

24
2018

第39卷 总第349期
2018年12月(卷终)

ISSN 1005-6521
CN 12-1231/TS

食品研究与开发®

SHIPINYANJIUYUKAIFA FOOD RESEARCH AND DEVELOPMENT

- ◆ 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
- ◆ EBSCO 数据库收录期刊



天津食品集团 TIANJIN FOOD GROUP



利达面粉



利民调料



DYNASTY



玉川居



桂顺斋®

天津市食品研究所有限公司 主办
天津市食品工业生产力促进中心

食品行业核心刊物

目次

- ◆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
- ◆EBSCO数据库收录期刊

《食品研究与开发》

2018年24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:佟永薇

责任编辑:郑琳琳

美术编辑:张冠宇

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, 59525637

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:国内外公开发售

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》等系列网络数据库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

- 纳米金辅助微波耦合脂肪酶催化阿魏酸淀粉酯的合成
..... 王艳,高鹏,辛嘉英,张兰威(1)
- 油炸挂糊肉片贮藏期间油脂与嫩度的相关性及其动力学研究
..... 郭希娟,王瑞琦,马萍,杨铭铎(7)
- 菠萝皮渣多糖脱蛋白脱色方法研究及其抗氧化活性
..... 胡会刚,赵巧丽,庞振才(12)
- 不同产地北沙参多糖的性质和生物活性研究
..... 景永帅,张丹参,苏蕾,张瑞娟,吴兰芳,郑玉光(21)
- 乳糖利用酵母菌的筛选及其特性初步研究 范瑞娟,石柱秋(26)
- 当阳地区鲜广椒品质的评价
..... 尚雪娇,雷炎,代凯文,梅成强,田琦,郭壮(33)
- 高压静电场法制备壳聚糖-L-苯丙氨酸微囊
..... 郝栋,李咏歌,刘欣(39)

分离提取

- 不同提取方法对蓝锭果果渣花色苷提取效率的影响
..... 刘雪可,苏梦飞,杨宁,王月华,孟龙月,张美善(44)
- 长白山野生软枣猕猴桃总黄酮提取工艺的优化
..... 彭雪,刘振春,张悦,周瑾琨(49)
- 均匀设计法优化甜茶叶中总黄酮提取工艺
..... 王小明,陈碧,钟翠娟,覃逸明,廖政达,谢济运(55)
- 藏红花素I的分离制备及抗氧化与稳定性研究
..... 陈哲,赵庆生,秦雯,赵兵,葛思琪,赵强,查圣华(63)

研发与工艺

- 酶解黑木耳饮料制备工艺的研究 王倩,吴梦兰,郑硕,田照哲(71)
- 蛹虫草、山楂提取物固体饮料制备工艺研究
..... 刘春宇,朱振元,孙会轻,王淮旭,张立娟(77)
- 响应面法优化山葵酸菜加工工艺的研究
..... 李杰,罗倩,张琴萍,郭晓勇,孙雁霞(83)
- 酶解黄秋葵籽蛋白制备抗氧化肽的工艺优化
..... 郭淑,田硕,程安玮,王新坤,王青,刘超,孙金月(91)
- 连翘叶凝胶软糖的制备工艺研究
..... 王小敏,张文慧,张林婷,杨钰昆(98)
- 野生火棘果酒酿造方法研究 聂中良,徐玉巧,刘江,王金华(104)
- 红糖脆片糕的工艺研究 周莹,胡舰,陆场,戴阳军(109)
- 高盐稀态发酵黑豆酱油工业化研究 牛丽丽(115)

标准与检测

- 核酸试纸条法检测食品中小肠结肠炎耶尔森菌
..... 张宏伟,莎日娜,郑文杰,王硕(119)
- 金福菇子实体的基本组成及呈味物质的分析 周礼元,姜孝均(124)

- HPLC法同时测定广山楂中3种活性成分含量 杨海玲, 赖少凤, 农海妮, 刘彦婷, 胡昌江(129)
- 黔东南州猪肉中四环素类药物残留的风险评估 王安波, 孙思, 杨梅, 刘文锋, 汪俭(134)
- 微波消解-电感耦合等离子体发射光谱法测定明胶中铬含量 王君, 孙世琨, 牛秀丽(138)
- 不同产地苦荞麦中黄酮类成分的含量测定与分析 张继斌, 王玉, 徐浪, 陈志元, 丁苗(143)
- 液相色谱串联质谱法同时检测蔬菜中28种农药残留 杨玉平, 涂林, 金婵, 覃娟, 李文博, 唐婧苗, 谢柏艳(149)
- 四川绿茶感官品质与主要滋味贡献成分分析 王婷婷, 蔡自建, 蒲婉欣, 罗秀, 罗漫, 周训滔(155)
- 枸杞提取物中糖的组成分析 周恒斌, 刘雪蕊, 张东星, 李赫宇, 於洪建, 晏仁义(161)

■ 营养保健

- 菠萝蜜种子的营养成分测定及分析 袁海华, 钟慧杰, 敖新宇(169)
- 白藜芦醇抗疲劳作用及其机理研究 郭瑞(174)

■ 贮藏保鲜

- 无硫复合护色剂抑制冷藏桃的冷害作用功效研究
..... 李新明, 张倩茹, 尹蓉, 赵鑫, 李群, 高忠东, 韩基明, 孟晶岩, 王峰(179)
- 南康甜柚采后常温贮藏营养成分及品质的变化 丁小礼, 张红宇(185)

■ 专题论述

- 苯醚甲环唑农药残留检测技术的研究进展 洪霞, 钱滢文, 冯玉升, 王懂帅, 何海宁, 汪永松, 高志莹, 张彦军(190)
- 岩藻多糖的抗癌活性研究进展 闫洪雪, 孙占一, 赵丽丽, 张鹏鹏, 刘翔(197)
- 黄曲霉毒素生物脱毒法研究进展 王少军, 于春娣, 唐娟, 程果, 谢晓丽, 杨庆利(204)
- 西式肉制品主要加工技术研究 高庆超, 常应九, 刘荟萃, 曹效海, 王树林(209)
- 鸡蛋蛋黄中主要蛋白质及蛋黄肽的生物活性研究进展 周煌, 郑颖, 金元宝, 刘育颖, 肖娜, 冯彦娟, 吴云霞(214)
- 国产保健食品原料与功效/标志性成分分析 郭洁, 贾伯阳, 张蓉, 郭国庆, 张华琚(218)

■ 广告

- 天津食品集团 封面
- 天津市桂顺斋食品有限公司 封二
- 天津立达海水资源开发有限公司 插一
- 中法合营王朝葡萄酒有限公司 插二
- 天津市利民调料有限公司 插八
- 天津利达粮油有限公司 封三
- 天津海河乳业有限公司 封底

■ 补白

- 公益广告 11, 48, 70, 224
- 欢迎订阅 2019 年《食品研究与开发》 20, 90, 103, 123, 148, 168
- 互登征订启事 142

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 349) Vol. 39, No. 24. Dec 2018. First Published in 1980

Contents

Basic Studies

- Gold Nanoparticles Assisted Microwave Coupling Lipase Catalyzed Synthesis of Ferulic Acid Starch Ester
..... WANG Yan, et al (1)
- Studies on the Correlations between the Oils and Tenderness and Migration Dynamics of Fats during Storage of Battered and Fried Pork Slices
..... GUO Xi-juan, et al (7)
- Study on Deproteinization and Decoloration of Polysaccharides from Pineapple Pomace and Its Antioxidant Activity HU Hui-gang, et al (12)
- Studies on the Physicochemical Properties and Biological Activities of *Glehnia littoralis* Polysaccharides from Different Locations
..... JING Yong-shuai, et al (21)
- Screening of Lactose Utilization Yeasts and Preliminary Study on Their Characteristics
..... FAN Rui-juan, et al (26)
- Quality Evaluation of Zhaguangjiao Samples Collected from Dangyang
..... SHANG Xue-jiao, et al (33)
- Preparation of Chitosan-L-Phenylalanine Microcapsules by High Voltage Electrostatic Field HAO Dong, et al (39)

Separation and Extraction

- Study on Anthocyanins Extraction Efficiency by Different Extraction Technologies from *Lonicera caerulea* Residue LIU Xue-ke, et al (44)
- Optimization of Flavonoids Extraction from Wild *Actinidia arguta* in Changbai Mountain PENG Xue, et al (49)
- Optimization of Extraction Technology for Total Flavonoids from Sweet Tea by Uniform Design WANG Xiao-ming, et al (55)
- Study on Separation and Preparation of Crocin I with Its Antioxidation and Stability
..... CHEN Zhe, et al (63)

Research and Process

- The Research of the Enzymatic Hydrolysis of Black Fungus Beverage Preparation Technology WANG Qian, et al (71)
- Study on the Preparation of Solid Beverages with Extracts from *Cordyceps militaris* and Hawthorn LIU Chun-yu, et al (77)
- Researching of Optimizing the Machining Technology of Wasabi Sauerkraut by Response Surface Methodology LI Jie, et al (83)

Optimization of the Preparation of Antioxidant Peptides by Enzymatic Hydrolysis of Okra Seed Meal Protein	GUO Xu, et al (91)
Study on Processing Technology of <i>Forsythia suspensa</i> Leaves Soft Sweets	WANG Xiao-min, et al (98)
Study on the Brewing Method of Wild <i>Pyracantha fortuneana</i> Fruit Wine	NIE Zhong-liang, et al (104)
Study on the Process of Brown Sugar Crisp Cake	ZHOU Ying, et al (109)
Industrialized Research of Black Bean Sauce with the Method of High Saline Diluting	NIU Li-li (115)

Standard and Detection

Detection of <i>Yersinia enterocolitica</i> in Food by PCR-immunoblotting Strips Method	ZHANG Hong-wei, et al (119)
The Analysis of Nutritional Characteristics and Non-volatile Taste Components from <i>Tricholoma Lobayense</i> Heim	ZHOU Li-yuan, et al (124)
Simultaneous Determination of Three Ingredients in <i>Malusdoumeri</i> (Bois.)Chev by HPLC	YANG Hai-ling, et al (129)
Determination of Tetracycline Drugs Residue in the Pork of Qiangdongnan Prefecture and Its Risk Assessment	WANG An-bo, et al (134)
Determination of Chromium in Gelatin by ICP-OES with Microwave Digestion	WANG Jun, et al (138)
Content Determination and Analysis of Flavonoids in Buckwheat from Different Areas	ZHANG Ji-bin, et al (143)
Simultaneous Determination of 28 Pesticide in Vegetables by High Performance Liquid Chromatography-Tandem Mass Spectrometry	YANG Yu-ping, et al (149)
Analysis of Sensory Quality and Main Chemical Component Contributors of Green Tea in Sichuan	WANG Ting-ting, et al (155)
Analysis of Saccharide Composition in the Extract of Wolfberry	ZHOU Heng-bin, et al (161)

Nutrition and Health

Determination and Analysis of Nutritional Components in <i>Artocarpus heterophyllus</i> Seed	YUAN Hai-hua, et al (169)
Effect and Mechanism of Resveratrol for Anti-fatigue	GUO Rui (174)

Storage and Preservation

Study of Sulfur-free Complexed Color-protecting Agent Inhibiting Peach Cold Injury during Cold Storage	LI Xin-ming, et al (179)
The Changes of Nutritional Components of Nankang Sweet Pomelo after Harvest during Storage at Normal Temperature	DING Xiao-li, et al (185)

Special Topic Discussion

Review on Detection Techniques of Difenoconazole Pesticide Residues	HONG Xia, et al (190)
Research Progress in the Anticancer Activity of Fucoidan	YAN Hong-xue, et al (197)
Research on Development of Biological Detoxification of Aflatoxin	WANG Shao-jun, et al (204)
Research on Processing Technology of Western Meat Products	GAO Qing-chao, et al (209)
Advances in Biological Activity of Main Proteins and Bioactive Peptides Derived from Egg Yolk	ZHOU Huang, et al (214)
Analysis of Raw Materials and Functional/Characteristic Ingredients of Domestic Health Food	GUO Jie, et al (218)