

食品研究与开发

Food Research And Development

2010年7月 第31卷第7期 总第176期

F 食品研究与开发 目次

文件 编辑 窗口 帮助

基础研究

- 不同 DNS 试剂测定木糖含量的研究 王俊丽, 聂国兴, 曹香林, 等(1)
- 响应面法优化超声波提取苍耳子油工艺 王艳珍, 黄文灿, 赵明智, 等(4)
- 枇杷多酚氧化酶酶学特性的研究 史辉, 郑玉平, 阮少江, 等(9)
- ★ 不同方法提取板栗壳棕色素的研究 梁建兰, 刘秀凤, 侯亚涛, 等(13)
- 利用响应面法优化虾青素发酵培养基 侯娟, 王际辉, 叶淑红, 等(16)
- 水提法提取雪松松针多糖 葛霞, 王文君, 欧阳克蕙, 等(20)
- 大豆冰淇淋中豆浆发酵技术的应用及稳定性研究 许娜, 贾宁, 生庆海, 等(23)
- 不同加工工艺对微波鸡肉串品质的影响 张晓天, 范大明, 孙传范, 等(27)
- 天然抑菌剂在猕猴桃果浆保鲜中的应用 高蓬明, 刘晓燕, 秦晋颖, 等(31)
- 臭氧处理马铃薯淀粉加工废水的白地霉净化 任燕, 梅匀, 曾艳, 等(35)
- 差式扫描量热分析法研究糖酯对淀粉糊化和老化特性的影响 刘巧瑜, 张晓鸣(39)
- 高强度脉冲磁场对牛奶杀菌的研究 郭丹丹, 肖凯军(42)
- 葡萄糖氧化酶和木聚糖酶对面包特性的影响 钱金圣(46)
- NKA 大孔树脂对紫甘薯花色苷动态吸附的研究 区子舟, 王丽娟, 王琴, 等(50)
- L- 色氨酸和 L- 苯丙氨酸在 732 树脂上的吸附行为研究 郑红, 王中来(54)
- 超高压处理对柚子酒香气成分的影响 游玉明, 阙建全(59)
- 油性茶多酚对油炸花生食品抗氧化的研究 李健(63)
- 啤酒生产中的酿造水处理技术 吴旭乾, 洪亮, 金学平, 等(66)
- 超声波提取桑葚中白藜芦醇的工艺 葛亮, 杨清香, 张志强(69)
- 雨生红球藻细胞破碎的工艺优化 姜玲, 董庆霖, 邢向英, 等(72)
- 乌莓中木犀草素的提取工艺研究 王娟, 廉志清, 王金, 等(76)
- 牛尾菜总皂苷最佳提取工艺 孟宪军, 鄂柳欣, 冯颖(79)

应用技术

- 芦笋保健酒工艺研究与开发 丁立孝, 胡晓文, 丁振(82)
- 鸭副产品开发休闲食品工艺研究 李清秀, 王海东, 姜其华, 等(85)
- 调和玉米汁饮料配制工艺 周剑新, 谢洁, 蒲海燕, 等(87)
- 橘红皮多糖的超声波萃取工艺 李粉玲, 蔡汉权, 陈冬凤(91)
- 利用碎麦芽糖制备麦芽糖醇的氢化工艺 郭俊珍, 王泽南, 李洪波, 等(95)
- 椒麻酱的生产工艺 熊敏, 肖岚, 唐英明, 等(98)
- 搅拌型海红酸奶的研制 王海平, 黄和升(101)
- 醋泡黑豆加工工艺 熊太银, 王文贤, 张秋芳, 等(104)
- 即食芡实保健粥的研制 李海林, 华涛, 姚茂洪(108)
- 低糖西瓜果脯的开发与研制 陈秀丰, 黄俊生, 李冠中, 等(111)

鲑鱼蛋白酶解液制备肉味香精工艺 刘红,杨荣华,王宏海,等(115)
 超微粉碎罗非鱼骨粉制作曲奇饼干配方的研究 李秀娟,蒋志红,杨萍,等(118)
 白茶保健凉茶饮料的开发研究 王菲菲,刘婷媛,张帆,等(121)
 功能性胡萝卜粉的开发研究 余瑞婷,谢红涛,陈野(124)

检测分析

环介导等温扩增法快速检测产肠毒素大肠杆菌的研究
 罗海,郑春亮,万红梅,等(127)
 液相色谱-质谱联用技术测定食品中罂粟碱残留
 刘艳琴,王浩,杨红梅,等(130)
 原子荧光法测定白砂糖中汞的含量 鹿泉(133)
 离子色谱法检测液体乳和乳粉中的硝酸盐、亚硝酸盐及硫酸盐
 成霖,刘鄂涓(135)
 几种高效液相色谱法检测面粉中过氧化苯甲酰的比较 王树茂(138)
 高效液相色谱法测定火龙果茎中 V_E 的含量 周丽屏,曹民(140)

生物工程

胃蛋白酶胰蛋白酶水解酪蛋白的研究 王芃(143)
 冬虫夏草固态发酵菌渣生产菌质多糖 王祥诚,余有贵,程里,等(148)
 AOT/异辛烷反胶束体系制备大豆蛋白产品研究 高亚辉,张书霞,陈复生,等(151)
 鸡油菌多糖的提取及其抗氧化研究 罗成,周达,鲁晓翔(155)

营养保健

机体钙营养与合理补钙 李炳云(160)

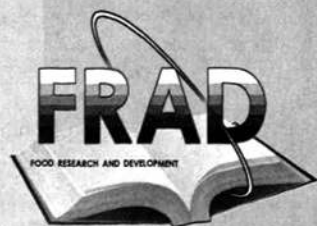
专题论述

金银花中绿原酸提取工艺研究进展 马烽,朱亚玲,陈明辉,等(164)
 海虾过敏原的研究进展 吴海明,胡志和(167)
 谷氨酰胺转氨酶在传统中式方便食品品质改良中的应用探讨
 李玮,李栓,胡杰(173)
 生物工程在食品工业中的应用 齐晓巍(176)
 转鼓式固态物料动态发酵装置的研制与应用 邢鸿雁,陈野(178)
 亚麻木酚素提取与纯化的研究进展 崔宝玉,刘玉,阙侃,等(181)
 浅析广式凉果果胚钙剂固硫技术的应用 郭大捷,杨秀贤(185)
 添加剂在冷冻面团中的应用 隋欣(187)

天然食品添加剂

空心菜提取色素的综合利用研究 谢惠波,杨宗伟,陈丽,等(189)

注:★为本期特别推荐文章!



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:

ISSN1005-6521
 CN12-1231/TS

出版日期:每月5日
 发行范围:国内外公开发行
 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

FOOD RESEARCH AND DEVELOPMENT

Monthly(Sum176)Vol.31,No.7. Jul. 2010. First Published in 1980 CN 12-1231/TS

Chief Editor:ZHAO Li

Contents

Basic Studies

- Effect of Different DNS Reagents in Determination of Xylose Content WANG Jun-li, et al(1)
- Optimization of Ultrasonic-assisted Extraction of Xanthium Oil from *Xanthium Sibiricum Pater.* Response
Surface Method WANG Yan-zhen, et al(4)
- Study on Characteristics of Polyphenoloxidase in Loquat SHI Hui, et al(9)
- ★ Study on Extraction of Brown Pigments in Chestnut Shell by Different Methods LIANG Jian-lan, et al(13)
- Application of Response Surface Method in Fermentation Medium Optimization for Astaxanthin Production HOU Juan, et al(16)
- Extract Polysaccharide from Cedar Pine Needles with the Method of Boiling Water-extraction GE Xia, et al(20)
- Research on the Soymilk Fermentation and Stability that are Used in the Production of Soy Ice Cream XU Na, et al(23)
- Impact of Different Processing Techniques on Quality of Microwavable Chicken Strings ZHANG Xiao-tian, et al(27)
- Application of Natural Antiseptics in Kiwifruit Pulp Processing GAO Peng-ming, et al(31)
- Purification of Wastewater from Potato Starch Production of Ozone Treatment by *Geotrichum Candidum* REN Yan, et al(35)
- Effect of Sugar Esters on Pasting and Aging Properties of Starch Determined by Differential Scanning Calorimetric
..... LIU Qiao-yu, et al(39)
- Non-thermal Sterilization of Milk by Intense Pulsed Magnetic Field GUO Dan-dan, et al(42)
- Effect of Glucose Oxidase and Xylanase on Properties of Bread QIAN Jin-sheng(46)
- Research on Dynamic Adsorption of Purple Sweet Potato Anthocyanins by NKA Macroporous Resin OU Zi-bian, et al(50)
- A Study of Adsorption Behavior for the Binary Mixtures of L-tryptophan and L-phenylalanine on 732
Cation-exchange Resins ZHENG Hong, et al(54)
- Effect of Ultra High Pressure Treatment on Flavor Compounds in Pomelo Wine YOU Yu-ming, et al(59)
- Studies on Antioxidation of Oil-soluble Tea Polyphenol on Frying Peanut LI Jian(63)
- The Dealling Technics of Brewing Water During Production of Beer WU Xu-qian, et al(66)
- The Resveratrol Extraction in the Mulberry by Ultrasonic GE Liang, et al(69)
- Optimization of Cell Disruption Technology of *Haematococcus Pluvialis* JIANG Ling, et al(72)
- Study on the Extraction Technology of Mignonette from Japanese Cayratia Herb WANG Juan, et al(76)
- Study on Optimization of the Extraction Technology of the Total Smilax Riparia Saponins MENG Xian-jun, et al(79)

Applied Technology

- Research and Development of the Asparagus Health Wine Technology DING Li-xiao, et al(82)
- Research in Developing Duck Byproduct Snack Food Technics LI Qing-xiu, et al(85)
- The Study of Productive Process of Compounding Mixed Corn Juice ZHOU Jian-xin, et al(87)
- The Extracting Techniques of "Juhong" Citrus Peel's Polysaccharide by Ultrasonic LI Fen-ling, et al(91)
- Technology for Preparation of Maltitol from Broken-Rice Maltose by Hydrogenation GUO Jun-zhen, et al(95)
- Processing Technology of Pericarpium Zanthoxyli Paste XIONG Min, et al(98)
- Research on Stirred Yogurt of Malus Micromalus Makino Juice WANG Hai-ping, et al(101)

Research on Vinegar Black Beans	XIONG Tai-yin, et al(104)
Development of Instant Health Gordon Euryale Porridge	LI Hai-lin, et al(108)
Research and Development of Low-Sugar Muskmeolon Preserves	CHEN Xiu-feng, et al(111)
The Technology of the Hydrolyzed Silver Carp in Meat Flavoring	LIU Hong, et al(115)
Study on the Formula of Cookie with Ultrafine Tilapia Bone Powder	LI Xiu-juan, et al(118)
Development Research of White Tea with Protective Function	WANG Fei-fei, et al(121)
Development and Research of Functional Carrot Powder	YU Rui-ting, et al(124)
Detection and Analysis	
Rapid Detection of Food-borne Enterotoxigenic <i>Escherichia coli</i> by Loop-mediated Isothermal Amplification Technology	LUO Hai, et al(127)
Determination of Papaveime Residues in Food by LC-MS-MS	LIU Yan-qin, et al(130)
Determination of Hydrargyrum in White Granulated Sugar by Using Atomic Fluorescence Spectrometry	PANG Quan(133)
Determination of Nitrate, Nitrite and Thiocyanide in Milk and Milk Powder by Ion Chromatography	CHENG Pei, et al(135)
Comparing Several HPLC Methods of Determination of Benzoyl Peroxide in Wheat Flour	WANG Shu-mao(138)
HPLC Determination of Tocopherol in the Stems of Pitaya	ZHOU Li-ping, et al(140)
Bioengineering	
Research on the Hydrolytic Course from Casein with Pepsin and Trypsin	WANG Peng(143)
Production of Fungal Substance Polysaccharides in the Medium of Residual of <i>Pteridium Aquilinum</i> Fermented with <i>Cordyceps Sinensis</i> (Berk.) Sacc.	WANG Xiang-cheng, et al(148)
The Analysis Research on Product Component of Soybean Protein Extracted Using Reversed Micelles	GAO Ya-hui, et al(151)
Study on the Extraction and Antioxidation Activity of <i>Cantharellus Cibarius</i> Polysaccharide	LUO Cheng, et al(155)
Nutrition and Health	
Calcium Nutrition of Organism and Proper Calcium Supplement	LI Bing-yun(160)
Special Topic Discussion	
Research Progress on Extraction Process of Chlorogenic Acid from Flos Lonicerae	MA Feng, et al(164)
Research Advance of Shrimp Allergens	WU Hai-ming, et al(167)
Application of Transglutamina in the Quality Improvement of Chinese Fast Food	LI Wei, et al(173)
Bioengineering Application in Food Industry	QI Xiao-wei(176)
Development and Application of Rotary-Drum Solid State Fermentation Bioreactor	XING Hong-yan, et al(178)
Progress on Extraction and Separation of Flax Lignans	CUI Bao-yu, et al(181)
Shallow Analysis of Cantonese-style Preserved Fruits, Fruit Embryo Desulphurization Technology	GUO Da-jie, et al(185)
The Application of Additive in Frozen Dough	SUI Xin(187)
Natural Food Additive	
Research on Multi-purpose Utilization of Pigment Extracted from Water Spinach	XIE Hui-bo, et al(189)