

食品研究与开发

® 中文核心期刊

10
2012

第33卷 总第203期

ISSN 1005-6521

CN 12-1231/TS

2012年10月(月刊)

SHIPIN YANJIU YU KAIFA

FOOD RESEARCH AND DEVELOPMENT

主办：天津市食品研究所有限公司 天津市食品工业生产力促进中心



Food Research
And Development

天然产物

蒲公英黄色素提取工艺优化 刁淑清,丛建民(98)

检测分析

牛奶中烟酸本底含量的测定 刘志楠,李海礁,宋晓东,叶峰,喻东威,解鑫(103)

★ 三穗鸭挥发性风味成分研究 苏伟,武昌会,母应春,陈旭,朱秋劲(107)

微波提取下用HPLC测定油炸食品中的丙烯酰胺 田大年,汪岭,丁润梅(111)

短梗五加果酒陈酿中香气成分变化规律的研究

..... 朱俊义,张力凡,姚慧敏,姜瑞萍(115)

直接荧光过滤/平板计数法检测辐照食品

..... 张海滨,赵良娟,吴冬雪,张海英,张霞,刘培,郑文杰(118)

一种同时测定保健食品中多种农药残留的方法

..... 陈菲菲,李星芝,王俊全,赵晓娟(123)

层析法制备高纯度乳果糖浆 信成夫,景文利,于丽,任尚美(127)

两种大肠杆菌显色培养基检测效果的比较

..... 张淑红,郑扬云,吴清平,徐晓可,张菊梅,郭伟鹏(130)

生物工程

★ 高温对液体悬浮培养发状态念珠蓝细菌生长及生理生化的影响

..... 丁振,贾士儒,袁南南,谭宁(134)

固定化酶在连续制备酯交换中的稳定性研究

..... 鲁玉侠,李香莉,杨伟权,黄广灿(137)

序贯设计优化大豆多肽制备工艺 潘进权,花伟诚,刘燕梅,梁玉娣(140)

灰树花发酵动力学研究 朱会霞(145)

纤维素酶高产菌株诱变选育及固体发酵研究 何海燕,张健,覃拥灵(149)

不同糖化工艺对大麦啤酒的麦汁质量的影响 王秀丽,王家林(153)

活化条件对固定化葡萄糖异构酶酶活的影响 赵国群,周雪艳,胡弢(156)

营养保健

酸枣仁与黑胡椒的组方研究 盛琳,周丽娟,张俊清,王勇,刘明生(159)

桦褐孔菌醇提物抗氧化和降血脂功能的研究 梁丽雅,闫师杰,张泽生(162)

降胆固醇合生元组合的体外筛选

..... 秦翠丽,刘文静,王德舜,胡随随,张永柱,朱宇博,丁广歌(166)

黄秋葵粉对衰老小鼠抗疲劳和免疫功能的影响 陈艳珍,宋新华(170)

超微绿茶粉营养功能成分分析及其应用

..... 隋秀芳,赵鹏,王玉珠,陈方志,秦礼康(173)

贮藏保鲜

1-MCP对不同成熟度安哥诺李冷藏品质的影响

..... 及华,刘媛,王燕霞,关军锋,孙玉龙,冯云霄(178)

顾问 王静康 严曰仁

赵晋府 曹小红

编委(以姓氏拼音排序)

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

张荣泉 天津市医药科学研究所

张燕萍 江南大学

张媛 天津市食品工业协会

郑文杰 天津出入境检验检疫局

本刊已许可中国学术期刊(光盘版)电子杂志社在中国知网及其系列数据库产品中以数字化方式复制、汇编、发行、信息网络传播本刊全文。该社著作权使用费与本刊稿酬一并支付。作者向本刊提交文章发表的行为即视为同意本刊上述声明。

《食品研究与开发》理事会

名誉理事长

国家食品质量监督检验中心

尹建军

理事长

《食品研究与开发》主编

赵丽

秘书长

《食品研究与开发》市场部

时广

常务理事单位

成都市产品质量监督检验院

万渝平

天津市肉类联合加工厂

周春生

理事单位

天津市利民调料有限公司

万守朋

天津现代职业技术学院

孙勇民

江苏食品职业技术学院

张安宁

四川省农业科学院分析测试中心

雷绍荣

河南质量工程职业学院食品化工系

蔡花真

上海商学院食品系

白晨

韶关学院英东食品科学与工程学院

钟瑞敏

山东商业职业技术学院生物工程学院

张家国

成都市产品质量监督检验院

叶梅

天津市桂发祥麻花饮食集团有限公司

李辉忠

河南众品食业股份有限公司

郭耿锐

北京电子科技职业学院

辛秀兰

黑龙江旅游职业技术学院

姜淑荣

广西壮族自治区农业科学院农产品加工研究所

孙健

烟台大学生命科学学院

赵玉平

微真空贮藏对西兰花采后品质的影响

..... 岳本芳,周莎莎,李文香,王士奎,孙树杰,孙元军(183)

甘薯饮料褐变抑制工艺的研究 陈伟(187)

传统油炸肉丸贮藏性研究 魏跃胜,李茂顺,陈智(191)

基于穿刺测试的沙窝萝卜质构特性分析 张平,李志文,王莉,任朝辉,张昆明(196)

质量安全

三亚市主要供港澳蔬菜硝酸盐污染评价 任红,许彦,李劲松(200)

专题论述

岩藻黄质的功能特性及在食品工业中的应用 吴跃,林亲录,战鑫(203)

近红外技术在果品品质无损检测中的研究进展 李光辉,任亚梅(207)

低脂肉制品的研究概况 陈玉娥,杨慧娟(212)

蕨菜贮藏保鲜与产品开发研究现状 苏仕林(216)

豆腐凝乳形成机理及影响因素研究进展 刘显彤,钱和(220)

鱼类保活及运输方法的研究进展 吕飞,陈灵君,丁玉庭(225)

益生菌的筛选及安全性研究进展 董秋月,陈棣燕,辛杨,秦雪艳,程卓,石陆娥(228)

食品添加剂

当归藤红色素稳定性研究

..... 管海波,黄忠京,银小玲,覃江克,梁敏,罗艳,杨端云(232)

菊粉的功能与利用 彭英云,郑清,张涛(236)

注:★为本期特别推荐文章!

广告

安捷伦科技(中国)有限公司 封二、封三

欢迎订阅 2013 年《食品研究与开发》 插页 1

天津市利民调料有限公司 封底

补白

互登征订启事 5、9、16、23、31、38、122、144、190、202

《食品研究与开发》编辑部常年办理订阅手续 48、102、182

建立诚信体系 保障食品安全 58

来稿要求及注意事项 66、148、155、199、224

天津精神 84

欢迎订阅 2013 年《食品研究与开发》 126

FOOD RESEARCH AND DEVELOPMENT

Monthly(Sum 203) Vol. 33, No. 10. Oct 2012. First Published in 1980

Contents

Basic Studies

Research on Preparation and Deodorization Technology of Hydrolysis

Protein from Oyster Meat *XU Qing-ling, et al(1)*

Effects of Milk Composition on the Foaming Capacity and Stability of Milk *REN Lu, et al(6)*

Extraction of Flavonoid Compounds from Citrus Peel *DANG Ya, et al(10)*

Study on the Antimicrobial Characteristics of Milkvetch Root *MAO Sen-jun, et al(13)*

Extraction Crafts of Lycopene from Gannan Orange Peel after Saponification *LIU Xiao-hua, et al(17)*

Antioxidant Effect of Rosmarinic Acid in Ham *GAO Hui, et al(20)*

Study on Lipidemia-lowering Activities of Oil-tea Seed Meal Peptides *GONG Ji-jun, et al(24)*

Research on the Impact between the Extrusion Parameters and the Quality of Vegetable and Grains Fried Instant Noodle *QI Hai-feng, et al(28)*

Sweet and Tender Corn Chemical Peeling Technology *WANG Dan, et al(32)*

Black Rice Germination Process of Vitamin B₂ and Soluble Protein Content of the Preliminary Study *FU Wei, et al(35)*

Research on Extraction Method of Flavonoids from Peony Pollen and its Antioxidative Activity *LIU Juan, et al(39)*

Production of Jujube Powder with the Method of Drum Dryer *ZHAO Yan, et al(45)*

Optimizing the Extraction of Pigment in Chinese Wolfberry Skin Dregs with Ultrasonic Wave Technology by the Method of Response Surface Analysis *QI Zhi-guo, et al(49)*

Separation and Extraction

Study on Microwave-assisted Continuous Enzymatic Technique of Soybean Protein Isolate *XIAO Bi, et al(54)*

Optimization of Extraction Conditions for Xylan from Corncob by Microwave-assisted Extraction *XU Yan-yang, et al(59)*

Extraction Process of Grape Seed Polysaccharide *SONG Chun-mei, et al(63)*

The Extraction Analysis for the Raspberry Flavonoids *HOU Zhong-jie, et al(67)*

Food Research and Development

Studies on Technology of Mulberry Liqueur *LIANG Yan-ying, et al(71)*

Development on the Compound Drinks of Green Asparagus and Peaches *FANG Lei, et al(75)*

Study on the Process of Healthy Yoghurt with Medlar and Honey *WEI Qiu-hong, et al(78)*

Development of the Degradable Edible Gelatin Film from Fish Scale *WANG Hai-jun, et al(81)*

Development of a Healthy Beverage Made from *Taraxacum mongolicum* and Mung Bean Coat *WANG Xiao-ying(85)*

Research on the Enzymatic Method of Preparing Millet Beverage *ZHU Jian-jun, et al(88)*

Process Study on Fresh-keeping Goubuli Stuffed Bun with Biological Gas Modified Atmosphere *WANG De-sheng, et al(92)*

Optimization of Black Kerneled Rice Drink Juice Process Parameters *WU Su-ping(95)*

Periodical Name:

Food Research And Development

Organization in Charge:

Tianjin Second Commercial Group Co., Ltd.

Sponsored by:

Tianjin Food Research Institute Co., Ltd.
Tianjin Food Industry Productivity

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

Website:

<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:

China(Tianjin)Railway Materials Printing Co.,Ltd.

Printed Address:

No.2, Shi Si Jing Lu, Hedong Dist., Tianjin, China

Domestic Price: RMB 20 per Issue

Oversea Price: US \$ 15 per Issue

Natural Products

- Optimization Ultrasonic Extraction of *Dandelion Yellow* Pigment DIAO Shu-qing, et al(98)

Detection and Analysis

- Determination of the Niacin in Milk LIU Zhi-nan, et al(103)
★ Volatile Flavor Components Research of Sansui Duck SU Wei, et al(107)
HPLC Determination of Acrylamide in Fried Food by Microwave Extract TIAN Da-nian, et al(111)
Investigation of the Change Regularity of the Aromatic Component Content during *Acanthopanax sessiliflorus*
Wine Aging ZHU Jun-yi, et al(115)
The Identification of Irradiation of Foodstuffs by Direct Epifluorescent Filter
Technique—Aerobic Plate Count Method ZHANG Hai-bin, et al(118)
A Simultaneous Determination of Multiple Pesticide Residues in Health Food Method CHEN Fei-fei, et al(123)
Production of High-purity Lactulose Syrup by Chromatography XIN Cheng-fu, et al(127)
Comparison of Two Chromogenic Media for the Detection of *Escherichia coli* ZHANG Shu-hong, et al(130)

Bioengineering

- ★ Response of *Nostoc Flagelliforme* in Liquid Suspension Culture to High Temperature Stress DING Zhen, et al(134)
Operational Stability of Lipozyme TL IM Lipase during Interesterification of Fat in Continuous Packed-bed Reactors LU Yu-xia, et al(137)
Optimization of Preparation Process of Soybean Peptide Using Sequential Design PAN Jin-quan, et al(140)
The Study on Kinetics of Polyporus Frondosus Fermentation ZHU Hui-xia(145)
Research of Mutation Breeding of Cellulase-Producing Strain and the Production of Cellulase by Solid Fermentation HE Hai-yan, et al(149)
The Malt Quality Research of Barley Beer WANG Xiu-li, et al(153)
Influence of Activation Conditions on the Enzyme Activity of Immobilized Glucose Isomerase ZHAO Guo-qun, et al(156)

Nutrition and Health

- Study of Prescription Composition of *Ziziphi Spinosae Semen* and Black Pepper SHENG Lin, et al(159)
Study on Antioxidant and Hyperlipidemic function of *Inonotus Obliquus* Ethanol Extract *in Vivo* LIANG Li-ya, et al(162)
Selection Procedure of Synbiotic Combination for Cholesterol Removal in Vitro QIN Cui-li, et al(166)
Effects of Okra Fruit Powder on Immunological Function and Anti-Fatigue in Aged Mice CHEN Yan-zhen, et al(170)
Research on Nutrition and Function Components and Application of Fine Green Tea Powder SUI Xiu-fang, et al(173)

Storage and Preservation

- Effects of 1-MCP on Quality Change for 'Angeleno' Plums of Different Maturity during Cold Storage JI Hua, et al(178)
Effect of Micro-vacuum Storage Conditions on Preservation Quality of Broccolis YUE Ben-fang, et al(183)
Study on Brown-restraining Technics of Sweet Potato Beverage CHEN Wei(187)
Study on the Storage of the Traditionally Fried Meatballs WEI Yue-sheng, et al(191)
Assessment of Texture Properties of 'Shawo' Green Turnip by a Puncture Test ZHANG Ping, et al(196)

Quality Safety

- Evaluation of Nitrate Pollution of Vegetables Mainly for Hong Kong and Macau in Sanya City REN Hong, et al(200)

Special Topic Discussion

- The Functional Properties of Fucoxanthin and Its Application in Food Industry WU Yue, et al(203)
Advances on the Quality of Fruits Nondestructive Detection by Near Infrared Reflectance Spectroscopy LI Guang-hui, et al(207)
Overview of Low-Fat Meat Products CHEN Yu-e, et al(212)
Research Status on Postharvest Preservation and Product Development of *Pteridium aquilinum* var. *latiusculum* SU Shi-lin(216)
Research Progress on the Mechanism of Tofu Formation and Factors Affecting the Formation LIU Yu-tong, et al(220)
Research Advances in Alive-keeping and Transportation of Fish LÜ Fei, et al(225)
Safety Research and Selection in Probiotics DONG Qiu-yue, et al(228)

Food Additive

- Study on Stability of Red Pigment from *Embelia Parviflora* Wall GUAN Hai-bo, et al(232)
The Function and Utilization of Inulin PENG Ying-yun, et al(236)