



食品研究与开发

SHI PIN YAN JIU YU KAI FA

2011年4月 第32卷 第4期 总第185期

食品行业核心刊物

目次

- ◆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

《食品研究与开发》

2011年4期(月刊)

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

主编:赵丽

编辑部主任:蔡跃华

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

创刊年份:1980年

出版日期:每月5日

地址:天津市静海经济开发区(天宇园)

科技大道9号

邮编:301609

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

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:天津市津南区辛庄镇白塘口村南

(瑞宏工贸公司西侧)

国内定价:15元/册

国外定价:12美元/册

万方数据

基础研究

- ★ 改性处理对花生蛋白致敏性的影响 王烁,吴海文,邱志龙,汝海健,高美须,李淑荣(1)
- 苦荞麦多糖的抗氧化作用 谭萍,方玉梅,王毅红,张春生(5)
- 枇杷叶中齐墩果酸的提取工艺 樊爱萍,刘卫,闵勇,李四丽(8)
- 猪胆汁中鹅去氧胆酸提取工艺的研究 曹荣安,李良玉,张丽萍(12)
- 猪血浆蛋白水解物在熟肉糜中抗氧化效果研究 刘骞,孔保华,邢少平,张宏伟(16)
- 牡蛎肉双酶复合水解和酸水解工艺 苗艳丽,方富永,纪晓德,宋文东(21)
- 牛胎盘废弃物制备食品微生物培养基 沈棚,车德华,李艳,叶润(24)
- 低温提取南瓜多糖的理化性质及清除 DPPH 自由基作用 于斐,李全宏(28)
- 夏枯草总黄酮超声提取工艺 阳元斌,谭伟(31)
- 木瓜蛋白酶水解甲鱼蛋白工艺条件的优化 张晓旭,赵国琦,钱利纯,曹崇海(35)
- ★ 酶法制取罗非鱼鱼鳞胶原蛋白寡肽的工艺 宋芹,颜军,郭晓强,姚倩,郝小兵(39)
- 响应面法优化微波辅助提取浒苔多糖工艺
..... 陈小梅,甘纯玢,陈彩玲,汪秋红,林金红(44)
- 响应面法优化卵黄蛋白质提取工艺 岳喜庆,鲍宏宇,于娜,秦嘉炎,陶冠男(48)
- ★ WO_3/ZrO_2 固体酸预处理玉米芯制备木糖醇的效果研究 李湘芬(53)
- 腐败蛋黄卵磷脂的提取 吴汉东(57)
- 洋葱多糖的水浸提取工艺条件研究 郭梅,赵靖,王娜,梁鹏(59)
- 罗非鱼下脚料酶解液风味改善的研究 吴艳丽(62)

应用技术

- 何首乌桃枣复合保健果汁的研制 李璇,潘少香,高鹤,慕晖,唐晓珍(66)
- 柠檬黄色素标准样品制备中纯化工艺的研究 苏锡辉,赵卉(70)
- 甜味剂甜合成新工艺 张金峰,沈寒晰,张存社,白燕,周魁(73)
- 莜麦表面蛋糕的研制 鲁明,王小鹤,吴兴壮,张华,张晓黎(75)
- 薄荷金银花酸奶的制备工艺 王璐,吴晓,霍乃蕊(78)
- 胡柚罐头的生产与品质控制技术的研究 王建成(81)
- 颗粒状冷水可溶淀粉在番茄酱中的应用 伍颖华,赵力超,刘晓娟,岑佩薇(84)
- 果蔬什锦罐头的研制 刘敏,王怀栋,葛茂悦,李明(87)
- 酸甜佛手瓜加工技术 黄丽(90)

《食品研究与开发》编委会

- 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 天津市卫生局卫生监督所
段振华 海南大学
高志贤 军事医学科学院卫生学环境医学研究所
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
刘丹 天津市尖峰天然产物研究开发有限公司
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 河南工业大学
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 天津商业大学
张燕萍 江南大学
张媛 天津市食品工业协会

- 益生菌抗热保护剂的研究 范娜,陈雪峰(94)
- 核桃巴旦木植物蛋白饮料的研制 吴晓菊,杨清香,李春香,张志强(98)
- 微波辅助提取苹果皮中果胶的研究 岳贤田(101)
- 高压均质辅助酶解法制备香菇酱 臧晋,李杰,李慧星(103)
- 含软骨鲜骨的综合利用新技术 王立杰,刘宪锋,刘靓(106)
- 芦荟汁保健饮料的生产工艺 刘海军(109)
- 发酵型茶酒生产工艺 刘锐,黄佩鸾,刘本国(111)

检测分析

- 3种淡水鱼油脂脂肪酸的含量分析 张立坚,杨会邦,蔡春(115)
- 盐水鸭卤水中的挥发性物质及其风味特性分析 刘登勇,谢伟,徐幸莲(118)
- 高效液相色谱法测定饮料中的胭脂树橙
..... 郑玲,李丽华,李湧,吕春秋,陈智刚(121)
- 农产品中百速隆残留量的液相色谱-质谱法测定 苏毅,陈其勇,章骅(124)
- 酶法检测食品中镉离子的研究 张桂,赵国群,姜娟娟(127)
- 奶粉中 V_{K1} 的超高效液相色谱定量和串联液质确证分析
..... 沈燕萍,罗海英,罗东辉,郭茂章,陈意光,吴文海(130)
- 凝胶扫描电镜图像的对比分析 张釜,卓勇贤,王卫,张佳敏(133)
- 高效液相色谱法检测豆干中的尼泊金酯 牛欣,李林,赵靓(136)
- 肉及肉制品中 2,4-滴残留量的测定
..... 何佳,吴延晖,张曼,许泓,林安清,张骏(138)
- 以原花青素 B2 标定葡萄籽提取物中原花青素含量
..... 吴巍,程秀凤,王春辉,崔文熹,傅莹莹(141)
- 原子荧光光谱法测定虾粉中总砷的分析方法
..... 刘伟娟,吴聪,张均福,薛刚,李卓,张燕(143)
- 5种水溶性维生素在奶粉中的稳定性研究
..... 刘志楠,喻东威,赵源,刘晓川,李梅,赵雅丽(145)
- 乳饮料中烟酸和烟酰胺的液相色谱检测方法
..... 王春天,戴洋洋,闫磊,张延超,马文红,郑维君(148)

生物工程

- ★ 食品中 3 种致病菌的 Taqman 多重荧光定量 PCR 检测
..... 张驰,杨军,刘新梅,王晓丽(151)
- L-Cys 与葡萄糖对酵母发酵合成谷胱甘肽的影响
..... 郑丽雪,齐斌,梅艳珍,王立梅(157)
- pH-stat 控制流加培养红发夫酵母产虾青素
..... 朱晓立,梁世中,邓毛程,朱明军(160)

FOOD RESEARCH AND DEVELOPMENT

Monthly(Sum 185) Vol. 32, No. 4. Mar. 2011. First Published in 1980

Contents

Basic Studies

- ★ Effect of Modified Process on the Allergenic Property of Peanut Proteins WANG Shuo, et al(1)
- The Anti-Oxidation of Polysaccharide in Tartary Buckwheat TAN Ping, et al(5)
- Study on Extraction of Oleanolic Acid from *Eriobotrya Japonica* FAN Ai-ping, et al(8)
- Study on the Extraction Technology of Chenodeoxycholic Acid from Porcine Bile CAO Rong-an, et al(12)
- Porcine Plasma Protein Hydrolysates Inhibit Lipid Oxidation in Cooked Pork Patties LIU Qian, et al(16)
- The Hydrolysis of *Oyster* Meat with Two Kinds of Proteinase and Using HCl MIAO Yan-li, et al(21)
- Using Bovine Placenta Scraps to Prepare Food Microbiology Medium SHEN Peng, et al(24)
- The Physicochemical Properties and Radical Scavenging Activity of Pumpkin Polysaccharides Extracted at Low Temperature YU Fei, et al(28)
- Technics of Ultrasound-assisted Extraction of Total Flavonoids in *Prunella vulgaris L.* YANG Yuan-e, et al(31)
- The Optimal Parameters for Turtle Protein Enzymatic Hydrolysis by Papain ZHANG Xiao-xu, et al(35)
- ★ Study on Extracion Technology of Tilapia Fish Scale Collagen Oligopeptide SONG Qin, et al(39)
- Microwave-assisted Extraction of Polysaccharides from *Enteromorpha Prolifera* (EP) by Response Surface Methodology CHEN Xiao-mei, et al(44)
- Study on Response Surface Extraction Process of Yolk Protein from Egg Yolk Powder YUE Xi-qing, et al(48)
- ★ Effect of WO_3/ZrO_2 Solid Acid Pretreatment for Corncob to Prepare Xylitol LI Xiang-su(53)
- Extraction of Lecithin from Inedible Egg Yolk WU Han-dong(57)
- Study on the Extraction Conditions of Conditions of Onion Polysaccharide by Water Extraction GUO Mei, et al(59)
- Research on Sensory Improvement of Tilapia Abandoned Stuff Hydrolysates WU Yu-li(62)

Applied Technology

- Research on the Compound Functional Juice of Peach Jujube and Multiflorum LI Xuan, et al(66)
- Study on the Purification Process of Tartrazine Standard Sample in the Food Analysis SU Xi-hui, et al(70)
- Study of the Synthesis of Neotam ZHANG Jin-feng, et al(73)
- The Research of Naked Oats Cake LU Ming, et al(75)
- Techniques of Making Mint-honeysuckle Yogurt WANG Jun, et al(78)
- Canned Food of Huyou Production and Study on Quality Control Technology WANG Jian-cheng(81)
- The Exploit of Granular Cold-water-soluble Starch in Tomato Sauce WU Ying-hua, et al(84)
- Study on Development Fruit and Vegetable Assorted Can LIU Min, et al(87)

Periodical Name:
Food Research And Development
Organization in Charge:
Tianjin Second Commercial Group Co.,
Ltd.
Sponsored by:
Tianjin Food Research Institute,
Tianjin Food Industry Promotion Center
Chief Editor: ZHAO Li
Managing Editor: CAI Yue-hua
Edited&Published by:
Editorial Department of *Food Research
And Development Journal*
Distributed by:
Editorial Department of *Food Research
And Development Journal*
Publication Date:
the 5th of Every Month
Address:
No. 9 Keji Street,Tianjin Jinghai
Economic Development Area, Tianjin,
China
Postcode: 301609
Tel/Fax: +86 22 59525671
Webstite:
<http://www.tjfood.com.cn>
E-mail: tjfood@vip.163.com
Domestic Standard Serial Number:
ISSN1005-6521
CN12-1231/TS
Distributed Range:
Domestic and Oversea
Domestic Distributed by:
Domestic Post Bureau or Editorial
Department of *Food Research And
Development Journal*
Issue Code:6-197
Oversea Distributed by:
China International Book Trading
Corporation
Oversea Code:M8089
Advertising Licence Code:
1201044000116
Printed by:
Tianjin Hengyuan Print Co.,Ltd.
Printed Address:
South of Baitangkou Country,
Xinzhuang Town, Jinnan District,
Tianjin, China
Domestic Price: RMB 15 per Issue
Oversea Price: US \$ 12 per Issue

Processing Technology of Acid and Sweet Chayote	HUANG Li(90)
Study of Thermal Resistant Protective Agents of Probiotics	FAN Na, et al(94)
The Development of Walnut Almond Plant Protein Drinking	WU Xiao-ju, et al(98)
Extraction of Pectin with Microwave from Apple Peel	YUE Xian-tian(101)
Enzymolysis Preparation of <i>Lentinus Edods</i> Sauce Assisted by High-pressure Homogenization	ZANG Jin, et al(103)
Fresh Bone Containing Cartilage the Comprehensive Utilization of New Technology	WANG Li-jie, et al(106)
The Production Method of the Aloe Juice Health Beverage	LIU Hai-jun(109)
Study on Preparation of Fermented Tea Wine	LIU Rui, et al(111)

Detection and Analysis

The Profile of Fatty Acids in the Fish Oil of Three Kind of Freshwater	ZHANG Li-jian, et al(115)
Study on Volatile Compounds Detected from Brine Used in Water-boiled Salted Duck Processing	LIU Deng-yong, et al(118)
Determination of Annatto Extract in Beverage by High Performance Liquid Chromatography	ZHENG Ling, et al(121)
Determination of Pyrazosulfuron-ethyl in Agriculture Products by LC/MS	SU Yi, et al(124)
Study on Determination of Cadmium Ions in Food by Using Enzyme	ZHANG Gui, et al(127)
Determination of Vitamin K ₁ in Infant Milk Powder by UPLC and LC-MS/MS	XIAN Yan-ping, et al(130)
Comparison Analysis of Scanning Electron Microscope Pictures of Surimi Gels	ZHANG Yin, et al(133)
Detection of Paraben in Dried Tofu by HPLC	NIU Xin, et al(136)
Determination of 2,4-D Residues in Meat and Meat Products	HE Jia, et al(138)
Determine Proanthocyanidins in Grape Seed Extract with Proanthocyanidin B2 Standard	WU Wei, et al(141)
Atomic Fluorescence Spectrometry Mysid Powder in Total Arsenic Analysis Method	LIU Wei-juan, et al(143)
The Stable Study on Five Water-soluble Vitamin in Milk	LIU Zhi-nan, et al(145)
Dairy Products Nicotinic Acid and Nicotinamide Lpquid Chromatography Detection Methods	WANG Chun-tian, et al(148)

Bioengineering

★ Multiplex Taqman RTi-PCR Based Platform for Simultaneous Detection of Three Food Borne Bacteria	ZHANG Chi, et al(151)
Effects of L-Cysteine and Glucose Fed-Batch Fermentation of <i>Saccharomyces Cerevisiae</i> on Production of Glutathione	ZHENG Li-xue, et al(157)
Study on Astaxanthin Production of <i>Phaffia rhodozyma</i> in pH-stat Fed-batch Cultures	ZHU Xiao-li, et al(160)

Nutrition and Health

Study on the Anticoagulant Activities and Promoting Effect on Human Umbilical Vein Endothelial Cells Proliferation	
Activity of Fucoidan from <i>Sargassum fusiforme</i> Setchel	CHENG Zhong-ling, et al(165)

Storage and Preservation

Preservation of Loquat by Chitosan/nano-Montmorillonite Composite Film	LIU Xiao-fei, et al(168)
Study of Blocking Effect of Aniseed and Clove Extracting Methods on NDMA	WANG Hao-tian, et al(172)

Special Topic Discussion

New Health Food Additive——Research Progress on β -Glucan	GUO Yong, et al(178)
Status and Prospect of Enzymes Used in Chondroitin Sulfate Extraction	WANG An, et al(182)
The Review about Procyanidin from Peanut Red Skin	WANG Qing-ling, et al(184)

Natural Food Additive

Antioxidant Effect of Spice Extract on Peanut Oil	CHAI Xiang-hua, et al(187)
Study on Extraction Technology of the Total Flavonoids in <i>Urtica</i>	ZHAO Fang, et al(191)