

F&M

中国食品科学技术学会会刊

食品与机械

1985年创刊

11

2020

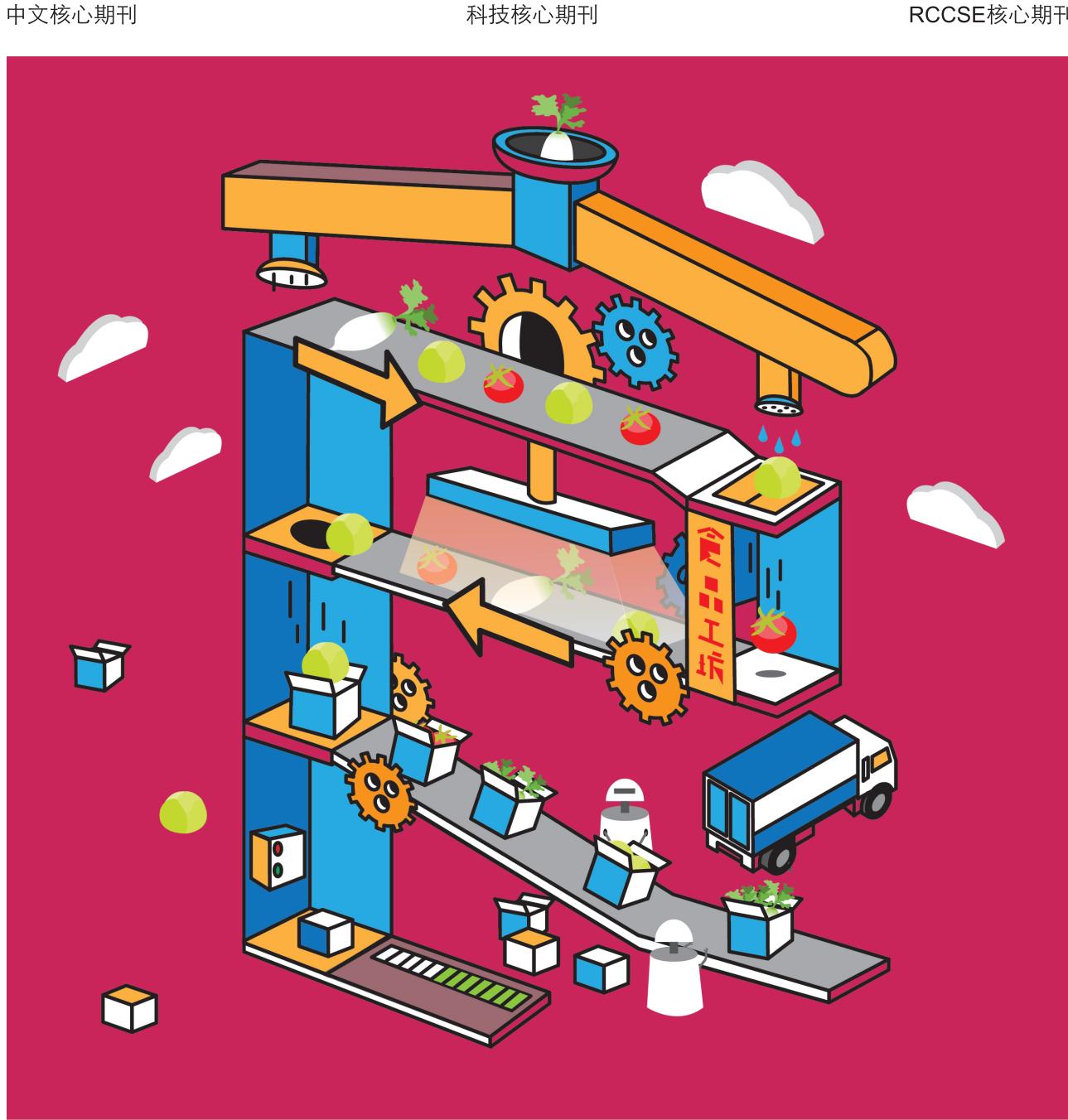
总229期

11
020F&M
食品与
机械

FOOD & MACHINERY

第36卷 总第
229期

食品与机械编辑部



作者 / 马 骏

目 次

CONTENTS

特别报道 SPECIAL REPORT

- 001 中国食品科技与产业深度对接的黄金期已经到来
——中国食品科学技术学会第十七届年会在西安召开

中国食品科学技术学会秘书处

基础研究 FUNDAMENTAL RESEARCH

- 004 高压微射流对莲子淀粉—单甘酯复合物性质的影响
The effects of high-pressure microfluidization on the properties of lotus seed starch-glycerin monostearin complex
郑艺欣等
ZHENG Yi-xin et al
- 010 常压室温等离子体诱变选育高产脂肪酶解脂耶氏酵母
Breeding of *Yarrowia lipolytica* with high lipase production by atmospheric room temperature plasma mutagenesis
季亚美等
JI Ya-mei et al
- 016 产 β -葡萄糖苷酶洋虫内共生真菌筛选、鉴定及联合转化人参皂苷作用机制
Screening and identification of two strains of β -glucosidase producing symbiotic fungi in *Martianus dermestoides* and the mechanism of combined transformation of ginsenoside
房柳等
FANG Liu et al
- 023 研磨方式对小麦粉粉体特性的影响
Effect of different milling methods on the powder properties of wheat flour
马思雨等
MA Si-yu et al
- 027 不同品种小麦粉品质特性对馒头品质的影响
Effects of different wheat flour quality characteristics on steamed bread quality
雍雅萍等
YONG Ya-ping et al
- 033 气流超微粉碎对绿豆芽物理特性与抗氧化活性的影响
Effect of airflow ultrafine pulverization on physical properties and antioxidant activity of mung bean sprouts
梁雪梅等
LIANG Xue-mei et al
- 39 加热非燃烧烟草薄片理化特性及热裂解性能研究
Study on physicochemical properties and pyrolysis properties of heated non combustion tobacco sheet
潘曦等
PAN Xi et al

安全与检测 SAFETY & INSPECTION

- 046 基于PSO-LSSVM和特征波长提取的羊肉掺假检测方法
Detection method of mutton adulteration based on PSO-LSSVM and characteristic wavelengths extraction
成甜甜等
CHENG Tian-tian et al
- 051 超高效液相色谱—串联质谱法快速同时检测茶叶中7种香料
An UHPLC-MS/MS method for rapid analysis of tea for the potential presence of illegally added flavorings
梁志森等
LIANG Zhi-sen et al
- 058 食用槟榔加工过程微生物监测与分析
Monitoring and analysis on microbes in edible areca processing
李文祥等
LI Wen-xiang et al
- 063 基于区块链的食品供应链数据双链存储优化模型
Optimized model of dual-chain storage of food supply chain data based on blockchain
高圣乔等
GAO Sheng-qiao et al
- 071 新《食品安全法实施条例》框架下行政处罚权的完善
The improvement of administrative penalty power under the framework of new food safety law implementation regulations
徐琪
XU Qi
- 074 网络外卖食品安全监管机制的创建与完善
Establishment and improvement of safety supervision mechanism of online take-out food
王永刚
WANG Yong-gang
- 077 崇明老白酒产地溯源判别
Geographical origin traceability discrimination of Chongming rice wine
刘星等
LIU Xing et al

083 数字签名技术在食品产地溯源中的应用研究	刘 纯等
Research on the application of digital signature technology in the traceability of food origin	LIU Chun et al
087 信息不对称语境下公众食品安全信任机制的构建	孟庆杰
Construction of public food safety trust mechanism in the context of information asymmetry	MENG Qing-jie

机械与控制 MACHINE & CONTROL

091 基于PSO的BP-PID碾米机组控制系统优化	李 强等
Control system of rice whitening unit based on BP-PID controller optimized by PSO algorithm	LI Qiang et al
097 包装机供料装置的改进与曲槽槽轮机构设计	刘亚丽等
Improvement of feeding device of packaging machine and design of geneva mechanism with curved slots	LIU Ya-li et al
101 闭式热泵干燥系统的除湿特性试验	曾文良等
Experimental investigation of dehumidification characteristics of closed drying system with heat pump	ZENG Wen-liang et al
105 一种提高浸梗机烟梗回潮时间跨度的改进	康金岭等
An improved of time span of returning moisture for stem soaking machine	KANG Jin-ling et al

贮运与保鲜 STORAGE TRANSPORTATION & PRESERVATION

107 基于近红外技术和偏最小二乘判别法对无花果成熟度的快速判别	周靖宇等
Identification of fig maturity based on near-infrared spectroscopy and partial least square-discriminant analysis	ZHOU Jing-yu et al
112 冷藏对牦牛酸奶营养成分及挥发性物质的影响	李升升等
Effect of refrigerated storage on nutritional composition and volatile substances of yak yogurt	LI Sheng-sheng et al
118 丁香酚对水产品中普罗威登斯菌的抑制作用	图尔荪阿依·图尔贡等
Inhibitory effect of eugenol on <i>Providencia vermicola</i> in aquatic products	TURSUNAY·Turgun et al
122 艾草黄酮抗氧化及对鸡胸肉保鲜效果的研究	杨宇华等
Study on antioxidant effect of flavonoids from <i>Artemisia argyi</i> and its application in preservation of fresh grade breast	YANG Yu-hua et al
128 茼蒿水提物对大肠杆菌的抑制作用及应用	费 鹏等
Antimicrobial activity of <i>Chrysanthemum buds</i> aqueous extract on <i>Escherichia coli</i> and its application	FEI Peng et al

提取与活性 EXTRACTION & ACTIVITY

133 模拟胃肠消化对牡蛎低聚肽抗氧化活性的影响	马 勇等
Effect of simulated gastrointestinal digestion <i>in vitro</i> on the antioxidant activity of oyster oligopeptides	MA Yong et al
138 蒲公英提取物对2型糖尿病大鼠降血糖的作用	闫 爽等
Study on the hypoglycemic effect of dandelion extract on type 2 diabetic rats	YAN Shuang et al
143 辐照处理对桦褐孔菌多糖降血糖作用的影响	张 露等
Effects of irradiated proces on hypoglycemic activity of <i>Inonotus obliquus</i> polysaccharide	ZHANG Lu et al
148 大孔树脂分离纯化霍山石斛多酚及其抗氧化活性研究	陈明威等
Purification of polyphenols from <i>Dendrobium huoshanense</i> by macroporous resin and its antioxidant activity	CHEN Ming-wei et al
154 提取方法对青叶苎麻叶蛋白功能特性的影响	职工淇等
Effect of extraction method on the functional characteristics of leaf protein from green leaves ramie	ZHI Shi-qi et al
158 细脚虫草多糖液体发酵及分离纯化工艺研究	王小爱等
Separation and purification of polysaccharides from liquid fermentation product by <i>Cordyceps tenuipes</i>	WANG Xiao-ai et al

开发利用 DEVELOPMENT & APPLICATION

- 165 烘焙工艺对饮料加工用绿茶品质的影响 黄膜樟等
Effect of roasting process on the quality of tea used in green-tea beverages HUANG Bin-zhang et al
- 172 模拟体外消化评定超微绿茶粉的冲泡饮用效果 周尧等
Evaluation of the brewing effect of ultrafine green tea powder by simulated in vitro digestion ZHOU Yao et al
- 177 猪血球蛋白营养分析与水解工艺优化及制备金属螯合肽的研究 孙子怡等
Study on nutritional analysis and hydrolysis process optimization of porcine hemoglobin and preparation of metal chelating peptides SUN Zi-yi et al
- 183 基于近红外光谱技术的烟丝掺配均匀度测定 赵科文等
Determination of blending uniformity of cut tobacco based on near infrared spectroscopy ZHAO Ke-wen et al
- 189 龙牙百合沸腾造粒工艺优化 尹乐斌等
Optimization of the boiling granulation process of *Lilium brownii* YIN Le-bin et al
- 195 干芥菜接种发酵发酵剂优化 李文青等
Optimization of fermentation agent for dry mustard LI Wen-qing et al

研究进展 ADVANCES

- 202 纳米脂质体制备方法及在食品工业中应用研究进展 王倩等
Research progress of preparation methods and application of nano-liposomes in food industry WANG Qian et al
- 206 蔓越莓中的植物化合物及其抑菌机理研究进展 刘小涵等
Progress on phytochemicals and antimicrobial mechanism of cranberry LIU Xiao-han et al
- 211 不同来源多肽—矿物质螯合物活性研究进展 楼钰航等
Progress in the study of chelate activity of polypeptide minerals from different sources LOU Yu-hang et al
- 217 多糖的热裂解性质分析及其在卷烟中的应用 刘欢等
Analysis of pyrolytic properties of polysaccharides and its application in cigarette LIU Huan et al
- 223 酿酒酵母全基因组学及其应用研究进展 陈碧燕等
Progress in *Saccharomyces cerevisiae* genome research and relative application CHEN Bi-yan et al

信息窗 INFORMATION

- 封面 主题插画 马骏
封三 食品包装设计优秀作品选登 李佛君
- 188 西班牙通过《西班牙食品产业链法》修订草案
194 俄罗斯发布生物活性食品补充剂注册要求须知
228 《红楼梦》与中国传统饮食文化研究
——《华夏饮食文化》评述 谭艳超
229 汉语饮食词语的隐喻研究
——《汉语饮食词汇研究》评述 李春梅
- 230 基于物联网的生鲜农产品冷链物流体系建设
——《鲜活农产品冷链物流管理体系研究》评述 方路线等
- 231 高校食品专业创新创业教育体系建设
——《食品专业创新创业训练》评述 杨芬
- 233 高校食品安全与思想政治教育融合
——《中国的食品安全：过去、现在与未来》评述 陈永刚
- 235 色彩在食品包装设计中的应用
——《食品包装创意设计》评述 祁敏