

09
2023

F&M 食品与机械

FOOD & MACHINERY

第39卷 总第263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

09
2023
第39卷
CODEN: SYJHAQ
ISSN 1003-5788
CN 43-1183/TS

中国科学引文数据库（CSCD）来源期刊

中文核心期刊

科技核心期刊



作者 / 阮红杰

目 次

CONTENTS

特别报道 SPECIAL REPORT

- 001 方便食品行业在变局中拓展与延伸
——第二十三届中国方便食品大会暨方便食品展在京举办 中国食品科学技术学会秘书处

基础研究 FUNDAMENTAL RESEARCH

- 004 基于高分辨质谱和网络药理学的可可茶多酚降血糖活性研究 黄秋颜等
Studying on the hypoglycemic activity of green tea polyphenols from *Camellia ptilophylla* Chang HUANG Qiuyan et al using high-resolution mass spectrometry and network pharmacology
- 012 调控配位不饱和位点增强锆基金属有机框架纳米酶的蛋白水解酶活性及应用 许珂宇等
Nanozymatic activity of Zr-based MOFs: Tuning the coordinatively unsaturated metal sites for enhancing hydrolytic activity toward peptide bonds XU Keyu et al
- 018 3种培养基对鸡肉产品中两类耐药菌培养的影响 黄柳娟等
Effects of three media on the isolation of two kinds of antimicrobial-resistant bacteria from chicken products HUANG Liujuan et al
- 026 湿堆发酵过程中藏茶化学成分的变化 邓俊琳等
Changes of chemical components of Tibetan tea during pile fermentation process DENG Junlin et al

安全与检测 SAFETY & INSPECTION

- 032 量子点微球免疫层析试纸条检测鸡蛋中恩诺沙星的性能评价 张富生等
Evaluation of the performance of enrofloxacin in the detection of egg by quantum dot microsphere immunochromatography strip ZHANG Fusheng et al
- 038 基于dsDNA-CuNCs的荧光ELISA检测牛奶中的*E. coli* O157:H7 曹文凯等
A fluorescence ELISA based on dsDNA-CuNCs for the detection of *E. coli* O157:H7 in milk CAO Wenkai et al
- 044 基于QuEChERS-高效液相色谱法测定油炸食品中丙烯酰胺含量 董文静等
Determination of acrylamide in fried foods by high performance liquid chromatography based on QuEChERS DONG Wenjing et al
- 050 基于Bi-Co-BTC电化学传感器检测食品中Zn²⁺ Cd²⁺ Pb²⁺含量 丁可武等
Determination of Zn²⁺ Cd²⁺ Pb²⁺ in food base on Bi-Co-BTC electrochemical sensor DING Kewu et al
- 057 HPLC法同时测定湘莲中芦丁、金丝桃苷及槲皮素含量 钟菲菲等
Determination of rutin, hyperoside, quercetin in Xiang lotus by HPLC ZHONG Feifei et al
- 065 食品生产经营企业刑事合规不起诉适用研究 蔡坤朋
A study on the application of non-prosecution of criminal compliance by food production and operation enterprises CAI Kunpeng

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

- 071 不同螺槽深度下异向双螺杆挤出机流道仿真分析 张一明等
Simulation analysis of flow channel of different twin-screw extruder with different groove depth ZHANG Yiming et al

077 基于Kinect相机的香梨重量预测方法	张润芝等
Prediction method of fragrant pear weight based on Kinect camera	ZHANG Runzhi et al
083 基于支持向量机和压力传感器的水果分类系统	王菲菲等
Fruit classification system based on the pressure sensor coupled with support vector machine	WANG Feifei et al
089 基于改进PSO-SVM的生产线分拣机器人罐装食品识别方法	高海燕等
Identification method of canned food for production line sorting robot based on improved PSO-SVM	GAO Haiyan et al

包装与设计 PACKAGING & DESIGN

095 基于机器视觉的食品外包装缺陷检测算法研究进展	戈明辉等
Research progress of food packaging defect detection based on machine vision	GE Minghui et al
103 基于AHP/AD/TRIZ的球形水果包装机设计	左斌等
Design of spherical fruit packing machine based on AHP/AD/TRIZ	ZUO Bin et al
110 基于改进型循环神经网络算法的食品包装智能实时识别系统研究	王少英
Research on intelligent real-time identification system of traffic signs based on improved recurrent neural network algorithm	WANG Shaoying
117 基于神垕钧窑非遗文化的河南本土传统食品包装设计	白致
Traditional packaging design for local food based on the intangible cultural heritage of Shang-Jin Kiln in Henan Province	BAI Mei

贮运与保鲜 STORAGE TRANSPORTATION & PRESERVATION

123 基于改进ResNet模型的食品新鲜度识别方法	万薇等
Food freshness recognition method based on improved ResNet model	WAN Wei et al
128 基于图像局部方差的亮度矫正下番茄表面缺陷检测方法	何婷婷等
Tomato surface defect detection method based on image local variance considering brightness correction	HE Tingting et al
134 基于改进YOLOv4模型的番茄成熟度检测方法	吕金锐等
Research on tomato maturity detection method based on improved YOLOv4 model	LU Jinrui et al

营养与活性 NUTRITION & ACTIVITY

140 虾壳活性肽对斑马鱼氧化应激损伤的保护作用	贺舒雯等
Protective effects of <i>Procambarus clarkii</i> shell bioactive peptides on oxidative stress injury of zebrafish (<i>Danio rerio</i>)	HE Shuwen et al
148 中国毛虾自溶前后多肽和氨基酸的变化	祝宝华等
Changes of peptides and amino acids in <i>Acetes chinensis</i> before and after autolysis	ZHU Baohua et al
154 混菌固态发酵米糠产谷维素的工艺及抗氧化活性评估	夏欣欣等
Process study on mixed bacterial solid-state fermentation of rice bran for the preparation of oryzanol and evaluation of its antioxidant activity	XIA Xinxin et al
162 轮叶党参多糖的分离纯化及结构研究	刘艳秋等
Isolation, purification and structure analysis of polysaccharide from lance asiabell root	LIU Yanqiu et al
169 春生田头菇粗多糖超声辅助提取及抗氧化性测定	韩晓磊等
Ultrasound-assisted extraction and antioxidant study of crude polysaccharide from <i>Agrocybe praecox</i>	HAN Xiaolei et al

开发利用 DEVELOPMENT & APPLICATION

- 177 不同模式超声波辅助低温腌制对牛肉品质的影响 吴梦迪等
Effects of different modes of ultrasonic assisted low-temperature curing on beef quality WU Mengdi et al
- 183 麸曲酱香型白酒酿造工艺研究及微量成分分析 李明珠等
Research on brewing technology of bran sauce Baijiu and trace composition analysis LI Mingzhu et al
- 190 超声波辅助酶法提取草鱼内脏鱼油工艺优化及脂肪酸组成分析 王正云等
Study on ultrasonic assisted enzymatic extraction of grass carp visceral oil and analysis of its fatty acid composition WANG Zhengyun et al
- 196 薏仁米糠膳食纤维酶法制备工艺优化及品质研究 林廷龙等
Study on optimizing technology and physicochemical properties of coix bran dietary fiber prepared by enzymatic method LIN Tinglong et al

研究进展 ADVANCES

- 201 载冷剂的流动特性及在水产品贮运保鲜中的应用研究进展 徐霞等
Research progress on the flow characteristics of secondary refrigerants and application progress in aquatic products storage and preservation system XU Xia et al
- 209 皮蛋加工工艺创新及腌制过程中理化性质变化规律研究进展 程静等
Research progress on innovative processing technologies and changes in physicochemical properties during the pickling of Pidan CHENG Jing et al
- 219 山银花资源的功能特性与综合利用 刘萍等
Functional characteristics and comprehensive utilization of Lonicerae Flos resources LIU Ping et al
- 228 全谷物成分对面制品品质及加工特性影响研究进展 邵玉兰等
Research progress on the effect of whole grain components on flour product qualities and processing characteristics SHAO Yulan et al
- 234 姬松茸多糖组成结构及提取技术研究进展 崔国梅等
Research progress on constituent structure and extraction technique of the polysaccharide from *Agaricus blazei* CUI Guomei et al

信息窗 INFORMATION

- 封面 主题插画 阮红杰
- 封三 食品包装设计优秀作品选登 罗郑雅等
- 241 大学教学管理中食品营养教育的重要性 戴艳媚
- 242 探究高校体育教育中饮食教育的融入 张闯等
- 243 STIPRAT评估模型下的短视频美食消费营销分析 黄东梅
- 245 文化“走出去”背景下中国饮食文化的译介与传播路径 陶沙
- 247 文化视角下顺德菜系的形成和发展 徐洋
- 249 动画形象在食品包装设计中的应用 薛慧莉
- 251 烹饪厨房用语的特点和英译策略 张树山



国家高新技术企业
国家果蔬加工装备研发专业中心

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

