

SHIPIN YU JIXIE

01

2021

总 231 期

F&M

中国食品科学技术学会会刊

食品与机械

1985年创刊

中文核心期刊

科技核心期刊

RCCSE核心期刊



作者 / 程蓉洁

万方数据

01

2021

F&M

食品与机械

FOOD & MACHINERY

第 37 卷
总第 231 期

食品与机械编辑部

目次

CONTENTS

特别报道 SPECIAL REPORT

- 001 2020年中国食品学界大事记 赵丽芹
- 016 十年磨一剑 做好中国食品安全的守望者 中国食品科学技术学会秘书处
——2020年食品安全与健康热点科学解读媒体沟通会在京召开
- 018 十大热点解读传递科学共识 中国食品科学技术学会秘书处

基础研究 FUNDAMENTAL RESEARCH

- 019 湿热处理淀粉的糊化特性及糊化机制 邢俊杰等
Study on the gelatinization behaviors of heat-moisture treated starch and its mechanism XING Jun-jie et al
- 025 肉桂醛添加方式对乳清浓缩蛋白凝胶特性的影响 崔欢欢等
Improvement of cinnamaldehyde addition on properties of whey protein concentrate gel CUI Huan-huan et al
- 030 基于神经网络的菠萝香气成分色谱保留值研究 秦正龙等
Quantitative structure-retention relationship studies of aroma components from pineapple based on neural network QIN Zheng-long et al
- 034 罗文莎叶挥发油的化学成分及抑菌与酶抑制作用 李佳楠等
Chemical composition, bacteriostasis and enzyme inhibition of *Cinnamomum camphora* ct. LI Jia-nan et al
cineole volatile oil
- 040 赖氨酸—木糖体系美拉德反应产物的优化制备及抑菌性 孙炜炜等
Optimized preparation of Maillard reaction products from Lysine and Xylose and its antibacterial properties SUN Wei-wei et al
- 044 预处理条件对食味计评价江南地区粳米品质的影响 徐琳娜等
Effects of pretreatment conditions on the evaluation of the taste quality of japonica rice XU Lin-na et al
in Jiangnan area with rice taste analyzer
- 049 牛背最长肌高铁肌红蛋白还原酶的分离及其酶学性质 赵莉君等
Purification and characterization of metmyoglobin reductase in beef longissimus muscle ZHAO Li-jun et al
- 053 江西地方品牌酱鸭游离脂肪酸和风味特性分析 刘光宪等
Analysis of free fatty acids and flavor characteristics of sauced duck from Jiangxi local brands LIU Guang-xian et al
- 061 运动饮料对不同光固化复合树脂颜色稳定性的影响 张 炜
Effect of sports drinks on color stability of different light-cured composite resins ZHANG Wei
- 066 打叶复烤协同醇化对四川凉山烤烟烟叶多酚含量的影响 马亚萍等
Effects of threshing, redrying with collaborative aging on polyphenols content in tobacco-planting area of Liangshan in Sichuan MA Ya-ping et al

安全与检测 SAFETY & INSPECTION

- 073 基于核酸适配体调控噻菁染料聚集体构建铅离子检测方法 赵 晗等
Construction of lead (II) ion detection method based on regulation of thiacyanine self-assembly by nucleic acid aptamer ZHAO Han et al
- 079 液相色谱—串联质谱法测定大米、小麦粉中灭草松及其代谢物残留量 刘 迪等
The determination of residues of bentazone and its metabolites in rice and wheat flour by high-performance liquid chromatography-MS/MS LIU Di et al

086	液相色谱串联质谱法测定食品中淫羊藿苷等20种功能成分 Determination of icariin and other 20 functional components in food by liquid chromatography tandem mass spectrometry	范小龙等 FAN Xiao-long et al
094	一种多菌灵酶联免疫快速检测方法的建立 Establishment of arapid detection method for carbendazim enzyme-linked immunosorbent	蒋文慧等 JIANG Wen-hui et al
099	基于高光谱成像技术的水果表面农药残留无损检测 Nondestructive detection of pesticide residues on fruit surface by hyperspectral imaging technology	张 萌等 ZHANG Meng et al
104	大数据环境下基于神经网络技术的食品安全监管 Food safety supervision based on neural network technology in large data environment	孟庆杰等 MENG Qing-jie et al

机械与控制 MACHINE & CONTROL

108	基于不确定性理论的乳品降膜蒸发器设计 A new design method of dairy falling-film evaporators based on uncertainty theory	张 霞等 ZHANG Xia et al
114	低温环境下鲣鱼切割系统的分析与设计 Analysis and design of Bonito cutting system at low ambient temperature	梁静坤等 LIANG Jing-kun et al
118	双极性频率可调高压脉冲电源的建模与仿真 Modeling and simulation of bipolar frequency adjustable high voltage pulse power supply	王 卓等 WANG Zhuo et al
124	淡水鱼往复式去脏装置设计与工艺优化 Design and process optimization of reciprocating decontaminating device for freshwater fish	夏伟伟等 XIA Wei-wei et al
130	基于EDEM-Fluent仿真的餐厨垃圾渣液分离机设计与试验 Design and test of the separator of kitchen waste residue liquid based on EDEM fluent simulation	王浩璇等 WANG Hao-xuan et al

贮运与保鲜 STORAGE TRANSPORTATION & PRESERVATION

137	冻融循环过程中鲢鱼片K值的近红外预测模型研究 The near infrared prediction model of K-value of Channel catfish fillets during freeze-thaw cycles	钱晓庆等 QIAN Xiao-qing et al
143	基于高通量测序分析紫贻贝冻藏过程中菌群组成变化 Bacterial composition analysis of frozen mussels based on high-throughput sequencing	蒋慧丽等 JIANG Hui-li et al
148	1-甲基环丙烯结合膜气调处理对河口香蕉贮藏品质的影响 Effects of 1-MCP combined with membrane air conditioning treatments on the storage quality of estuarine bananas	李艳娇等 LI Yan-jiao et al
156	基于PCA-SVM的红枣缺陷识别方法 Recognition method of jujube defects based on PCA-SVM	楚松峰等 CHU Song-feng et al
161	基于图像评价的无核白葡萄成像系统构建 Determination of the imaging system for seedless white grape based on image evaluation	李泽平等 LI Ze-ping et al
165	基于机器视觉的辣椒外部品质检测 Study on external quality detection of pepper based on machine vision	任 锐等 REN Rui et al

提取与活性 EXTRACTION & ACTIVITY

169	铁观音茶渣蛋白水解物挤压膨化辅助碱酶复合提取工艺优化及其功能特性 Extrusion assisted alkaline-enzyme extraction process optimization of protein hydrolysate from Tie Guanyin tea residue and its functionalities	郭凤仙等 GUO Feng-xian et al
-----	--	-----------------------------

175	平菇多糖硫酸酯制备工艺优化及抗氧化活性研究 Optimization of preparation technology and antioxidant activity of polysaccharide sulfate from <i>Pleurotus ostreatus</i>	梁 英等 LIANG Ying et al
180	槟榔下脚料中槟榔碱的提取工艺及应用研究 Study on extraction technology and application of arecoline from betel-nut waste	陈 娟等 CHEN Juan et al

开发应用 DEVELOPMENT & APPLICATION

186	基于熵权法和灰色关联分析的藤茶理化品质评价与分级应用 Evaluation and classification for physicochemical quality of vine tea on entropy method and grey relation analysis	张 敏等 ZHANG Min et al
193	粳米与籼米组合对婴幼儿米粉食用品质的影响 Effects of the combination of japonica rice and indica rice on the eating quality of rice noodles for infants	张荣彬等 ZHANG Rong-bin et al
199	山药薏米芡实混合粉对小麦粉加工品质的影响 Effect of the mixed flour of Chinese yam, <i>Coix chinensis</i> Tod. and <i>Euryale ferox</i> on the processing quality of wheat flour	石晶红等 SHI Jing-hong et al
204	超声—远红外辐射干燥对香蕉片品质的影响 Effects of ultrasound combined far-infrared radiation drying on the quality of banana slices	石晓微等 SHI Xiao-wei et al

研究进展 ADVANCES

210	热诱导鸡蛋清蛋白凝胶化影响因素研究进展 Research progress on the affecting factors of heat-induced gelation of egg albumin	刘欣慈等 LIU Xin-ci et al
215	冷冻和解冻技术在水产品中的应用研究进展 Research status and prospect of freezing and thawing technologies of aquatic products	张亚瑾等 ZHANG Ya-jin et al
222	鱼鳞胶原蛋白可食性膜研究进展 Research progress on fish scale collagen edible film	李岩陇等 LI Yan-long et al

信息窗 INFORMATION

封面	主题插画	程蓉洁
封三	食品包装设计优秀作品选登	王宏民, 张 鹏
015	中国工程院院士朱蓓薇应邀出任本刊主编	
103	更正启事	
228	欧盟评估一种食品酶的安全性	
229	食品行业英语词句特征及翻译	孙 婷
230	食品科学与工程专业英语教学实践研究	刘文婷
231	“一带一路”背景下中国涉外传统饮食英文翻译	曹晓君
233	音乐艺术与饮食文化的联系	聂 翔等
235	计算机技术在食品工业中的应用	赵 飞



“素”造未来

VEGETABLE PROTEINS FUTURE

湖南富马科食品工程技术有限公司 www.fumach.com

公司地址:中国湖南省长沙市开福区沙坪街道1042号 / 邮政编码:410153 / 电话:0731-8667 7666 / 0731-8667 9767
销售热线:186 7483 9600 / 188 7478 7475 / 售后热线:188 7478 7475 / 电子邮箱:fumach@vip.163.com

食品与机械编辑部

地 址:湖南省长沙市天心区赤岭路45号

邮 编:410076

电 话:(0731)85125568 85125598

E-mail: foodmm@vip.sina.com

网 址: www.ifoodmm.com

邮发代号: 42-83 定价: 20.00元

ISSN 1003-5788

