

F&M FOOD & MACHINERY

食品与机械

中国食品科学技术学会会刊

1985年创刊

01

2024

第 40 卷

CODEN:SYJHAQ

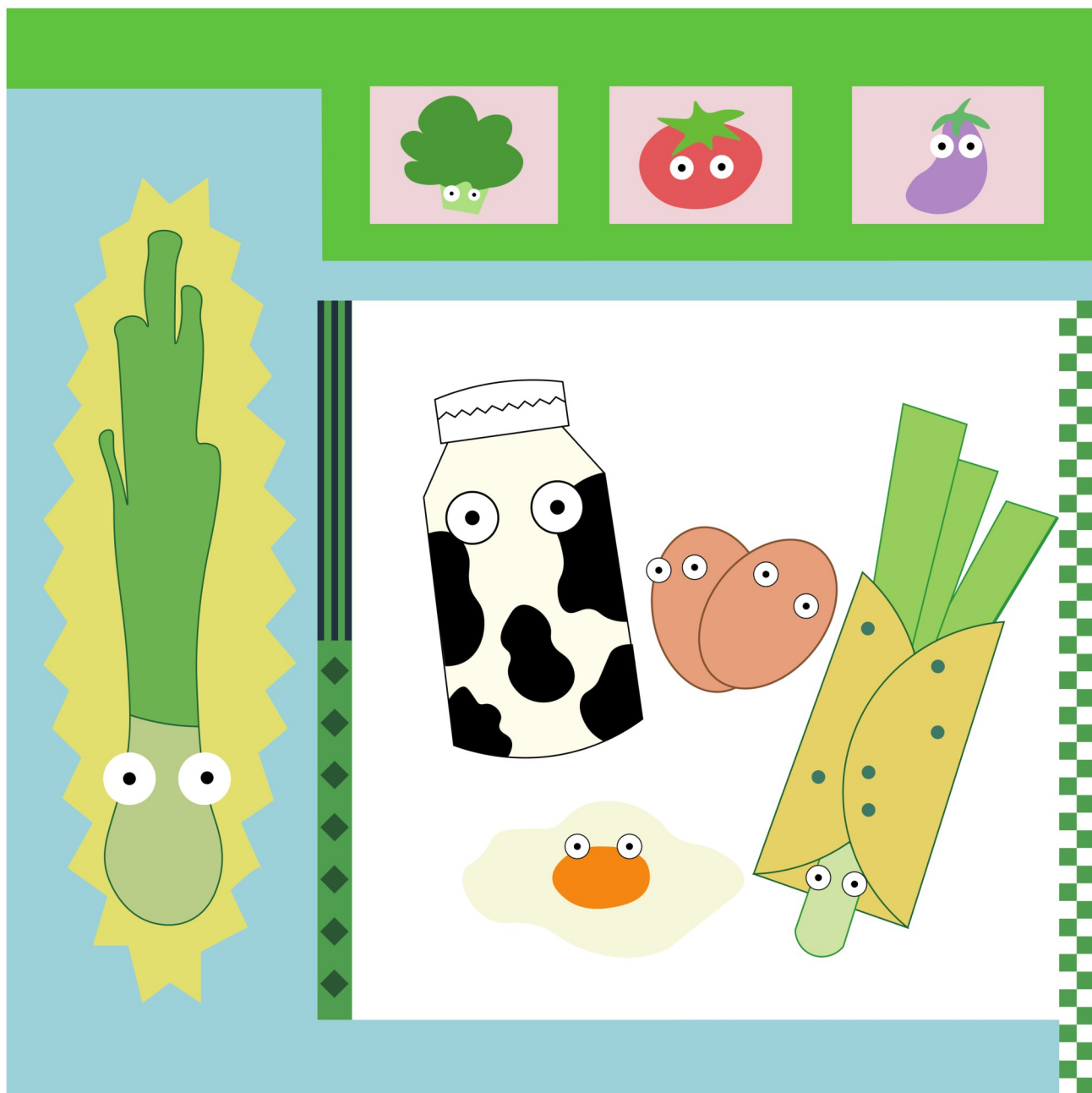
ISSN 1003-5788

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 / 王茹忆

万方数据

目次

CONTENTS

特别报道 SPECIAL REPORT

001	用科学之声强化食品安全风险交流 ——2023年食品安全与健康热点科学解读媒体沟通会在京举办	中国食品科学技术学会秘书处
-----	--	---------------

基础研究 FUNDAMENTAL RESEARCH

003	两段阶梯加热成膜工艺对蛋白基复合材料疏水性和阻隔性能的影响 Effects of two-step heating process on hydrophobicity and barrier properties of protein-based composites	王 滋等 WANG Zi et al
011	量子化学计算白藜芦醇与芝麻酚在油脂中的抗氧化协同作用 Quantum chemistry calculation of antioxidant synergistic effect of resveratrol and sesamol in oil	高伟洪等 GAO Weihong et al
017	延边黄牛肉干、湿法成熟过程中嫩度的变化 Study on changes in tenderness of Yanbian cattle during dry and wet-aging	张博媛等 ZHANG Boyuan et al
023	纳米粉碎对3种食用菌风味特征及减盐增鲜效果的影响 Effect of flavor characteristics and salt reduction and flavor enhancement of three edible fungi by Nano-pulverization	班鑫荣等 BAN Xinrong et al
033	纳米碳酸钙表面改性沸石对模拟蔗汁中酚酸的吸附性能 Study on the adsorption properties of nano-calcium carbonate surface modified zeolite to phenolic acid in simulated cane juice	柳富杰等 LIU Fujie et al

安全与检测 SAFETY & INSPECTION

040	淡水鱼中16种喹诺酮类抗生素UPLC-MS/MS检测方法的建立及膳食风险评价 Establishment and dietary risk assessment of UPLC-MS/MS detection method for 16 quinolone antibiotics in freshwater fish	高云慨等 GAO Yunkai et al
047	基于rGO-AuNPS修饰丝网印刷电极的电化学生物传感器快速检测甲基对硫磷 Rapid detection of methyl parathion by electrochemical biosensor based on rGO-AuNPS modified screen printing electrode	耿俊豪等 GENG Junhao et al
055	净化柱结合超高效液相色谱—串联质谱检测动物源性食品中16种喹诺酮药物 Establishment and application of clean-up combined with ultra-high performance liquid chromatography tandem mass spectrometry for the detection of 16 quinolones in animal-derived food	余婷婷等 YU Tingting et al
063	QuEChERS-UPLC-MS/MS测定大米中氯虫苯甲酰胺和五氟磺草胺的残留 Determination of chlorantraniliprole and penoxsulam residues in rice by QuEChERS-UPLC-MS/MS	黄子杰等 HUANG Zijie et al
068	食品安全抽检数据常见问题分析及对策研究 Problems analysis and countermeasures research of food safety sampling inspection data	赵红磊等 ZHAO Honglei et al

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

073	高压射流磨振荡反应腔CFD模拟及结构优化 CFD simulation and structure optimization of the industry-scale microfluidization interactive chamber	梅立仁等 MEI Liren et al
-----	---	-------------------------

- 082 回热对跨临界CO₂喷射制冷系统的影响 吴董炯等
The study on the effect of the internal heat exchanger on transcritical CO₂ ejector refrigeration system WU Dongjiong et al
- 090 食品包装热成型机电动八杆开合模机构的运动及受力分析 谢志刚等
Motion and force analysis of mold open-closing mechanism with electric eight-bar for food packaging thermoforming machine XIE Zhigang et al
- 095 食品协作机器人动态目标抓取控制方法研究 程鹏飞等
Research on dynamic target grasping control method for food collaborative robot CHENG Pengfei et al
- 101 枸杞烘干箱温度场优化及仿真 于 洋等
Optimization and simulation analysis of temperature field of wolfberry drying box YU Yang et al
- 108 基于机器视觉的谷糙分界线检测方法 刘 浩等
Paddy-brown rice boundary detection method based on machine vision LIU Hao et al

贮运与保鲜 STORAGE TRANSPORTATION & PRESERVATION

- 115 基于YOLO-FFD的水果品种和新鲜度识别方法 鄢 紫等
Fruit variety and freshness recognition method based on YOLO-FFD YAN Zi et al
- 122 柑橘皮在热处理过程中内部温度的时空分布特性 赵 曜等
Research on internal temperature temporal and spatial distribution of citrus peel in heat treatment process ZHAO Yao et al
- 128 玫瑰香橙压缩特性及损伤机理 卢思宇等
Compression characteristics and damage mechanism of rose orange LU Siyu et al
- 135 不同封装结构相变蓄冷板用于冷藏库数值模拟研究 梁汉威等
Numerical simulation of phase change cold storage plates with different packaging structures used in cold storage LIANG Hanwei et al
- 140 抹茶对贮藏期间薏仁米脂质氧化的影响 陈 婵等
Effects of matcha on lipid oxidation during storage of coix seed CHEN Chan et al

营养与活性 NUTRITION & ACTIVITY

- 145 两种酸笋主要成分、挥发性成分及抗氧化活性对比 廖 安等
Comparison of the main components, volatile components, and antioxidant activity of two types of fermented bamboo shoots LIAO An et al
- 152 裸藻对戚风蛋糕品质及抗氧化能力的影响 杨槟煌等
Effects of *Euglena gracilis* on the quality and antioxidant activity of Chiffon cake YANG Binhuang et al
- 158 黄精皂苷与多糖超声辅助提取工艺优化及降血糖活性研究 谢冰宗等
Study on the technology of ultrasonic assisted combined extraction of saponins and polysaccharides from *Polygonatum sibiricum* and its hypoglycemic activity XIE Bingzong et al
- 167 葛根蛋白酶解物大孔树脂吸附工艺优化及其体外抗氧化活性研究 岳奕含等
Optimization of macroporous resin adsorption process of enzymatic hydrolysis of *Pueraria* protein and its antioxidant activity in vitro by response surface method YUE Yihan et al

开发应用 DEVELOPMENT & APPLICATION

- | | | |
|-----|---|--------------------|
| 175 | 单一及混合乳酸菌发酵对番木瓜汁品质的影响 | 周 瑶等 |
| | Lactic acid fermentation of papaya juice using single and mixed Lactic acid bacteria | ZHOU Yao et al |
| 183 | 超高温瞬时灭菌对米酒品质的影响 | 熊思瑞等 |
| | Effect of ultra-high temperature transient sterilization on quality of rice wine | XIONG Sirui et al |
| 189 | 堇叶碎米荠低聚肽制备工艺优化及结构特征、氧化活性研究 | 问小龙等 |
| | Preparation, structural characteristics and antioxidant activity of <i>Cardamine violifolia</i> oligopeptides | WEN Xiaolong et al |

研究进展 ADVANCES

- | | | |
|-----|--|---------------------|
| 197 | 秀丽隐杆线虫在食品营养功能评价中的研究进展 | 陈 旺等 |
| | Review of <i>Caenorhabditis elegans</i> in food nutritional function evaluation | CHEN Wang et al |
| 204 | 米糠蛋白乳化性能及其改性方法研究进展 | 欧文华等 |
| | Research progress on emulsifying properties and modification methods of rice bran protein | OU Wenhua et al |
| 212 | 表面增强拉曼光谱技术在食品安全检测领域中的应用 | 王留留等 |
| | Application of surface-enhanced Raman spectroscopy in food safety detection | WANG Liuliu et al |
| 219 | 动物源性食品中氯霉素类药物残留分析方法研究进展 | 袁 喆等 |
| | Research progress in the detection technology of chloramphenicol residues in animal derived food | YUAN Zhe et al |
| 226 | 植物类外泌体样纳米颗粒特性、成分与功能研究进展 | 陈春莘等 |
| | Research progress of plant exosome-like nanoparticles on characteristics, components and functions | CHEN Chunping et al |
| 234 | 刺梨多酚类物质研究进展 | 尹艳艳等 |
| | Research progress on polyphenols in chestnut rose fruit | YIN Yanyan et al |

信息窗 INFORMATION

- | | | |
|-----|------------------------|------|
| 封面 | 主题插画 | 王茹忆 |
| 封二 | 新年贺词 | 朱蓓薇 |
| 022 | 瑞士修订食品条例 | |
| 151 | 乌克兰发布果酱果冻相关规定 | |
| 240 | 希腊拟制订啤酒和啤酒饮料法规 | |
| 241 | 探究新时代食品专业英语教育创新发展 | 黎平华等 |
| 242 | 课程思政视域下的食品专业创新育人路径探索 | 黎桂曹等 |
| 243 | 中国传统饮食文化的流变溯源与价值 | 黄婉燕 |
| 245 | 大学生饮食消费心理的影响因素及干预 | 韩 丹等 |
| 246 | 高职体育教学中营养饮食教育的融入与实践 | 丁 怡 |
| 248 | 美术绘画色彩在食品包装设计中的应用 | 赵婧姝 |
| 249 | 语言文学视角下的饮食意象叙事艺术 | 尹绪彪 |
| 250 | 发展视角下的蒙古族饮食文化 | 杨文斌 |
| 251 | 食品安全教育融入大学生思想道德教育的有效路径 | 张兴旺 |

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

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



9 771003 578247



万方数据