



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17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
副 主 编:蔡跃华
编辑部主任:王琦
编辑部副主任:赵义 佟永薇
广告部:胡兆博 陈闻
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:天津市静海县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。

目 次

2015年9月 第36卷 第17期 总第270期

■基础研究

- 品种与部位对羊肌肉中亚麻酸与花生四烯酸含量的影响 罗玉龙, 杨晶, 刘夏炜, 靳志敏, 段艳, 靳烨(1)
白桑椹加工品质评价分析 乔宇, 刘璐, 吴继军, 刘利, 程薇, 陈学玲, 廖李(6)
5种蛋白酶对猪皮胶原蛋白水解效果的比较研究 肖嵒, 李诚, 付刚, 余霞, 杜昕, 李曦染(10)
卵转铁蛋白双抗夹心ELISA方法的建立 李晶, 王薇, 张燕, 陆旸, 王硕(15)
分蘖葱头槲皮素对高血脂小鼠血脂影响 刘超(19)
发酵芹菜粉对风干肠冷藏过程中理化特性的影响 任小青, 刘彩红, 马俪珍(24)
浸泡清洗去除金桔中百菌清残留的研究 王娟, 刘海臣, 王俊斌, 骆勋, 魏爱华, 杨海燕, 王海凤(28)
苦瓜皂苷的纯化及降血糖活性的研究 尤玲玲, 刘金福, 王媛, 王娜, 张平平, 葛怀娜(32)
玛咖与酒浸玛咖的成分分析与比较 郑朋朋, 李珊, 张加研, 敦新宇(36)
信阳毛尖化学成分主成分分析与感官品质 陈义, 郭红萍, 李玉霞(40)
茶多酚与类胡萝卜素的协同抗氧化作用 王绪英, 王婉婷(44)
响应面法优化乙醇提取苦苣菜黄酮的最佳工艺 曹勇, 郑明珠, 刘景圣(48)
原子吸收光谱法测定蔬菜中的锌、钙、铜、铅和镉 刘洋, 张晓倩, 李梦婷, 孙守钧(52)
低温果胶酶对香蕉汁澄清效果的研究 岳贤田(55)
葡萄原料含糖量对赤霞珠葡萄酒成分的影响 吴帅, 金玉红, 霍胜楠, 王忠一, 由菊(58)
油炸涂膜薯片的吸油率和丙烯酰胺含量研究 盛美香, 尤婷婷, 柳佳齐, 姜燕(63)

■分离提取

- 正交试验优选马鞭草中总三萜酸的提取工艺 陈改敏, 龚如东, 张迪(67)
樱桃核中类黄酮的提取工艺条件研究 孙海燕(70)
花椒生物碱提取工艺条件的优化 罗建成, 李杰, 王莹, 程爽(74)
浸取工艺参数对大豆皮果胶得率和纯度的影响 鲁慧芳, 付苗苗(78)
微波提取何首乌中蒽醌含量的应用研究 高岐(81)

■工艺技术

- 黑豆大豆复合豆腐工艺研究 郑凤荣, 于美恒(83)
一种新型干豌豆黄的加工技术研究 邢沁浍, 张正茂, 孙茹, 刘苗苗, 胡新娟(86)
花生粕双菌固态发酵的工艺研究 毛晓宇, 林思敏, 张春雨, 陈晓丹, 赖建平, 周勇强, 曾庆祝(91)
木瓜蛋白酶与Na₂CO₃对腊肉皮嫩化效果的研究 尹旭敏, 曾志红, 廖洪波, 陈龙, 明建, 曾顺德(94)
八丈芹咀嚼片加工工艺研究 李晓青, 张建伟, 宁超群, 庄靖, 刘艳紫, 刘海燕(99)
云腿月饼的工艺优化 黄慧福, 段加万(103)

■ 检测分析

- 交叉引物等温扩增检测霍乱弧菌方法的建立 张霞,高琳,王淞,赵良娟,郑文杰,王硕(108)
大孔树脂纯化洋甘菊中总黄酮的工艺条件研究 陈丽春,梁祥辉,龚金炎(113)
鲜猪肉中沙门和金葡萄荧光定量PCR检测 马凯,白羽,陈尔凝,刘杰,刘悦,武会娟,高丽娟(117)
液相色谱-高分辨质谱法快速筛查蔬菜中20种氨基甲酸酯类农药 丁葵英,许文娟,孙军,郭礼强,李凯(123)
红米酒中多酚类化合物的高效液相色谱法测定 姜莉,王玉堂,周元,张强(129)
海红果酒中白藜芦醇及其糖苷的检测方法研究 丁勇(132)
罗丹明B及其在食品中检测方法研究进展 徐声乐,王兴,刘金萍,张伟,秦海艳,刘若璇,蔡云红,王捍东(136)
廉江平坦淮山薯中10种元素同时测定的研究 陈伟珍,杨桂珍(140)

■ 生物工程

- 蔗糖异构酶突变菌株的构建及其应用研究 滕菲,肖华,王宁鹤,李玉,路福平(143)
内蒙古传统发酵乳中优质乳杆菌的筛选与鉴定 李周勇,陈云,史玉东,母智深(148)
八宝粥软罐头中阴沟肠杆菌ZJS001的控制相关特性研究 何义,姜旋,朱景松,苑宁,马晓燕(152)

■ 贮藏保鲜

- 臭氧处理对双孢菇采后生理和贮藏品质的影响 陈存坤,董成虎,纪海鹏,李春媛,于晋泽,王文生(155)
'玛斯义·陶芬'无花果冷藏期代谢特性及对不同保鲜处理的反应 严圆,柳宁,张云,赵向云,朱东兴,冀宏(159)

■ 专题论述

- 鱿鱼皮胶原蛋白肽生理功能的研究进展 夏克东,刘振锋,田少君,马燕(163)
牦牛肉产量及其品质特性研究进展 孙鹏飞,刘书杰,崔占鸿(169)
金银花中黄酮类化合物的提取及其检测方法的研究进展 李杰,和素娜,杨晖,王学廷(175)
环介导等温扩增技术在食品检测中的应用 冯唐锴,江雪,韩文华(179)
浅谈动物源性产品中氨基脲的来源及控制 马卉,魏云计,顾蓓蓓,张科,孙卫华,李泉(183)
蕨类植物黄酮类化学成分及生物活性研究进展 沈伟,宋磊,李赫宇(186)
大蒜生物活性成分降血压机制研究进展 张鹏,周春霞,洪鹏志,兰冬梅(189)
多重因素对雨生红球藻虾青素积累的影响 马欣欣,石蕾,杨巧利,耿金峰,冯倩,滕杰,赵鹏鹏,王雁,刘敏胜(194)

■ 食品添加剂

- 一种复合萃取物对黄嘌呤氧化酶抑制作用研究 赵玲,陈旅翼,李赫宇(198)

作者论坛

- 鱿鱼皮胶原蛋白肽生理功能的研究进展 插页 3

广告

- 天津海河乳业有限公司 封面
天津市食品研究所 封二
天津市质量监督检验站第六十九站 封三
天津市利民调料有限公司 封底

补白

- 欢迎订阅 2015 年《食品研究与开发》 5
社会主义核心价值观 9,112
互登征订启事 73,90

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 270) Vol. 36, No. 17. Sep 2015. First Published in 1980

Contents**Basic Studies**

- Study on the Linolenic Acid and Arachidonic Acid Content in Different Breeds and Parts of Sheep *LUO Yu-long, et al* (1)
- Analysis of Quality Evaluation for Different White Mulberry Varieties *QIAO Yu, et al* (6)
- Hydrolyzing Effect Comparative Studies of Five Proteases on Pigskin Collagen *XIAO Lan, et al* (10)
- The Development of Sandwich Enzyme-linked Immunosorbent Assay (ELISA) for Detecting Ovotransferrin *LI Jing, et al* (15)
- Antihyperlipidemic Activity of Quercetin from Allium cepa L.var. Agrogatum Don on Serum Lipids Index of Hyperlipidemic Mouse *LIU Chao* (19)
- Effect of Fermented Celery Powder on the Physicochemical Properties of Dried Sausage during Cold Storage *REN Xiao-qing, et al* (24)
- Removal of Chlorothalonil Residue in Kumquat by Soaking and Washing *WANG Juan, et al* (28)
- Purification and Hypoglycemic Activity of Saponins Extracted from *Momordica Charantia* in vitro *YOU Ling-Ling, et al* (32)
- Component Analysis and Comparison with Maca and Wine-soaked Maca *ZHENG Peng-peng, et al* (36)
- The Principal Component Analysis of Chemical Composition in Xinyang Maojian and its Sensory Quality *CHEN Yi, et al* (40)
- Synergistic Antioxidative Activity of Tea Polyphenols and Carotenoids *WANG Xu-ying, et al* (44)
- Optimization of Ultrasonic Assisted Extraction Process of Flavonoids by Response Surface Methodology *CAO Yong, et al* (48)
- Determination of Zn,Ca, Cu, Pb and Cd in Vegetables by Atomic Absorption Spectrometry *LIU Yang, et al* (52)
- Study on Low Temperature Pectinase on Clarification of Banana Juice Effect *YUE Xian-tian* (55)
- Effect of the Sugar Content in Grape on the Ingredients of Cabernet Sauvignon Wine *WU Shuai, et al* (58)
- Research on Oil Absorption Ratio and Acrylamide Content of Fried Potato Chips with Coatings *SHENG Mei-xiang, et al* (63)

Separation and Extraction

- Optimization of Extraction Technology of Total Triterpenoids from *Verbena officinalis L.* by Orthogonal Test *CHEN Gai-min, et al* (67)
- Study on the Technology of Flavonoids Extraction from Cherry Seed *SUN Hai-yan* (70)
- The Optimization of Extracting Conditions of Chinese Prickly Ash Alkaloids *LUO Jian-cheng, et al* (74)
- Effect of Acid Extraction and Alcohol Precipitation Conditions on the Yield and Purity of Soy Hull Pectin *LU Hui-fang, et al* (78)
- Microwave Extraction Anthraquinone Content in *Polygonum Multiflorum* Thunb of the Applied Research *GAO Qi* (81)

Process Technology

- Study on Composite Technology of Black Soybean and Soybean Curd *ZHENG Feng-rong, et al* (83)
Study on the Technology of A New Type Dried Pea Flour Cake *XING Qin-hui, et al* (86)
Research on Improving Nutritional Value of Peanut Meal by Solid-state Fermentation with Manifold Strains *MAO Xiao-yu, et al* (91)
Research about the Tenderizing Effect of Papain and Na₂CO₃ on the Skin of Bacon *YIN Xu-min, et al* (94)
Study on Processing a Hachijo Celery Chewable Tablets Product *LI Xiao-qing, et al* (99)
Process Optimization of Moon Cake *HUANG Hui-fu, et al* (103)

Detection and Analysis

- Detection of *Vibrio cholera* by Isothermal Cross-priming Amplification *ZHANG Xia, et al* (108)
Enrichment and Purification Technology for Total Flavonoids from Chamomile by Macroporous Resin *CHEN Li-chun, et al* (113)
Real-Time PCR Assay for *Salmonella* and *Staphylococcus Aureus* in Pork *MA Kai, et al* (117)
Rapid Screening of 20 Carbamate Pesticides in Vegetables Using High Resolution Benchtop Orbitrap Mass Spectrometer *DING Kui-ying, et al* (123)
Determination of Polyphenolic Compounds in Red Rice Wine by High Performance Liquid Chromatography *JIANG Li, et al* (129)
HPLC Determination of Resveratrol and Piceid from Circassian Fruit Wine *DING Yong* (132)
Recent Advances in Analytical Techniques for the Determination of Rhodamine B in Food *XU Sheng-le, et al* (136)
Determination of Ten Elements in *Dioscorea Alata* Linn in Lianjiang *CHEN Wei-zhen, et al* (140)

Bioengineering

- Engineering of Mutant Sucrose Isomerase Producing Strain and Its Application *TENG Fei, et al* (143)
Screening and Identification for *Lactobacillus* from Traditional Fermented Dairy in Inner Mongolia *LI Zhou-yong, et al* (148)
Study on Control Characteristics of *Enterobacter cloacae* ZJS001 in the Soft Canned Mixed congee *HE Yi, et al* (152)

Storage and Preservation

- Effect of Ozone Treatments on Storage of Post-harvest Physiology and Storage Quality of *Agaricus bisporus* *CHEN Cun-kun, et al* (155)
Ripening Behavior of Fig (*Ficus carica* L.cv.Masui Dauphine) Fruits to Different Treatments in Cold Storage *YAN Yuan, et al* (159)

Special Topic Discussion

- Research Progress of the Bioactive Functions of Proteins and Peptides from Squid Skin *XIA Ke-dong, et al* (163)
Research Progress on Meat Production and Quality Characteristics of Yak *SUN Peng-fei, et al* (169)
Progress on Extraction and Determination Methods of Flavonoids in *Flos Lonicerae* *LI Jie, et al* (175)
The Application of Loop-mediated Isothermal Amplification Technology in Food Detection *FENG Tang-kai, et al* (179)
Analysis of Origin and Control of Semicarbazide in Animal Products *MA Hui, et al* (183)
Advance on Chemical Constituents and Biological Activities of Pteridophyte's(fern) Flavonoids *SHEN Wei, et al* (186)
Mechanisms Underlying the Antihypertensive Effects of Garlic Bioactives *ZHANG Peng, et al* (189)
Influences of Multiple Factors on Accumulation of Astaxanthin in *Haematococcus pluvialis* *MA Xin-xin, et al* (194)

Food Additive

- Study on Inhibition of Xanthine Oxidase of An Extractive Complex *ZHAO Ling, et al* (198)