

SHIPIN YU JIXIE

12

2021

总242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 / 朱日能

万方数据

目次

CONTENTS

基础研究 FUNDAMENTAL RESEARCH

- 002 柠檬果肉真空冻结过程中挥发性风味成分变化 王海鸥等
Changes of volatile flavor compounds in lemon pulp during vacuum freezing WANG Hai-ou et al
- 010 百香果全果与果汁发酵酒滋味成分及香气成分对比 胡来丽等
Comparison of taste and aroma components between whole passion fruit and fruit juice fermented wine HU Lai-li et al
- 020 GC-MS结合ROAV分析评价加工工艺对藤茶香气成分的影响 张锦程等
Analysis of volatile aroma components of *Ampelopsis grossedentata* tea with different processing technology based on GC-MS combined with ROAV ZHANG Jin-cheng et al
- 026 基于GC-IMS分析碾减率对籼米米饭挥发性物质的影响 吴永康等
Effect of degree of milling on volatile compounds of indica rice after cooking WU Yong-kang et al
- 032 抗性淀粉饮食模式下L-茶氨酸对大鼠肠道免疫功能的调节作用 屈青云等
Effect of L-theanine on intestinal immunity of rats under resistant starch feeding QU Qing-yun et al
- 040 大盘鸡炒炖加工过程中蛋白质降解和微观结构变化 赵电波等
Changes of proteolysis and microstructure of Dapanji during the stir-fried and stewed processing ZHAO Dian-bo et al
- 046 玉米浆发酵液对杏鲍菇营养价值和非挥发性呈味物质含量的影响 李 晶等
The effect on nutritional value and non-volatile flavor substance content of *Pleurotus eryngii* with fermentable corn steep liquor LI Jing et al

安全与检测 SAFETY & INSPECTION

- 052 同位素稀释—超高效液相色谱—串联质谱法测定婴幼儿奶粉中水溶性维生素 黄水林等
Determination of water-soluble vitamins in infant milk powder by isotope dilution coupled with ultra performance liquid chromatography-tandem mass spectrometry HUANG Shui-lin et al
- 058 基于层次分析法和随机森林回归算法的谷物资源风险评估模型 陈 卓等
Risk assessment model of grain resources based on AHP and random forest regression algorithm CHEN Zhuo et al
- 067 新媒体环境下食品安全网络谣言治理 汪 剑等
Research on the governance of food safety network rumors in the new media environment WANG Jian et al
- 071 食品安全民事公益诉讼中共同侵权连带责任的适用机制 曾 丽
The applicable mechanism of joint infringement and joint liability in food safety civil public interest litigation ZENG Li
- 076 转基因食品风险法律规制的国际经验与启示 刘丽霞
International experience and enlightenment of legal regulation of genetically modified food risk LIU Li-xia

机械与控制 MACHINE & CONTROL

- 080 基于Fluent的核桃带式连续烘干机设计 魏新龙等
Design of walnut belt continuous dryer based on fluent WEI Xin-long et al
- 089 YB25型卷烟包装机封签涂胶系统的改进 贺 韧等
Improvement of security seal gluing system in YB25 soft packer HE Ren et al

095	烟丝结构在线检测装置设计	吴文强等
	Design of on-line detection device for cut tobacco structure	WU Wen-qiang et al

包装与设计 PACKAGING & DESIGN

101	单身经济下重庆火锅包装设计创新	张大鲁等
	Research on packaging design innovation of Chongqing hot pot under single economy	ZHANG Da-lu et al
107	轻食食品包装扁平化设计风格及“国潮”趋势	徐海波等
	Flat design style and “National tide” trend in light food packaging	XU Hai-bo et al
110	出口食品包装中中国文化特色的本土化倾向及矫正	杨美君
	Localization tendency and correction of Chinese cultural characteristics in export food packaging	YANG Mei-jun

贮运与保鲜 STORAGE TRANSPORTATION & PRESERVATION

113	不同贮藏温度下猪油品质变化及氧化动力学模型构建	刘姗姗等
	Construction of quality change and oxidation kinetics model of lard during storage	LIU Shan-shan et al
121	紫苏提取物对裂壶藻油氧化稳定性的影响	林荣芳等
	Effect of perilla extract on the oxidative stability of <i>Schizochytrium</i> oil	LIN Rong-fang et al
127	基于红外与可见光图像融合的苹果表面缺陷检测方法	王云鹏等
	Apple surface defect detection method based on fusion of infrared and visible images	WANG Yun-peng et al

提取与活性 EXTRACTION & ACTIVITY

132	西瓜籽油脂脂肪酸成分分析及抗氧化活性研究	盘鹏慧等
	Fatty acid composition analysis and antioxidant activity of watermelon seed oil	PAN Peng-hui et al
137	荆芥多糖制备及对百合荆梨汁的抑菌效果	曹 阳等
	Preparation of <i>Schizonepeta</i> polysaccharide and its effect on antimicrobial activity of the juice of <i>lily schizonepeta pear</i>	CAO Yang et al
142	白苏叶挥发油超临界CO ₂ 萃取工艺优化、成分分析及抗氧化活性研究	齐富友等
	Extraction process optimization, composition analysis of volatile oil from <i>Perilla frutescens</i> leaf and its antioxidant activity	QI Fu-you et al

开发应用 DEVELOPMENT & APPLICATION

149	辣椒风味牛油加工工艺优化及挥发性物质分析	李 东等
	Study on processing technology of chili flavor beef tallow and its volatile compounds analysis	LI Dong et al
155	甘蔗糖蜜料酒制备工艺优化及品质分析	吴德光等
	Preparation technology optimization and quality analysis of sugarcane molasses cooking wine	WU De-guang et al
161	基于MIV-BP神经网络的成品烟丝质量预测模型构建	卓 鸣等
	Prediction model building for finished tobacco quality based on MIV-BP neural network	ZHUO Ming et al
167	卷烟纸参数对中式卷烟逐口通风的影响	关 欣等
	Influence of cigarette paper parameters on ventilation of middle cigarette	GUAN Xin et al

174	基于最优组合赋权的打叶复烤过程烟叶可用性研究	李书浩等
	Study on tobacco leaf availability during threshing and redrying process based on optimal combination weighting	LI Shu-hao et al
181	高弹性素食肠配方优化	秦建鹏等
	Optimization of the formula of highly elastic vegetarian sausage	QIN Jian-peng et al

研究进展 ADVANCES

188	基于核酸适配体检测动物性食品中卡那霉素残留研究进展	马婧怡等
	Research progress in aptasensors for the detection of kanamycin residues in animal-derived foods	MA Jing-yi et al
197	分子印迹传感器在真菌毒素检测中的应用研究进展	丁同英等
	Application and progress of molecularly imprinted sensors in mycotoxins detection	DING Tong-ying et al
202	色谱技术在黄酮类化合物分离纯化中的应用研究进展	杨发容等
	Application progress of chromatographic technology in the separation and purification of flavonoids	YANG Fa-rong et al
209	食用植物酵素中有机酸功能活性研究进展	黄颖等
	Research on functional activities of organic acids in edible plant ferment	HUANG Ying et al
215	勾调自动化在白酒生产中的应用研究进展	韩强等
	Research progress on the application of blending automation in the production of Baijiu	HAN Qiang et al

市场分析 MARKET ANALYSIS

221	美国营养事实标签发展经验与启示	黄泽颖等
	The development experience and enlightenment of American nutrition facts panel	HUANG Ze-ying et al
227	商业模式创新背景下品牌休闲食品供应链的重构	李霞等
	Reconstruction of branded leisure food supply chain under the background of business model innovation	LI Xia et al

信息窗 INFORMATION

封面	主题插画	朱日能
封三	食品包装设计优秀作品选登	南保华
001	2021年度优秀审稿专家表彰	
232	基于数据库管理的中医食疗翻译与应用研究	赵石楠等
234	新时代大学生食品安全存在的问题与对策分析	叶中亮
236	食品行业英语词汇特征及翻译准确性分析	李婵
237	食品对外贸易中商务英语翻译策略研究	游忆
239	食品安全档案管理信息化研究	呼俊迪
240	思想政治教育在食品质量与安全专业教学中的融入研究	宋星滢
242	高校思政教育在食品科学与工程专业中的育人功能发挥	陈小玉等
243	食品安全教育与大学生思想政治教育的融合发展研究	李楠
244	《食品与机械》2021年1~12期分类总目次	