

12
2017第38卷 总第313期
2017年6月(半月刊)
ISSN 1005-6521
CN 12-1231/TS

- ◆ 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)
- ◆ 天津市一级期刊

食品研究与开发

SHIPINYANJIUYUKAIFA FOOD RESEARCH AND DEVELOPMENT

- ◆《中国核心期刊(遴选)数据库》收录期刊
- ◆万方数据——数字化期刊群全文上网
- ◆中文科技期刊数据库收录期刊
- ◆《中国期刊网》收录期刊
- ◆中国期刊全文数据库(CJFD)全文收录

- ◆ 美国《化学文摘》收录期刊
- ◆ 英国《食品科技文摘》(FSTA)收录期刊
- ◆ 英国国际农业与生物科学研究中心(CABI)收录期刊
- ◆《乌利希期刊指南》收录期刊



利民调料
品质保证 粮心制造



首批QS生产许可准入企业
 重合同、守信誉单位
 质量信誉和信用3A企业
 放心食品工程经营试点单位
 天津市食品安全示范企业

和我们一起调味
 健康生活吧



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
- ◆ 英国《食品科技文摘》(FSTA)收录期刊

《食品研究与开发》

2017年12期(半月刊)

主 管:天津食品集团有限公司
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:赵志广
编辑部主任:王 琦
编辑部副主任:赵 义 佟永薇
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, 59525637
网 址:<http://www.tjfrad.com.cn>
电子邮箱: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:30 元/册
国外定价:18 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

基础研究

- 适合加工浓缩汁的红薯品种筛选 张继明, 潘艳芳, 李喜宏, 李丽梅, 张彪(1)
交联酯化淀粉糊化性质的研究 卢艳敏, 邱立忠, 夏凤清, 卞希良, 孙纯锐, 陈玲(5)
挤压膨化对大米和糙米理化与营养特性的影响 马永轩, 张名位,
魏振承, 张雁, 张瑞芬, 邓媛元, 刘磊, 唐小俊, 肖娟, 黄菲, 董丽红(9)
紫玉米苞叶花色苷与牛血清白蛋白相互作用研究 朱莉, 马越, 赵晓燕, 王丹(13)
二甲基亚砜体系改性壳聚糖的制备及其膜性能研究 王西, 赵珺, 吴修利, 姜雪, 殷立颖(17)
干燥方法对白背毛木耳多糖抗氧化活性的影响 邱梦鸽, 华丽君, 汤怡, 尹洁, 李家祺, 陈义勇(20)
钝顶螺旋藻藻蓝蛋白储存稳定性研究 徐润, 陈野, 孙平(25)

分离提取

- 响应面试验优化牛樟芝总三萜提取工艺 黄红雨, 赵虎, 金晓艳(30)
结合型虾青素酶法水解工艺的研究 孙兆远, 侯会绒, 孔令伟(35)
香菇PPO超声辅助法提取工艺及酶学特性的研究 韩春然, 黄赫雁, 李煜, 戴传荣, 林枞雨, 张家成(39)
超声辅助酶法水解虾头蛋白工艺优化 苏玥, 段宙位, 夏光华, 卜浩桐, 张培, 吴谦, 申铉日(44)

研发与工艺

- 响应面法结合模糊评价优化微波辣子鸡丁工艺 任思婕, 胡吕霖, 沈清, 陈健初, 叶兴乾, 刘东红(52)
红薯淀粉与绿豆淀粉复配粉条的工艺研究 赵萌, 王珊, 沈群, 陈燕卉(58)
低热量水果冰淇淋的研制 高倩, 刘晓东, 梁玉杰, 穆程, 刘丽丽(64)
丹参茶的制备工艺及其质量标准研究 贾东升, 李荣乔, 温春秀, 谢晓亮, 崔施展, 刘灵娣, 边建波(67)
响应面优化发酵型山药米酒的工艺 周蒙, 颜振敏, 程娇娇, 魏新军(71)
基于响应面法优化桑淮袋泡茶配方的研究 莫韩御, 苏小军, 李清明, 郭时印(76)
利用木瓜蛋白酶和 α -淀粉酶澄清红茶茶汤的研究 钟艳梅, 曾宪录, 郑清梅, 何曼怡(83)
罗汉果葡萄柚酒的研制 高本杰, 韩娜娜, 邱磊, 李敬龙(88)
马铃薯颗粒粉真空冷冻干燥工艺研究 杨婷, 李娜, 郭红月, 张扬, 钟宝(92)
响应面法优化低糖茯苓蛋糕品质改良剂的研究 段飞, 胡二坤, 张首玉(96)
液态发酵法生产苹果果酒的工艺研究 金杰, 张锋, 孙蓓, 朱中原, 孔凡琳(101)
酶解辅助喷雾干燥法制备速溶米糠粉工艺研究 谢晶, 周裔彬, 郑翔宇, 周海荣(105)

- 挤压膨化糙米制备复合粉粥工艺及其性质研究 肖宇琨, 陈野(110)
喷雾干燥法制备鲁氏酵母发酵剂的研究 周亚男, 王英琪, 刘红, 刘伟, 全志刚, 王欣卉, 寇芳, 李志江, 杨宏志(114)

■ 标准与检测

- 新疆两色金鸡菊中原花青素含量测定体系考察 刘谢英, 冯玉洁, 冶晓童, 姚新成(119)
 HPLC测定黑果枸杞中花青素的成分及含量 赵子丹, 葛谦, 牛艳, 王晓菁, 张艳(123)
 高效液相色谱法测定彩色马铃薯中维生素C含量 王辉, 刘辉, 刘嘉, 吕都, 李俊, 陈朝军, 董楠, 唐健波, 陈中爱, 刘永翔(130)
 灵芝红茶抗氧化活性成分的含量测定研究 刘良琴, 龚小见, 周欣, 赵超, 陈华国(135)
 3种大蒜中矿质元素含量的测定及分析 张玉娜, 韩悦, 白文强, 赵海燕, 张双灵(140)
 QuEChERS-HPLC-MS/MS快速测定染色黄鱼中3种碱性橙类染料 孙稚菁, 王灵芝, 任国杰, 张国翠, 卢熠川(143)
 高效液相色谱测定雪糕中6种合成色素 尤妍(147)
 不同产地荷叶功能性成分的评价 黄旭东, 晁鲁平, 项庆琰, 蒋益虹(153)
 显色培养基上沙门氏菌及干扰菌的分离鉴定 王萍, 董贵军, 乔勇升, 张占林(158)

■ 生物工程

- 鸭绿江流域北冰红冰葡萄酒天然酵母菌性能研究 牛国焕, 宋文军, 郝亚波, 王廷刚(162)

■ 营养保健

- 黑枸杞花色苷对酒精性肝损伤的保护作用 贾东升, 崔施展, 谢晓亮, 温春秀, 李荣乔, 刘灵娣, 田伟(166)

■ 贮藏保鲜

- β -氨基丁酸抑制鸭梨果实采后青霉病的机理研究 井一诺, 王雷(169)
 高CO₂10℃气调对树上干杏采后软化的影响 潘艳芳, 张继明, 张文涛, 李喜宏, 王威, 张瑞(175)
 室温下1-MCP缓释剂对早金酥梨贮藏品质的影响 韩英群, 郭丹, 郝义, 邢英丽(178)
 复合香辛料精油配方优化及对冰温贮藏牛肉保鲜效果研究 赵玉明, 田晋梅, 彭晓光(182)

■ 质量安全

- 有机干扰物对超氧化电位水杀菌效果影响研究 陈红运, 宋全厚, 尹建军, 侯玉柱, 刘秀(188)

■ 专题论述

- 碳点荧光探针在食品检测中的应用 徐龙华, 方国臻, 王硕(192)
 近红外光谱技术在食品溯源中的应用进展 宋雪健, 钱丽丽, 张东杰, 王欣卉, 于果, 周义(197)
 香蕉加工研究进展 张宏康, 林小可, 李蔼琪, 黄育杭, 王韵妍, 陈少丽(201)
 微生物富集有益元素食品的研发概况与展望 赵佳英, 康德灿, 高永峰, 税正樊, 沈民越(206)
 燕麦主食化研究进展 杜亚军, 田志芳, 周柏玲(211)
 同位素指纹图谱技术在农产品产地溯源中的应用 马楠, 鹿保鑫, 刘雪娇, 付磊(215)
 高压脉冲电场技术对液体食品品质的影响研究进展 郑人伟, 肖洪, 刘士健, 杨秦, 王锦云, 叶扬(219)

广告

- 天津市利民调料有限公司 封面、封底
 康师傅控股有限公司 封二
 天津绿川葡萄酒业有限公司 封三

补白

- 欢迎订阅2017年《食品研究与开发》 4,34
 公益广告 16,63,109,118,129,139,181,196,210

Periodical Name:

Food Research And Development

Organization in Charge:

Tianjin Food Group Co., Ltd.

Sponsored by:

Tianjin Food Research Institute Co., Ltd.,

Tianjin Food Industry Productivity

Promotion Center

Chief Editor: ZHAO Zhi-guang

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 30 per Issue

Oversea Price: US \$ 18 per Issue

FOOD RESEARCH AND DEVELOPMENT

Semimonthly(Sum 313) Vol. 38 , No. 12. Jun 2017. First Published in 1980

Contents

Basic Studies

- Screening on Varieties of Sweet Potato for Processing Concentrated Juice *ZHANG Ji-ming, et al* (1)
The Study on Gelatinization Properties of Cross-linked and Acetylated Starch *LU Yan-min, et al* (5)
Effects of Extrusion on Physiochemical and Nutritional Property of Rice and Brown Rice *MA Yong-xuan, et al* (9)
Study on the Interaction between Purple Corn Bract Anthocyanins and Bovine Serum Albumin *ZHU Li, et al* (13)
Study on Preparation of Modified Chitosan with Dimethyl Sulfoxide System and Its Film Properties *WANG Xi, et al* (17)
Effect of Drying Methods on Antioxidant Activities of Polysaccharides from *Auricularia polytricha* *QIU Meng-ge, et al* (20)
The Research of the Storage Stability of Phycocyanin from Spirulina Platensis *XU Run, et al* (25)

Separation and Extraction

- Response Surface Test Optimization of Extraction Process of Total Triterpenoids from *Antrodia cinnamomea* *HUANG Hong-yu, et al* (30)
Optimizing Hydrolysis Techniques of Bound Astaxanthin Compounds by Papain *SUN Zhao-yuan, et al* (35)
The Research on Ultrasonic-Assisted Extraction and Enzyme Properties of PPO in *Lentinus edodes* *HAN Chun-ran, et al* (39)
Optimization of Hydrolyzation Technology of White Shrimp Head Protein by Enzyme Assisted Ultrasonic Treatment *SU Yue, et al* (44)

Research and Process

- Application of Fuzzy Evaluation Combined with Response Surface Methodology in the Formulation Optimization of Microwaved Spicy Chili Chicken *REN Si-jie, et al* (52)
Study on Processing of Starch Vermicelli Produced by Mixing Starch of Sweet Potato and Mung Bean *ZHAO Meng, et al* (58)
Development of A Low Calorie Fruit Ice Cream *GAO Qian, et al* (64)
Study on Preparation and Quality Standard of *Salvia miltiorrhiza* Bge. Tea *JIA Dong-sheng, et al* (67)
Optimization of Yam Rice Wine Fermentation Process Using Response Surface Methodology *ZHOU Meng, et al* (71)
Optimization of Recipe of Mulberry and Yam Teabag by Response Surface Methodology *MO Han-yu, et al* (76)
Research on the Clarification of Black Tea Soup with Papain and α -Amylase *ZHONG Yan-mei, et al* (83)
Preparation of *Siraitia grosvenorii* and Grapefruit Wine *GAO Ben-jie, et al* (88)

Study on Techology for Freeze-drying of Potato Granule Powder	YANG Ting, et al (92)
Optimization of the Quality Improvement of Low Sugar Tuckahoe Cake by Response Surface	DUAN Fei, et al (96)
Apple Fruit Wine Production Process by Liquid Fermentation Research	JIN Jie , et al (101)
Study on the Preparation of Instant Rice Bran Powder by Enzymatic Hydrolysis Followed by Spray Drying	XIE Jing, et al (105)
Researches on Production and Properties of Brown Rice Porridge by Extrusion	XIAO Yu-kun, et al (110)
Study on Preparation of <i>Zygosaccharomyces rouxii</i> Fermentation Agent by Spray Drying	ZHOU Ya-nan, et al (114)

Standard and Detection

The Determination of Proanthocyanidins Content in <i>Coreopsis tinctoria</i> Nutt. from Xinjiang in Different Chromogenic Reaction System	LIU Xie-ying, et al (119)
Determination of Anthocyanidins in <i>Lycium ruthenicum</i> Murr. by HPLC	ZHAO Zi-dan, et al (123)
Determination of Vitamin C in Colorful Potatoes by High Performance Liquid Chromatography	WANG Hui, et al (130)
Research on the Content of Antioxidant Active Ingredient in <i>Ganoderma lucidum</i> Black Tea	LIU Liang-qin, et al (135)
The Determination and Analysis of Mineral Elements Content in Three Kinds of Garlic (<i>Allium sativum</i> L)	ZHANG Yu-na, et al (140)
Determination of 3 Basic Orange in Dyed Yellow Croaker by QuEChERS –High Performance Liquid Chromatography–Tandem Mass Spectrometry	SUN Zhi-jing, et al (143)
Determination of Six Synthetic Pigments in Ice Cream by High Performance Liquid Chromatography	YOU Yan (147)
Evaluation of Functional Components of Lotus Leaves from Different Regions	HUANG Xu-dong, et al (153)
Isolation and Identification of <i>Salmonella</i> and Interference Strains in Chromogenic Medium	WANG Ping, et al (158)

Bioengineering

Study on the Performance of Natural Yeast in the Ice Wine Beibinghong of the Yalu River Basin	NIU Guo-huan, et al (162)
-----------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------

Nutrition and Health

Protective Effect of Anthocyanin from Black Wolfberry on Alcoholic Liver Injury	JIA Dong-sheng, et al (166)
---------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------

Storage and Preservation

Study on the Mechanisms of β-Aminobutyric Acid Inhibiting Blue Mold Decay in Postharvest Pear Fruit	JING Yi-nuo , et al (169)
Effect of High CO ₂ Treatment on Postharvest Softening of 'Shushanggan' Apricot at 10 °C	PAN Yan-fang, et al (175)
Effect of 1-MCP Relievers on Quality in Zaojinsu Pear during Room Temperature Storage	HAN Ying-qun, et al (178)
Formula Optimization of Complex Spice Essential Oil and Effect on the Quality of Beef under the Condition of Vacuum Packing and Ice-temperature Storage	ZHAO Yu-ming, et al (182)

Quality Safety

Study on the Influence of Organic Interfering Substance on Germicidal Efficacy of Neutral Electrolyzed Oxidizing Water	CHEN Hong-yun, et al (188)
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------

Special Topic Discussion

Applications of Fluorescent Carbon Dots Probes in Food Detection	XU Long-hua, et al (192)
Progress in Application of Near Infrared Spectroscopy to Food Traceability	SONG Xue-jian, et al (197)
Research Advances on the Processing of Banana	ZHANG Hong-kang, et al (201)
Food Research and Development of Enriching Beneficial Elements through Microorganism	ZHAO Jia-ying, et al (206)
Research Progress of Oat for Staple Food	DU Ya-jun, et al (211)
The Usage of Isotope Fingerprint Technology in the Origin Traceability of Agricultural Production	MA Nan, et al (215)
Effect of High Voltage Pulsed Electric Field on the Quality of Liquid Food	ZHENG Ren-wei, et al (219)