

食品研究与开发

Food Research And Development

2010年5月 第31卷 第5期 总第174期

食品研究与开发 目录

文件 编辑 窗口 帮助

基础研究

- 匙羹藤总皂甙- β -环糊精包合物的制备工艺 侯会斌,孙兆远,吴向阳,等(1)
- 酶解文蛤小分子肽分离纯化及生化特性 邱春江,姚兴存,赵培培,等(4)
- 高纯度番茄红素的制备 赵娟娟(7)
- ★高胆固醇膳食对SD大鼠和仓鼠血液胆固醇水平及小肠ACAT活性的影响
..... 王浩,张泽生,梁丽雅,等(10)
- 新型食品防腐剂富马酸海藻糖甲脂的抗菌特性研究 张庆,曾霞,周如金,等(15)
- 多元线性回归设计优化热变性法提取猪血SOD的最佳条件研究
..... 刘静波,刘婧,张杰,等(19)
- 大孔吸附树脂分离纯化甘草酸的工艺 张墙,杨继民(23)
- 根茎类作物淀粉糊的特性 何优选,赖俐超,卢基胜,等(26)
- 香蕉变温压差膨化干燥技术的影响因素 李宝玉,毕金峰,方芳,等(29)
- 感官评价法在石榴果酒研制中的应用 花旭斌,刘洪(33)
- 均匀设计法优化海参多肽的自溶工艺 王静,王丹丹,王锋喜,等(36)
- 欧李红色素纯化工艺 刘淑琴,常虹,周家华,等(39)
- V_C对面条品质的影响 张清,王鑫,沈群(44)
- 树舌灵芝菌丝体多糖提取条件的研究 刘中华,黄桃阁,胡炳义,等(48)
- 尿素包合法纯化棉籽油中亚油酸的研究 郑晓吉,罗鹏,陈计峦,等(51)
- 微波辅助提取红枣红色素的研究 吴绍武,刘章武,唐婧苗,等(54)
- 香蕉果肉多酚提取工艺 李健,杨昌鹏,李君梅,等(58)
- 皂化及微波法提取番茄红素的工艺 何春玫,周贞兵(61)
- 大孔吸附树脂纯化无花果总多糖工艺 李先佳(65)
- 环氧化聚苯乙烯的制备及其在果胶酶固定化中的应用 周建琴,刘菊香(67)
- 酶法从大麻哈鱼的脂肪线中提取鱼油的方法研究 刘春娥,刘峰,孙晓(73)

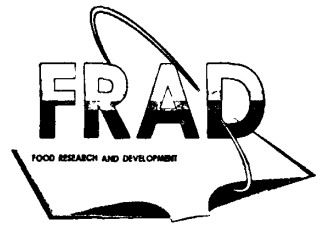
应用技术

- 发芽薏米饮料原浆的制备 李存芝,黄雪松,晏日安,等(76)
- 凝固型嫩豌豆酸奶的发酵工艺研究 侯小歌,王俊英,舒学香,等(79)
- 金枪鱼午餐肉罐头的研制 王九华(83)
- 辣椒素泡腾片的研制 苗颖,刘金福,何新益,等(86)
- 香蕉渣膳食纤维饼干的研制 彭球生,李秀娟,崔耀汉(89)
- 牡蛎酶解液营养粥的研制 宁杰,朴美子,张璐,等(93)
- 排毒保健果蔬汁的开发与研究 杨君,刘后伟,刘旭光(96)
- 黄花梨鲜白莲复合饮料加工工艺 吴蔚书,王平,黄立新(100)
- 火棘发酵乳酸饮料加工技术研究 杨胜教,石志红(103)
- L-阿拉伯糖巧克力的开发与研究 邱波,韩文凤,胡茂浩,等(106)
- 黑木耳多糖的提取工艺 魏红,吴向阳,仰榴青,等(109)
- 苹果、胡萝卜等复合保健饮料的研制 周建华,张敏(112)

主 编 赵 丽
编辑部主任 蔡跃华

顾 问
王笃圣 王静康
严日仁 赵晋府

编 委
(以姓氏拼音排序)
曹小红 天津科技大学
陈 娟 天津市食品学会
陈树生 天津市食品工业生产力促进中心
陈 卫 江南大学
董绮娜 天津市卫生局公共卫生监督所
段振华 海南大学
高志贤 军事医学科学院卫生环境医学研究所
韩北忠 中国农业大学
黄国伟 天津医科大学
李辉忠 天津市桂发祥麻花饮食集团有限公司
励建荣 浙江工商大学
刘成伦 重庆大学
刘金福 天津农学院
陆兆新 南京农业大学
孟宪军 沈阳农业大学
潘思轶 华中农业大学
田惠光 天津市卫生局
王光怀 中国食品报
王 硕 天津科技大学
王荫发 天津市肉类联合加工厂
吴兆亮 河北工业大学
谢明勇 南昌大学
杨宏顺 河北工业大学
叶兴乾 浙江大学
张殿英 天津市天立独流老醋股份有限公司
张坤生 天津商学院
张燕萍 江南大学
张 媛 天津市食品工业协会



食品行业核心刊物

- ◆1980年创刊
- ◆中文核心期刊
- ◆“中文科技期刊数据库”收录期刊
- ◆“万方数据——数字化期刊群”全文上网
- ◆《中国核心期刊(遴选)数据库》收录期刊
- ◆《中国期刊网》收录期刊
- ◆“中国期刊全文数据库(CJFD)”全文收录

主 管:天津二商集团有限公司
 主 办:天津市食品研究所
 天津市食品工业生产力促进中心

编辑出版:《食品研究与开发》编辑部
 发 行:《食品研究与开发》编辑部
 刊 期:月刊
 创刊年份:1980年
 通信地址:天津市静海经济开发区
 (天宇园)科技大道9号

邮 编:301600
 电话/传真:022-59525671
 网 址:http://www.tjfood.com.cn
 电子信箱:tjfood@vip.163.com
 中国标准连续出版物号:
 ISSN 1005-6521
 CN 12-1231/T5

出版日期:每月5日
 发行范围:国内外公开发售
 国内订阅:全国各地邮局或本编辑部
 邮发代号:6-197
 国外发行:中国国际图书贸易总公司
 国外发行代号:M8089
 广告经营许可证号:1201044000116
 印 刷:天津市恒远印刷有限公司
 地 址:天津市红桥区北营门西马路
 荣茂里1号
 国内定价:15元/册
 国外定价:12美元/册

广告代理:明德锐志广告传媒(北京)有限公司
 地 址:北京市朝阳区慧忠北里天创世缘
 D1座10层1005室
 邮 编:100012
 电 话:010-51289210/64801928
 联 系 人:金婉宁

长白山野生软枣猕猴桃果肉果冻的研制 邵信儒,孙海涛,姜瑞平,等(115)

检测分析

- 气相色谱法测定黑木耳中多种有机磷农药残留 姬晓灵,屈爱桃,汪岭,等(118)
- 石榴皮中多酚类物质的提取和组成分析 唐丽丽,刘邻渭,孙丽芳,等(121)
- 阳离子胶束介质中次磷酸钠还原偶氮肿I褪色催化动力学光度法
测定痕量硒(IV) 周之荣,王群,章淑媛(126)
- 火焰原子吸收光谱法测定紫甘薯中的锌铜 陈新,李健,陈智慧,等(131)
- HPLC法测定枇杷和杨梅中维生素C的含量 朱庆珍(133)
- 火焰原子吸收法测定玫瑰花茶中微量元素的含量及溶出特性
..... 汤长青,范文秀(135)
- PCR法快速检测熟肉制品中肉类来源 孙艳华,张智禹,牛晋阳,等(139)
- 镀铼膜修饰玻碳电极方波伏安法测定豆芽中痕量铬
..... 刘成伦,杨玉娥,周庆华,等(143)
- 东北小鲵内脏中脂肪酸组成分析 曹坦,辛广,张博,等(146)

生物工程

- 利用蛋白质 SDS-PAGE 电泳方法检测转基因大豆的初步研究
..... 金红,孙琪,张斌,等(148)
- 一株假单胞菌降解溶解有机氮条件探讨 李军冲,齐树亭,石玉新,等(151)

营养保健

- 亨氏马尾藻化学成分分析及其营养学评价 诺素华,王维民,刘辉,等(154)

贮藏保鲜

- 冷藏温度和薄膜半封闭包装对小白菜贮藏品质的影响 费斐,侯建设,田莹,等(157)
- ★不同温度对枇杷贮藏效果和酶活性的影响 徐俐,白超(159)
- 复合保鲜涂膜在平菇保藏中的应用 徐吉祥,钟桂兴,彭珊珊(164)
- 草莓汁护色效果研究 隋冬杰,阮美娟(168)

质量安全

- 牛乳中乳铁蛋白含量变化规律的研究 孙国庆,康小红,刘卫星(171)

专题论述

- 蜡质玉米改性淀粉的研究进展 孔令伟,郑为完,张雪春,等(174)
- 挥发性碳水化合物检测辐照含脂食品在国内外的研究现状
..... 林琼,马涛,王志东,等(177)
- 二酰甘油油脂的特性及其生产工艺研究进展 孙纪隶,于宏伟,王雪静,等(180)
- 纳米微胶囊技术及其在食品中的应用 孙健平,姜子涛,李荣(184)
- 牛奶中抗生素残留检测的研究进展及应用现状 郑维君,常炜,马文宏(187)

食品机械

- 食品机械产品的成本控制 陈劲松(191)

FOOD RESEARCH AND DEVELOPMENT

Monthly(Sum174)Vol.31,No.5. May. 2010. First Published in 1980 CN 12-1231/TS

Chief Editor:ZHAO Li

Contents

Basic Studies

- Preparation of the Inclusion Compound of Total Saponins from *Gymnema sylvestre* with β -Cyclodextrin HOU Hui-rong, et al(1)
- Separation and Purification the Minor Peptides from the *Meretrix Linnaeu* Protein Hydrolysates and the Investigation of the Biochemical Properties QIU Chun-jiang, et al(4)
- Manufacture of High Purity Lycopene ZHAO Juan-juan(7)
- ★ Effect of Dietary Cholesterol on Plasma Cholesterol and Intestinal ACAT Activity of SD Rats and Hamsters WANG Hao, et al(10)
- Study on Antimicrobial Activities of New Food Preservative Trehalosyl Methyl Fumarate ZHANG Qing, et al(15)
- Best Condition on Purifying Superoxide Dismutase(SOD) in Swine Blood by Heating Denaturation Method Based on the Design of Multiple Linear Regression LIU Jing-bo, et al(19)
- The Technology of the Purification of Glycyrrhizin with Macroporous Resin ZHANG Qiang, et al(23)
- Properties of Starch Paste of the Root Crops HE You-xuan, et al(26)
- Research of the Impact Factors Explosion Puffing Drying by Modified Temperature and Pressure for Banana Chips LI Bao-yu, et al(29)
- Application of Sensory Evaluation in the Manufacture of Pomegranate Fruit Wine HUA Xu-bin, et al(33)
- Optimization of the Autolytic Method of Holothurian Peptides through Uniform Design WANG Jing, et al(36)
- Purification Process of *Prunus Humilis* Bunge Red Pigment LIU Shu-qin, et al(39)
- Effect of Vitamin C on the Quality of Noodles ZHANG Qing, et al(44)
- Extracting of Mycelia Polysaccharides from *Ganoderma Paalanatum* LIU Zhong-hua, et al(48)
- Purification of Linoleic Acid from Cotton Seed Oil by Urea Adduction Fractionation ZHENG Xiao-ji, et al(51)
- The Study of Extracting Red Pigment from Red Jujube by Microwave Method WU Shao-wu, et al(54)
- Study on the Extraction Technology of Polyphenol from Banana LI Jian, et al(58)
- Extracted Technology of Lycopene by Saponification and Microwave Methods HE Chun-mei, et al(61)
- Separation and Purification of the Total Polysaccharide in the *Ficus Carica*(FCPS) by Macroporous Adsorptions Resin LI Xian-jia(65)
- Studies on Preparation of Epoxy Polystyrene Sphere and Its Application of Immobilization of Pectinase ZHOU Jian-qin, et al(67)
- Study on Extraction of Fish Oil from Chum Salmon Fat Line by Enzymolysis LIU Chun-e, et al(73)
- ### Applied Technology
- Study on Germinated Job's Tears Drink Plasmogen LI Cun-zhi, et al(76)
- Study on the Fermentation Technology of Green Pea Yogurt HOU Xiao-ge, et al(79)
- The Development of Canned Tuna Luncheon Meat WANG Jiu-hua(83)
- Study on Development of Capsaicin Effervescent Tablets MIAO Ying, et al(86)
- Study on Process of Banana Waste Powder Dietary Fiber Biscuit PENG Qiu-sheng, et al(89)
- Study of the Nutritional Oyster Hydrolysis Porridge NING Jie, et al(93)
- Research and Development of the Health Fruit-vegetable Juice with Function of Detoxication YANG Jun, et al(96)

The Resesarch of Processing Technology of Compound Beverage of Huanghua Pear and Fresh White Lotus Seed	WU Wei-shu, et al(100)
Firethorn Fermentation Processing Technology of Lactic Acid Fermented Beverage	YANG Sheng-ao, et al(103)
Research and Development of L-Arabinose Chocolate	QIU Po, et al(106)
Extraction Technology on Crude Polysaccharides from <i>Auricularia Auriculara</i>	WEI Hong, et al(109)
Development of A Healthy Mixed Beverage Consists of Apple, Carrot, Celery and Garlic	ZHOU Jian-hua, et al(112)
Development of Wild <i>Actinidia Arguta</i> Puly Jelly in Changbai Mountains	SHAO Xin-ru, et al(115)
Detection and Analysis	
Simultaneous Determination of 10 Organophosphrous Pesticides in <i>Auricularia Auriculara</i> by Gas Chromatography	JI Xiao-ling, et al(118)
Pomegranate Peel Polyphenols Extraction and Analysis	TANG Li-li, et al(121)
Kinetic Spectrophotometric Method for the Determination of Selenium(IV) by Its Catalytic Effect on the Reduction of Arsenazo I with Sodium Hypophosphite in Cationic Micellar Media	ZHOU Zhi-rong, et al(126)
Determination of Copper and Zinc in Purple Potato by Lame Atomic Absorption Spectrometry	CHEN Xin, et al(131)
Determination of Vitam C in Loquat and Myrica Rubra by High Performance Liquid Chromatography	ZHU Qing-zhen(133)
Extracting Characteristics of Trace Elements in Rose Flower Tea	TANG Chang-qing, et al(135)
Rapid Detecting Meat Source in Cooked Meat by PCR Method	SUN Yan-hua, et al(139)
square Wave Voltammetry Determination of Trace Chromium in Sprouts at the Bismuth Film Electrode	LIU Cheng-lun, et al(143)
Composition Analysis of Fatty Acid in Visceral of <i>Hynobius Leachii</i>	CAO Tan, et al(146)
Bioengineering	
The Preliminary Study on Detecting Transgenic Soybeans by Protein SDS-PAGE Method	JIN Hong, et al(148)
Research on Conditions of Degrading Dissolved Opganic Nitrogen by a <i>Pesudomonas</i>	LI Jun-chong, et al(151)
Nutrition and Health	
Chemical Constituents in Sargassum Henslowianum and Its Nutrition Evaluation	CHEN Su-hua, et al(154)
Storage and Preservation	
Effect of Cold Storge Temperature and Film Semi-Sealed Packaging on Storage Qualities of Chinese Cabbage	FEI Fei, et al(157)
★ Influence on the Fresh Presercation and Enzyme Active of Loquat in Different Temperature	XU Li, et al(159)
The Application of Compound Refreshing Coating Film in Preservation of Oyster Mushroom	XU Ji-xiang, et al(164)
Study of Protecting Color Effect on Strawberry Juice	SUI Dong-jie, et al(168)
Quality Safety	
Study on Variation of Lactoferrin Content in Bovine Milk	SUN Guo-qing, et al(171)
Special Topic Discussion	
Research Advance in Waxy Maize Modified Starch	KONG Ling-wei, et al(174)
A Review of Detecting Irradiation Food Containing Fat by Volatile Hydrocarbons	LIN Qiong, et al(177)
Research Progress on the Properties and Production Processes of Diacylglycerol Oil	SUN Ji-lu, et al(180)
Preparation and Application of Nano-Microcapsules in Foods	SUN Jiang-ping, et al(184)
Antibiotic Residues in Milk Research Progress and Application Status	ZHENG Wei-jun, et al(187)
Food Machinery	
Study on Cost Control with Food Equipments	CHEN Jin-song(191)