

12
2019

第40卷 总第361期
2019年6月(半月刊)

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



「团队努力 共创同一新目标」
THE TEAM EFFORTS ACHIEVE A COMMOM GOAL.

打造老百姓放心菜篮子

天津食品集团 商贸有限公司 | 公司地址 天津市南开区士英路20号 | 公司网址 www.tjfood365.com | 业务电话 87969600 | 服务电话 4006186184



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
- ◆EBSCO数据库收录期刊

《食品研究与开发》

2019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: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

不同涂膜处理对水蜜桃常温贮藏品质的影响

..... 刘影,李晓宇,杜小龙,邹萌萌,张静静,李建龙(1)

陕北风味香菇小米发酵醋的酿造工艺研究

..... 赵瑞华,谢佳艺,田茜(6)

开口带壳澳洲坚果的开口效果与营养成分的相关性分析

..... 张涛,宋海云,贺鹏,许鹏,郑树芳,覃振师,王文林(11)

不同保护剂影响植物乳杆菌冻干菌粉发酵活力的研究

..... 赵延胜,吴超,王慧,周洪斌,董英(19)

牛蒡皮固体培养灵芝多糖对慢性炎性痛小鼠的影响

..... 董玉玮,蒋如梦,苗敬芝,李文,高甜慧,胡传银(25)

添加苦荞黄酮提取物的裸燕麦挤压膨化产品抗氧化及降血脂功效研究

..... 薛朕钰,薛森,王雪,王聪,肖萍,王步江,刘金福(33)

银耳蓝莓酵素发酵过程中体外抗氧化性能变化及品质的研究

..... 罗泽江,张永生,李琢伟,王凤,张丽,王天一,刘俊梅(39)

玉米须中不同极性多酚体外抗氧化活性比较研究

..... 关海宁,刁小琴,乔秀丽,李杨,刘丽美(46)

不同品种甘薯不同部位的抗氧化活性研究

..... 靳艳玲,谭力,杨林,丁彦强,何素兰,李育明,何开泽,赵海(51)

农家冻菜亚硝酸盐含量变化规律的研究 贾庆超,游新侠(59)

不同酪蛋白对块状再制干酪品质的影响

..... 宗学醒,闫清泉,李志国,王乐,李玲玉,边燕飞,刘豪(63)

4株姬松茸胞外多糖含量和生物活性的对比分析

..... 解修超,刘军生,罗阳兰,邓百万,柏秋月,张毓文(68)

黄骅虾酱的微生物学和理化性质研究

..... 吴小禾,耿晓杰,张建旭,桑亚新,孙纪录(75)

应用技术

苦杏仁 β -葡萄糖苷酶水解豆浆中大豆异黄酮的工艺研究

..... 郭天赐,赵石磊,刘石生(82)

响应面法优化腾冲雪鸡肌肉的酶解工艺

..... 郭磊,杨晶晶,朱金花,谷大海,阚欢,刘云(89)

干燥工艺对腌腊鱼品质特性的影响

..... 余静,张佳敏,王卫,白婷,车瑞希,何丹(95)

石斛鲜汁加工方法对总生物碱溶出量影响研究

..... 陈敏,陈婧超,黄文璐,刘淑芸,薛青荣,冯英鹏,惠爱玲,张文成(103)

新疆巴仁杏采收与贮运技术研究

..... 周姣,吴颖峰,余伟,张燕,张宝,黄兴承,肖红梅(109)

富硒营养黑麦片加工工艺研究

..... 孟晶岩,栗红瑜,张倩芳,李敏,李新明(116)

红花籽粕酶解液蛋白饮料产品开发	龚乃超,吕凯波(122)
‘凤丹’牡丹叶轴多糖超声辅助提取工艺优化及抗氧化性研究	马晓,陈刚,梁盼(126)
排序检验法在蟹味香料感官评价中的应用	仇泓博,任小青(132)
酸枣叶食用菌发酵茶的研制	杨金凤,李洁(135)
不同陈酿方式对干化葡萄酒的影响分析	薛逸轩,王菁,肖世娣,张惠玲(141)
蒸汽爆破预处理对沙棘果渣可溶性膳食纤维含量及性质的影响	白晓州,张猛飞(148)
四川粗粮凉蛋糕品质评价模型的建立	侯智勇,杨静,王林,范文教,黄燕(154)
响应面法优化当归多糖超声提取工艺研究	李海燕,范明辉,时薛丽,范景辉(159)
响应面法优化酸角海绵蛋糕的制作工艺	曹森,化志秀,童斌,洪文龙,操庆国,樊金山,许俊齐(164)
怀山药大枣酸奶加工工艺研究	关随霞,李爱江,李道敏(169)
产妇专用全能营养素对促进高龄产妇泌乳的研究	刘芳菁,杨晓畅,徐红兵,王水晶(174)
响应面法优化银鳕鱼脱腥工艺	张森,杨凯,张佳敏,胡乐,黄羽,范文教(178)
叶面喷晒对葡萄果实中营养物质含量的影响	许真,杨瑞峰,张芳,刘宏伟(184)
刺梨叶总黄酮超声辅助提取工艺优化	李欣燃,朱森,韩世明,向红,王绪英(189)

检测分析

4种不同冻干鲟鱼龙筋的营养成分分析及评价	郭敏强,姜鹏飞,傅宝尚,白帆,祁立波,沈鹏博(194)
Au@Ag NPs表面增强拉曼快速测定奶粉中的三聚氰胺	王海波,覃文霞,余婉松,袁光蔚,郑娟梅(200)
高效液相色谱法测定猕猴桃酒中4种有机酸含量	倪慧,李华佳,李可,尚雪娇,朱永清,郭壮(205)
茶叶中蒽醌的内标-气相色谱-串联质谱法测定	高慧,汪洋,邢燕,王勤,尚萌琳(212)
石墨炉标准加入法测定白酒质控样中铅含量	李碧波,鄢兵华,陈志勇(219)

广告

天津食品集团商贸有限公司	封面
天津市桂顺斋食品有限公司	封二
天津市利民调料有限公司	封三
天津食品集团	封底

补白

公益广告	5,10,58,88,131,153,224
欢迎订阅2019年《食品研究与开发》	45,81,115,147,188,218

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

Basic Studies

- Effects of Different Coating Treatments on the Storage of Honey Peach
..... LIU Ying, et al (1)
- Research on the Brewing Technology of Northern Shaanxi Flavored *Lentinus edodes*
Millet Fermenting Vinegar ZHAO Rui-hua, et al (6)
- Correlation Analysis of the Opening Effect and Nutrient Composition of Opening Nut-
in-shell of *Macadamia ternifolia* ZHANG Tao, et al (11)
- Effect on the Fermentation Activity of Freeze-dried *Lactobacillus plantarum* by
Cryoprotectant ZHAO Yan-sheng, et al (19)
- Effect of *Arctium lappa* L. Peel Solid Culture of *Ganoderma lucidum* Polysaccharide
on Chronic Inflammatory Pain in Mice DONG Yu-wei, et al (25)
- Study on Antioxidant and Hypolipidemic Effects of Nude Oat Extruded Products with
Flavones in Buckwheat XUE Zhen-yu, et al (33)
- Antioxidant Capacity and Quality Changes of Tremella Blueberry Enzymes *in vitro*
during Fermentation Process LUO Ze-jiang, et al (39)
- Comparison of Antioxidant Activity of Corn Silk Polyphenols with Different Polarities
..... GUAN Hai-ning, et al (46)
- Antioxidant Activity of Different Parts from Different Sweetpotato Varieties
..... JIN Yan-ling, et al (51)
- Research of the Nitrite Variation in Homemade Frozen Vegetables
..... JIA Qing-chao, et al (59)
- Effect of Different Casein on Quality of Block Processed Cheese
..... ZONG Xue-xing, et al (63)
- Comparative Analysis of Extracellular Polysaccharide Content and Bioactivity
Associated with 4 Strains of *Agaricus blazei* XIE Xiu-chao, et al (68)
- Study on Microbiological and Physicochemical Properties of Huanghua Shrimp Paste
..... WU Xiao-he, et al (75)

Application and Technology

- Study on the Hydrolyzation of Soybean Isoflavone Aglycones in Soymilk by Bitter
Almond β -glucosidase GUO Tian-ci, et al (82)
- Optimization of Enzyme Hydrolysis Process of Tengchong Snowcock Muscles by
Response Surface Methodology GUO Lei, et al (89)
- Effect of Drying Process on Quality Characteristics of Salted Fish
..... YU Jing, et al (95)

Effect of Processing Method of Fresh *Dendrobium officinale* Juice on Total Alkaloid Dissolution CHEN Min, et al (103)

Study on Harvest and Storage Technology of Xinjiang Baren Apricot Fruit ZHOU Jiao, et al (109)

Study of Processing Technology of Selenium Enriched Nutritious Black Cereals MENG Jing-yan, et al (116)

Properties and Product Development of Safflower Seed Mealenzymatic Hydrolysate GONG Nai-chao, et al (122)

Optimization of Polysaccharide Extraction from *Paeonia suffruticosa* 'Feng Dan' Rachises by Ultrasonic-assisted Method and Its Antioxidant Ability MA Xiao, et al (126)

Application of Ranking Test Method in Sensory of Crab Flavor QIU Hong-bo, et al (132)

Research and Development on Edible Fungi for Tea Fermentation of *Ziziphus jujuba* Leaves YANG Jin-feng, et al (135)

Analysis on Different Vinification on the Contents of Dry Wine XUE Yi-xuan, et al (141)

Effect of Steam Explosion Pretreatment on the Content and Properties of Soluble Dietary Fiber in Seabuckthorn Pomace BAI Xiao-zhou, et al (148)

Construction of Quality Evaluation of Sichuan Coarse Grain Cool Cake HOU Zhi-yong, et al (154)

Optimization of Ultrasound Extraction Technology of *Angelica sinensis* Polysaccharide by Response Surface Methodology LI Hai-yan, et al (159)

Optimization of Preparation Technology of Tamarind Sponge Cake by Response Surface Methodology CAO Miao, et al (164)

Processing Technology of Huai Yam-Jujube Yogurt GUAN Sui-xia, et al (169)

Study on the Effect of All-Purpose Nutrients on Lactation of Elderly Parturients LIU Fang-jing, et al (174)

Optimization of Deodorization Technology for Cod by Using Response Surface Methodology ZHANG Miao, et al (178)

Effects of Selenium on the Content of Substances in Grape Fruit XU Zhen, et al (184)

Optimization of Ultrasonic-assisted Extraction of Flavonoids from *Rosa roxburghii* Leaves LI Xin-ran, et al (189)

Detection and Analysis

Analysis and Evaluation of Nutritional Components of Different Kinds of Freeze Drying Sturgeon's Bone Marrow GUO Min-qiang, et al (194)

Rapid Determination of Melamine in Milk Powder by Au@Ag NPs Surface Enhanced Raman Spectroscopy WANG Hai-bo, et al (200)

The Content of 4 Kinds of Organic Acids in Kiwi Wine Determined by HPLC NI Hui, et al (205)

Determination of Anthraquinone in Tea by Internal Standard-Gas Chromatography-Tandem Mass Spectrometry GAO Hui, et al (212)

Lead Content of Quality Control Liquor Samples Measured in Graphite Furnace Standard Addition Method LI Bi-bo, et al (219)