

04

2023

F&M

食品与机械

FOOD & MACHINERY

第39卷

总第258期

《食品与机械》编辑部

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

2023

第39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 / 赵 文

目次

CONTENTS

前沿观点 FRONTIER VIEW

- 001 从共享湘菜理论出发探讨预制菜产业健康发展的的问题与对策 杨代明等
Analysis of problems and countermeasures on the high quality development of the prepared dishes industry based on the share theory of Hunan cuisine YANG Dai-ming et al

基础研究 FUNDAMENTAL RESEARCH

- 009 蛋黄与蛋清对特二粉面筋聚集特性的影响 王雍清等
Effects of egg yolk/egg white on the aggregation characteristics of second-grade wheat flour WANG Yong-qing et al
- 014 椰子粉—小麦粉混合面团的质构和发酵流变学特性 李 铭等
Study on properties of the texture and fermentation rheology of coconut flour-wheat flour mixed dough LI Ming et al
- 019 豆浆中食盐添加量对白豆干质构特性的影响 舒媛珂等
Effects of the levels of NaCl added in soymilk on texture characteristics of white dried beancurds SHU Yuan-ke et al
- 026 产胞外多糖乳酸菌的筛选及鉴定 陈 靖等
Screening and identification of extracellular polysaccharide-producing lactic acid bacteria CHEN Jing et al
- 032 果胶酶澄清蜜瓜汁过程中甲醇含量的变化 侯彦喜等
Changes of methanol content during pectinase clarification of honey melon juice HOU Yan-xi et al
- 037 艾叶提取物的功效性能 张婉萍等
Study on efficacy and performance of *Artemisia argyi* extracts ZHANG Wan-ping et al
- 044 牡丹籽壳中黄酮类化合物提取及组分分析 邹 平等
Extraction and composition analysis of flavonoids in peony seed shells ZOU Ping et al

安全与检测 SAFETY & INSPECTION

- 051 差示扫描量热法测定谷氨酸纯度 马英楠等
Purity determination of glutamic acid by DSC MA Ying-nan et al
- 055 牛奶冻干粉中阿莫西林基体标准物质研制 刘天和等
Development of a matrix reference material for amoxicillin in lyophilized bovine milk LIU Tian-he et al
- 061 ORS-ICP-MS法测定膨化食品中10种金属元素 李 营
Determination of 10 metal elements in puffed food by ORS-ICP-MS LI Ying
- 065 基于电子鼻的茶油掺伪定性和定量检测 蒋 涵等
Qualitative and quantitative detection of camellia oil adulteration based on electronic nose JIANG Han et al

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

- 071 啮合异向双螺杆挤出机中螺杆端面结构参数对聚乳酸流场的影响 张一惟等
Effects of screw end face structural parameters on polylactic acid flow field in meshing counter rotating twin screw extruder ZHANG Yi-wei et al
- 077 基于三维模型的食品分拣机器人抓取控制方法 肖瑶星等
Grab control method of food sorting robot based on 3D model XIAO Yao-xing et al

- | | | |
|-----|--|-----------------------|
| 083 | 基于改进型YOLO的密集环境下槟榔果实的快速识别方法
Fast recognition method for betel nut in dense environments based on improved YOLO | 代 云等
DAI Yun et al |
| 089 | 小型茶叶智能分选设备控制系统设计
Design of intelligent tea sorting equipment control system | 甘 密等
GAN Mi et al |

包装与设计 PACKAGING & DESIGN

- | | | |
|-----|--|------------------------------|
| 094 | 多糖基广谱抗菌薄膜的制备及性能研究
Preparation and properties of polysaccharide-based broad-spectrum antibacterial films | 李志明等
LI Zhi-ming et al |
| 103 | 聚乙烯醇/纳米纤维素/石榴皮多酚复合抗菌薄膜性能研究
Study on properties of polyvinyl alcohol/nanocellulose/pomegranate peel polyphenol composite antibacterial films | 李 慧等
LI Hui et al |
| 110 | 红酒运输中包装的缓冲减振隔衬性能分析
Performance analysis of buffer and vibration isolation lining for red wine transport packaging | 王成位等
WANG Cheng-wei et al |

贮藏与保鲜 STORAGE TRANSPORTATION & PRESERVATION

- | | | |
|-----|---|-----------------------------|
| 117 | 火龙果热泵干燥数值模拟及试验
Numerical simulation and experimental study of pitaya during heat pump drying | 韩禄丛等
HAN Lu-cong et al |
| 123 | 微波干燥条件对杏脯干燥特性与品质的影响
Effects of different microwave drying conditions on drying characteristics and quality of preserved apricots | 赵红霞等
ZHAO Hong-xia et al |

营养与活性 NUTRITION & ACTIVITY

- | | | |
|-----|---|------------------------------|
| 130 | 3种石斛药材中奇数碳脂肪酸组成差异
Difference of odd-carbon fatty acid composition in three <i>Dendrobium</i> species | 冯诗琪等
FENG Shi-qi et al |
| 135 | 加工处理对离蕊金花茶花朵不同部位挥发性组分的影响
Effects of processing on volatile components in different parts of the flowers from <i>Camellia liberofilamenta</i> | 刘忠英等
LIU Zhong-ying et al |
| 142 | 发芽和水热处理对苦荞活性成分及功能特性的影响
Effects of sprouting and hydrothermal treatment on active components and functional properties of tartary buckwheat | 罗佳倩等
LUO Jia-qian et al |
| 151 | 菊苣主要挥发性香气成分分析
Analysis of main volatile aroma components of chicory | 张凤梅等
ZHANG Feng-mei et al |
| 156 | 榆干离褶伞溶栓酶对高脂血症大鼠肝损伤的保护作用
Protective effect of <i>Lyophyllum ulmarium</i> fibrolytic enzyme on liver injury induced in hyperlipidemia rats | 李 钰等
LI Yu et al |

开发应用 DEVELOPMENT & APPLICATION

- | | | |
|-----|--|------------------------------|
| 163 | 双酶酶解鸽胸肉工艺优化及抗氧化性评价
Optimization of response surface methodology and evaluation of antioxidant activity of double-enzyme hydrolyzed pigeon brisket | 沈畅华等
SHEN Chang-hua et al |
|-----|--|------------------------------|

170	小龙虾虾壳酶解液制备及其在小龙虾丸加工中的应用 Preparation of enzymatic hydrolysate from crayfish shells and its application in the processing of crayfish whole balls	杨祺福等 YANG Qi-fu et al
178	湿法超微粉碎银杏果粉在面条中的应用 Study on the application of wet ultrafine crushing ginkgo powder in noodles	朱丹丹 ZHU Dan-dan

研究进展 ADVANCES

184	谷物食品加工中促进蛋白交联方法的应用研究进展 Application research advances of different protein cross-linking methods in cereal foods processing	陈桢芸等 CHEN Zhen-yun et al
191	蛋白质对淀粉的影响及其复合体系应用研究进展 Research progress on the influence of protein on physicochemical properties, microstructures and digestive properties of starch and its application	赵海波等 ZHAO Hai-bo et al
198	蛋清蛋白凝胶改性及其在肉制品加工中的应用 Egg white protein gel modification and its application in meat processing	张根生等 ZHANG Gen-sheng et al
205	免疫分析技术在金刚烷胺残留检测中的应用 Application of immunoassay in the detection of amantadine residues	王琳等 WANG Lin et al
211	电子鼻在食品掺假鉴定中的应用研究进展 Research progress of electronic nose on identification of food adulteration	张桂云等 ZHANG Gui-yun et al
217	HS-SPME-GC-MS在水果产品挥发性物质检测中的研究进展 Research progress of HS-SPME-GC-MS in the detection of volatile substances in fruit products	庞纪伟等 PANG Ji-wei et al
225	浓缩果汁及其发酵酒的研究进展 Research progress of concentrated fruit juice and its fermented wine	尹子迎等 YIN Zi-ying et al
232	乳酸菌对发酵蔬菜风味影响研究进展 Research progress on the effect of lactic acid bacteria on the flavor of fermented vegetables	侯小艺等 HOU Xiao-yi et al

信息窗 INFORMATION

封面	主题插画	赵文
008	澳大利亚通报修订澳新食品法典中的婴儿配方奶粉法规	
241	浅析大数据时代食品企业商业模式创新	王少瑜
243	人力资源优化视角下的食品专业创业就业研究	王静
244	以病理预防为导向的食品质量控制与管理	赵辉等
245	浅析合理膳食理念下的食品营养与健康	王羽凝
246	基于食品美学的餐饮空间室内设计	李志阳
248	以日语学习为导向的日本饮食文化发展历史研究	尹平
250	食品企业财务管理模式的实践探索与理论研究	杜永杰
251	基于日本文学的日本食物文化研究	黄小英
252	文学视角下的食品文化探究	刘小红

kaae 楷益

国家高新技术企业
国家果蔬加工装备研发专业中心
国家级专精特新“小巨人”企业
江苏省(楷益)智能果蔬加工装备工程技术研究中心

果蔬 加工技术 创领者



江苏楷益智能科技有限公司

办公地址: 江苏省无锡市惠山区惠山大道88号明都大厦B幢2201室
工厂地址: 江苏省无锡市滨湖区胡埭工业园金桂东路6号
电话: 0510-85126689 传真: 0510-85125259 邮箱: sales@kaae.cn
服务热线: 13806174898 13771036185 网址: www.kaae.cn

Leading Company
of the Fruits and Vegetables
Processing Industry

《食品与机械》编辑部

地 址: 湖南省长沙市天心区万家丽南路二段960号
邮 编: 410114
电 话: (0731) 85258200 85258201
E-mail: foodmm@ifoodmm.com
网 址: www.ifoodmm.com
邮发代号: 42-83 定价: 20.00元

ISSN 1003-5788

