

增稠剂对杏鲍菇冻干粉品质的影响 王海鸥等(211)
Effects of different thickeners on the quality of freeze-dried *Pleurotus eryngii* powder WANG Hai-ou et al

碱蓬活性炭的制备工艺优化及吸附性能研究 付建鑫等(216)
Study on optimization of preparation of activated carbons from *Suaeda salsa* and its adsorption activity FU Jian-xin et al

信息窗 INFORMATION

征订启事 (5,10,36,220)