

F&M

FOOD & MACHINERY

中国食品科学技术学会会刊

食品与机械

1985年创刊

04

2022

第38卷

CODEN:SYJHAQ

ISSN 1003-5788

CN 43-1183/TS

中文核心期刊

科技核心期刊

RCCSE核心期刊



作者 / 魏 军

万方数据

目次

CONTENTS

前沿观点 FRONTIER VIEW

- 001 中国食品机械润滑剂的使用情况及风险分析 郭 嘉等
Application and risk analysis of food machinery lubricants in China GUO Jia et al
- 008 蛋白基植物多酚纳米输送载体研究进展 陈杨玲等
Research progress of protein-based plant polyphenol nano-delivery carriers CHEN Yang-ling et al

基础研究 FUNDAMENTAL RESEARCH

- 015 海参体腔液提取物对南美白对虾自溶的抑制作用 聂 斌等
Inhibitory effect of sea cucumber coelomic fluid extracts on white shrimp autolysis NIE Bin et al
- 020 牛肉低温蒸煮过程中挥发性风味成分及其前体物动态变化 崔 伟等
Dynamic changes of volatile flavor components and their precursors during low temperature cooking of beef CUI Wei et al
- 029 硫酸化修饰对红枣多糖结构及抗氧化活性的影响 巩晓佩等
Effect of sulfate modificate on the structure and antioxidant activity of jujube polysaccharide GONG Xiao-pei et al
- 035 封闭/敞开体系对酪氨酸美拉德反应香味成分的影响 阴晓晴等
The influence of closed/open conditions on the flavoring compounds produced from tyrosine-based Maillard reaction YIN Xiao-qing et al
- 042 不同品种菊花涩味成分及其与唾液的相互作用 田 星等
Study on the interaction between the astringent constituents of different varieties of *Chrysanthemum* and saliva TIAN Xing et al
- 047 红茶菌菌相分析及优势菌的分离与鉴定 徐素云等
Analysis of kombucha microflora and the isolation and identification of dominant bacteria XU Su-yun et al
- 054 生熟酸枣仁及其皮、仁成分差异性与抗氧化活性研究 肖凤琴等
Study on composition difference and antioxidant activity of peel and kernel from raw and fried semen of *Ziziphi spinosae* XIAO Feng-qin et al
- 058 不同品种及产地鲜天麻挥发性物质差异性分析 孙海燕等
Differential analysis of volatile substances in fresh *Gastrodia elata* from different varieties and origin SUN Hai-yan et al

安全与检测 SAFETY & INSPECTION

- 065 豇豆中啮虫脒基体标准物质的研制 刘 燕等
Preparation of matrix reference material for acetamiprid in cowpeas LIU Yan et al
- 072 基于电子舌和电子鼻结合DenseNet-ELM的陈醋年限检测 王首程等
Age detection of mature vinegar based on electronic tongue and electronic nose combined with DenseNet-ELM WANG Shou-cheng et al
- 081 高效液相色谱—串联质谱法测定油菜和油菜籽中草除灵残留量 窦银花
Determination of anilazine in rape and rapeseed by LC-MS/MS DOU Yin-hua
- 085 超高效液相色谱法快速测定饮料中赤藓红含量 谢 赛
Rapid determination of erythrosine in beverages by UPLC XIE Sai
- 089 宁夏富硒大米的矿物元素判别及品质评价 杨晓忱
Mineral element discrimination of Selenium-enriched rice in Ningxia and its quality evaluation YANG Xiao-chen

- 095 “互联网+”背景下网络食品安全监管策略 汪丽华
Research on network food safety supervision strategy under the background of "Internet Plus" WANG Li-hua

食品装备与智能制造 FOOD EQUIPMENT & INTELLIGENT MANUFACTURING

- 099 啮合同向双螺杆挤出机不同螺杆构型对其流场的影响 张雪晨等
Influence of different screw configurations on the flow field of intermeshing co-rotating twin-screw extruder ZHANG Xue-chen et al
- 104 基于模糊神经网络的啤酒灌装精度控制技术 刘 伟
Beer filling precision control technology based on fuzzy neural network LIU Wei
- 109 基于离散元方法的餐厨垃圾螺旋挤压装置性能研究 冯 硕等
Study on performance of kitchen waste spiral extrusion device based on discrete element method FENG Shuo et al
- 114 组合式橡胶籽脱壳机构设计与试验 赵乐然等
Design and test of combined rubber seed shelling machine ZHAO Le-ran et al

包装与设计 PACKAGING & DESIGN

- 121 小型饮料瓶盖颜色识别系统设计与实现 邓三星等
Design and implementation of small color recognition system for beverage bottle caps DENG San-xing et al
- 127 基于感性工学的岩茶包装设计 陈静文
Rock tea packaging design based on perceptual engineering CHEN Jing-wen

贮运与保鲜 STORAGE TRANSPORTATION & PRESERVATION

- 134 四川产区蓝莓病原真菌的分离鉴定及精油成分对其的抑菌作用 刘春燕等
Isolation and identification of pathogenic fungi from postharvest blueberry in Sichuan province and the inhibition effect on them by using essential oil LIU Chun-yan et al
- 141 甜瓜弱微波辅助干热空气干燥特性及数学模型 张建超等
Melon weak microwave-assisted hot air drying characteristics and mathematical model ZHANG Jian-chao et al
- 150 变异系数法评价预处理方式对黄秋葵热风干燥品质特性的影响 屈展平等
Evaluation of the influence of pretreatment methods on the quality characteristics of okra hot-air drying based on the coefficient of variation method QU Zhan-ping et al
- 156 改进深度置信网络的苹果内部品质评价 胡春艳等
Evaluation of apple inner quality based on improved deep belief network HU Chun-yan et al

提取与活性 EXTRACTION & ACTIVITY

- 162 桦树皮中桦木醇重结晶纯化工艺优化 李榕基等
Optimization of recrystallization purification process of betulin in birch bark LI Rong-ji et al
- 169 鸡内金酶解物制备工艺优化及抗氧化活性研究 张慧莹等
Optimization of preparation technology and antioxidant activity of enzymatic hydrolysates from corneum gigerii galli endothelium ZHANG Hui-ying et al

175	大口黑鲈鱼皮胶原蛋白肽的制备及抗氧化活性研究 Study on preparation of collagen peptides from <i>Micropterus salmoides</i> skin and its antioxidant activity	韩梦瑶等 HAN Meng-yao et al
183	基于分子对接探究紫苏粗提物对代谢综合征相关酶的抑制作用 Explore the inhibitory effect of <i>Perilla</i> crude extract on metabolic syndrome-related enzymes based on molecular docking	余雨婷等 YU Yu-ting et al
189	提取方式对接骨木籽油品质的影响 Effects of extraction methods on the quality of elderberry seed oil	薛 晴等 XUE Qing et al

开发应用 DEVELOPMENT & APPLICATION

195	黄水提前移除对固态发酵浓香型原酒质量与出酒率的影响 Effect of advanced removal of Huangshui fluid on quality and yield of Nongxiang flavor crude Baijiu of solid-state fermentation	杨志龙等 YANG Zhi-long et al
200	大米—黄米混米品质特性 Quality properties of mixture of the proso millet and rice	任 静等 REN Jing et al
207	荞麦面条复合预制粉组配参数优化及其应用 Optimum parameters and application of buckwheat noodle composite preformed powder	赵 敏等 ZHAO Min et al

研究进展 ADVANCES

213	红外辐射食品热处理机制及应用研究进展 Advance in research on heat treatment mechanism of infrared radiation and its application in foods	于贤龙等 YU Xian-long et al
220	雪茄烟叶工业辅料发酵研究进展 Research progress on industrial auxiliary materials fermentation of cigar tobacco leaf	叶惠源等 YE Hui-yuan et al
228	金银花成分及加工 Research progress on composition and processing of <i>Flos Lonicerae</i>	罗 莲等 LUO Lian et al
234	烟草及其制品中游离烟碱的测定方法研究进展 Research progress on the determination of free-base nicotine in tobacco and tobacco products	张 浩等 ZHANG Hao et al

信息窗 INFORMATION

封面	主题插画	魏 军
封三	食品包装设计优秀作品选登	张子健
014	2022年度“中国食品科学技术学会科技创新奖”申报工作开始	
019	捷克修订双重食品质量控制基本原则	
064	过热蒸汽加工：提高食品质量和安全的新型加工技术	
241	无线传感器网络在食品物流监控中的应用	申小萌
243	跨文化环境下的中外饮食文化对比	王文静
245	数字媒体与食品设计的融合路径	刘承芳
246	跨文化视角下食品专业英语翻译策略及其教学创新	杜晓萱
247	食品行业专业英语词汇的特点及翻译策略	陈 媛
248	基于计算机模拟技术的食品加工发展研究	赵艳妮
249	中国美食文化对外传播中的英文翻译	闫 晶
251	跨文化视角下食品专业英语教学的困境与出路	王素芳



“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

