



目次

2015年7月 第36卷 第14期 总第267期

食品行业核心刊物

- ◆中文核心期刊
- ◆中国科技核心期刊(中国科技论文统计源期刊)
- ◆RCCSE 中国核心学术期刊(A)
- ◆“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
- ◆《乌利希期刊指南》收录期刊
- ◆美国《化学文摘》收录期刊
- ◆英国国际农业与生物科学研究中心(CABI)收录期刊

《食品研究与开发》

2015年14期(半月刊)

主管:天津二商集团有限公司

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

主编:赵丽

编辑部主任:王琦

编辑部副主任:赵义

责任编辑:郑琳琳

编辑:王人悦 张立娟 王玥玮

刘婧 谢纲忠 王麒麟

佟永薇 姚骏 张弘

美术编辑:李辉 张冠宇

广告部:胡兆博 陈闯

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10日、20日

地址:天津市静海区静海经济开发区南区
科技路9号

邮编:301609

电话/传真:022-59525671

网址: <http://www.tjfrad.com.cn>

电子信箱: tjfood@vip.163.com

ISSN 1005-6521

CN 12-1231/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:天津中铁物资印业有限公司

地址:天津市河东区十四经路2号

国内定价:20元/册

国外定价:15美元/册

本刊已许可在中国知网、“万方数据—数字化期刊群”、中文科技期刊数据库、《中国核心期刊(遴选)数据库》、《中国期刊网》、中国期刊全文数据库(CJFD)、美国《化学文摘》、《乌利希期刊指南》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。以上杂志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。

■ 基础研究

苦瓜提取物抗氧化及抑制淀粉酶协同作用研究

..... 邱韵,何庆峰,林妙玲,刘玥,赵俊旭,张湘沟(1)

木犀草素对大鼠心室肌细胞L型钙电流的影响 闫庆峰,李跃萍,闫佳(4)

新疆和天津产香菇中氨基酸和多糖的对比分析

..... 班立桐,杨红澎,黄亮,王玉,童应凯(8)

近江牡蛎中生物锌的提取制备方法研究

..... 柯珂,王俊,王一兵,庄军莲,何碧娟(11)

十个浓香型大曲挥发性风味物质的主成分分析

..... 姚霞,明红梅,周健,陈晓旭,陈蒙恩,朱莉莉(15)

响应曲面法优化土大黄总黄酮超声提取工艺 卫亚丽,吴娇,邓永苹(20)

稳定剂对凝固型杏鲍菇酸奶品质的影响 刘亚琼,孙剑锋,王颀(25)

超高压处理对香蕉果酒杀菌效果及其品质的变化

..... 温海祥,白永亮,郭晓明(28)

芦荟提取液抑菌效果的研究 刘建青,周志江(33)

黔产枫香树叶黑色素的生物活性研究

..... 方玉梅,张萍,王毅红,谭萍,王盼,赵宗城(36)

红曲红色素在淀粉颗粒表面吸附机制研究

..... 刘立增,孟宪昉,郭俊杰,白正晨(41)

沙棘、雪菊保健饮料的加工工艺研究

..... 李芳,孙来华,李春香,陈士利,卞生珍,孔令明(45)

■ 分离提取

水酶法提取小麦胚芽油中破乳的研究

..... 陶海腾,马娇,徐同成,邱斌,刘玮,刘丽娜,杜方岭(49)

两段培养冬虫夏草菌丝体中腺苷积累动态研究

..... 沈伟,胡玲玲,李赫宇,胡高升(53)

■ 食品研发

复合谷物发酵饮料的研制 罗映英,孔琳琳,郭佳丽,孔瑾(57)

■ 工艺技术

米根霉生料发酵生产L-乳酸的研究 吴清林,邹水洋,陈雁(63)

长白山野生枣猕猴桃低糖果脯真空渗糖工艺优化

..... 孙海涛,邵信儒,姜瑞平,彭雪,谢利新,金显言,徐晶(67)

清热解毒酸奶加工工艺的研究 贾鲁彦,李志成,鲁周民(71)

发酵法制取大豆染料木素的研究 李晶,张树良,赵冬梅(75)

γ-聚谷氨酸发酵工艺研究	李宏杰,方军,蒋彩霞,沈康(79)
响应面分析法优化植酸合成工艺	刘倩倩(83)
魔芋葡甘聚糖的提取及其抗氧化活性研究	张颖(87)

■ 检测分析

云南榧子和香榧子营养成分比较研究	马长乐,周雅凡,李向楠,付荣,黄晓霞,李靖(92)
猴头菌发酵菌粉成分分析	陈慧,陆震鸣,徐国华,赵辉,史劲松,许正宏(95)
三种低聚果糖检测方法的比较	张媛媛,张彬,韩爱云,张文娜,俞龙泉(98)
超声与乙醇/硫酸铵双水相体系耦合提取甘草中总黄酮的研究	李志英,智新,张焱,董晶(101)
辣椒油树脂中罗丹明B检测方法对比研究	韩文杰,蔡荣华,童玉海(105)
地椒精油中主要成分及其作用分析	胡亚云,李莹,任亚梅,赵耀,李体雪(109)
东北特产许氏大酱中挥发性成分的提取与分析	孙洁雯,杨克玉,李燕敏,刘玉平(115)
菜籽油油炸薯条过程中油脂主要指标的测定和变化分析	金婷,谭胜兵(121)

■ 生物工程

不同磷酸氢二钠浓度对谷氨酸发酵的影响	臧传刚,梁恒宇,王宏龄,郝小明,王晓健,林海龙,陈博(125)
绿豆酯酶的固定化条件优化	徐艳阳,吕燕婷,曾珊,于芮,付佳,李文强(131)

■ 营养保健

氨糖胶囊的急性和亚急性毒理学评价	林丽萍,杜芳琼,莫杰明,吕晔,席建红(136)
长白山野生食用菌多糖抗突变作用的研究	李雪,金乾坤,李晓东,于婷,李鹏飞,严红实,崔承弼(139)

■ 专题论述

核桃壳的化学成分及其功能活性研究进展	张旭,梁杏,陈朝银,胡启蒙,曹丽娟,赵声兰(143)
烤制甘薯香味的研究进展	杨金初,郝辉,马宇平,陈芝飞,张展,高明奇,董艳娟,赵志伟,于建春,聂聪(148)

作者论坛

米根霉 L-(+)-乳酸发酵新工艺探讨	插页 3
---------------------------	------

广告

天津市食品研究所	封二
天津市利民调料有限公司	封三
“知糖道”系列产品	封底

补白

社会主义核心价值观	7,48,70,78,108,152
-----------------	--------------------

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: WANG Qi

Edited&Published by:

Editorial Department of *Food Research
And Development* Journal

Distributed by:

Editorial Department of *Food Research
And Development* Journal

Publication Date:

The 10th, 20th of Every Month

Address:

No. 9 Keji Road, Tianjin Jinghai
Economic Development Area(South
District), 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:

ISSN 1005-6521

CN 12-1231/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

FOOD RESEARCH AND DEVELOPMENT

Semimonthly(Sum 267) Vol. 36, No. 14. Jul 2015. First Published in 1980

Contents

Basic Studies

Study of Synergy Effect of Different Bitter Melon Extracts on Activities of Antioxi-
dant and Inhibition of Amylase through Factorial Design

..... QIU Yun, et al (1)

The Effect of Luteolin on L-type Calcium Current in Rat Ventricular Muscle Cells

..... YAN Qing-feng, et al (4)

Comparison and Analysis of Amino Acid and Polysaccharides in *Lentinus edodes*
from Xinjiang and Tianjin

..... BAN Li-tong, et al (8)

Study on the Preparation of Zinc Extracted from *Ostrea Rivularis* Gould

..... KE Ke, et al (11)

Principal Components Analysis of Volatile Flavor Components from Ten Luzhou-
flavor Daqu

..... YAO Xia, et al (15)

Optimization of Extraction Process of Total Flavonoids from *Rumex madaio* Makino

..... WEI Ya-li, et al (20)

Effect of Thickeners on the Quality of Set Yogurt Supplemented with *Pleurotus*
Eryngii Pulp

..... LIU Ya-qiong, et al (25)

Effect of Ultrahigh Pressure on Sterilization and Quality of Banana Fruit Wine

..... WEN Hai-xiang, et al (28)

Primary Study on Antibacterial Effect of Aloe Extract

..... LIU Jian-qing, et al (33)

Study on Biological Activity of Melanin from Leaves of *Guizhou Liquidambar For-*
mosana Hance

..... FANG Yu-mei, et al (36)

Study on the Adsorption Mechanism of Red *Monascus* Pigment on The Surface of
Starch

..... LIU Li-zeng, et al (41)

Study on the Processing Technique of Sea Buckthorn and *Coreopsis Tinctoria*
Flowers Compound Health Beverage

..... LI Fang, et al (45)

Separation and Extraction

Researches of Demulsification in Extracting Wheat Germ Oil by Aqueous Enzy-
matic Method

..... TAO Hai-teng, et al (49)

Studies on Adenosine Accumulation in Two-Stage Cultured *Cordyceps sinensis*
Mycelium

..... SHEN Wei, et al (53)

Food Research and Development

Research of Compound Cereal Fermented Drink

..... LUO Ying-ying, et al (57)

Process Technology

- Production of L-lactic Acid with Uncooked Material Fermentation by *Rhizopus oryzae* WU Qing-lin, et al (63)
- Optimization of Vacuum Sugar Permeability Process for Changbai Mountain Wild *Actinidia arguta* Low-sugar Preserved Fruit SUN Hai-tao, et al (67)
- Research on the Processing Technology of Heat-clearing and Detoxifying Yoghurt JIA Lu-yan, et al (71)
- Study on the Soybean Genistein by Fermentation Method LI Jing, et al (75)
- Study on Fermentation Process of γ -PGA LI Hong-jie, et al (79)
- Optimization of Synthesis Process for Phytic Acid by Response Surface Methodology LIU Qian-qian (83)
- Study on Purification Technology of Glucomannan from *Amorphophallus Konjac* and Its Antioxidation ZHANG Ying (87)

Detection and Analysis

- Nutrients comparative study in seeds of *Torreya yunnanensis* and *Torreya grandis* MA Chang-le, et al (92)
- Component Analysis of *Hericium Erinaceus* Mycelia CHEN Hui, et al (95)
- Comparison of Three Methods for Determination of Fructooligosaccharides ZHANG Yuan-yuan, et al (98)
- Ultrasonic Coupling Extraction with Ethanol Ammonium Sulfate Aqueous Two-Phase System of Licorice Flavonoids in Research LI Zhi-ying, et al (101)
- The Comparative Study of Rhodamine B Detection Method in Capsicum Oleoresin HAN Wen-jie, et al (105)
- Function Analysis of Main Components in the Essential Oil in *Thymus Monglicus* Roon. HU Ya-yun, et al (109)
- Extraction and Analysis of Volatile Flavor Constituents of XuShi Soybean Paste as Northeast Special Product SUN Jie-wen, et al (115)
- Rapeseed Oil Fried Chips Process Grease Main Indexes of Measuring And Change Analysis JIN Ting, et al (121)

Bioengineering

- Effects of Different Levels of Disodium Hydrogen Phosphate on Glutamate Fermentation ZANG Chuan-gang, et al (125)
- Optimization of Immobilization Conditions for Mung Bean Esterase XU Yan-yang, et al (131)

Nutrition and Health

- Acute and Subacute Toxicological Assessment of An'tang Caspsule LIN Li-ping, et al (136)
- Study on the Anti-mutation Effect of Changbai Mountain Wild Edible Fungus Polysaccharide LI Xue, et al (139)

Special Topic Discussion

- Research Progress of the Chemical Constituents and Functional Activity from Walnut Shell ZHANG Xu, et al (143)
- Review of the Aroma of Baked Sweetpotatoes YANG Jin-chu, et al (148)