

13
2022

第43卷 总第434期
2022年7月(半月刊)

ISSN 1005-6521
CN 12-1231/TS

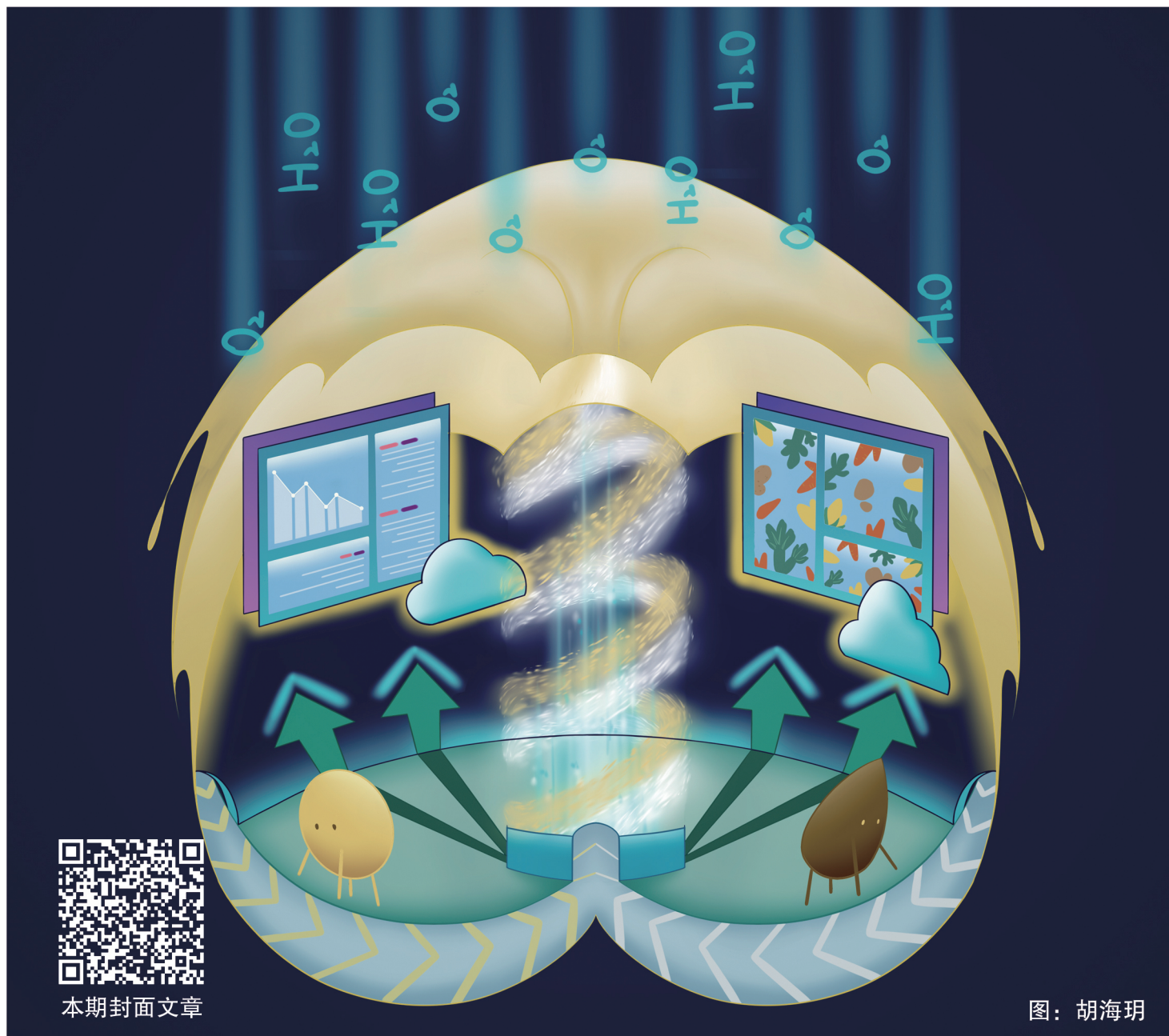
食品研究与开发[®]

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
- ◆ 中国农林核心期刊
- ◆ 美国《化学文摘》收录期刊

- ◆ 《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

- ◆ 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
- ◆ 日本科学技术振兴机构数据库(JST)
- ◆ EBSCO 数据库收录期刊



本期封面文章

图: 胡海玥

目次

《食品研究与开发》

2022年 第43卷 第13期 总第434期

contents 2022.07.10

基础研究

- 鼠李糖乳杆菌 R9639 对小鼠肠道菌群及抗氧化能力的影响 任吴疆,张静,霍清,刘彦霞,郭豫,赵建,白海燕(1)
- 核桃青皮提取物对急性高脂血症小鼠的降脂作用及成分研究 张旭,陆秋,张希,牛若楠,陈朝银,赵声兰(9)
- 绿豆品种筛选及乙烯对绿豆芽生长形态的影响 赵天瑶,刘保全,薛文通(16)
- 两种螺旋藻剂型的体外模拟消化研究 秦欣,谭应宏,徐青山,陈再德,骆其君(23)
- 汽爆豆粕对小麦面团及饼干品质特性的影响 李悦,汲湘宇,周梦琦,郭兴峰,孔峰(31)
- 香芹酚和月桂酰精氨酸乙酯盐酸盐联用对荧光假单胞菌抑菌作用的研究
..... 李玮玮,蔡天舒,冀霞,潘锐,黄晴,谢艳慧(37)
- 不同前处理方式对真空油炸香菇脆片品质的影响 吴丽萍,袁梦缘,徐江,王颖悦,胡长玉(45)

应用技术

- 亚麻籽胶-大豆分离蛋白复合膜的制备及表征 胡海玥,周彩莹,李海岭,李子来,袁哲,冯永莉,杨晨,汪建明(52)
- 黑果腺肋花楸花色苷微波辅助提取工艺优化 韩东,李建颖,孙怡,邢丽颖(59)
- 亚麻籽多肽制备工艺优化及生物活性研究 王艳红,张丽娜,牛思思,马振国,常乐,乔长晟(66)
- 响应面法优化黄秋葵热风干燥工艺 李子淳,耿文广,刘芳,员冬玲,苑绍迪,张潇,高玲(77)
- 低温烘焙桑葛无糖饼干的工艺研究 杨从发,邓翔,李祥,唐奔,秦祁(84)
- 甘蔗龙眼桂花梨百香果复合发酵饮品配方优化 陈永,方小丹,卢珍兰,王强(89)
- 响应面法优化大蒜油的提取工艺研究 王煜伟,李琳琳,王乐,尹卫,王永红,洒威,梁健(95)
- 辣木籽异硫氰酸酯柔性脂质体的制备工艺研究 王艺瑾,欧阳茜茜,盛军,田洋(101)
- 核桃青皮甲醇提取物的抗氧化活性研究 刘猛,吴伟源,章检明,王小佳(109)
- 米曲霉固体发酵核桃粕条件优化 贾晋茹,徐萌,韩军,裴家伟,田益玲,何俊萍(114)
- 基于臭氧技术的食品净化设备清洗对猪肉食用品质的影响 片美惠,张燕,沈选举,叶秀友,王硕(121)
- 乙醇梭菌蛋白的分级提取工艺优化 柳入铭,张朝辉(128)

检测分析

- 基于 BP 神经网络快速无损检测开阳枇杷糖度 孟庆龙,冯树南,谭涛,尚静,黄人帅,曹森(135)
- 两种消解方法对 ICP-MS 检测小麦粉中 Pb、As、Cd、Cr 的影响
..... 谢会君,袁果,焦文静,闫桂丽,毛佳琦,郑允允,田卫环,刘兵戈(141)

两种高油花生油品质研究 李媛,刘玉珊,胡晓君,李颜,刘云国,孙钦彩,孙崇文,王旭光,刘军(147)

生物工程

益生屎肠球菌 RS3 的分离鉴定及增殖条件的优化 刘玮,曹威,刘浩,潘梅(156)

降解亚硝酸盐乳杆菌的筛选鉴定及其 NiRs 酶学性质 刘玮,邱崇顺,何宇星,段晓霞,其其日力格,乌云达来(164)

野生猕猴桃果醋发酵过程分析及动力学模型构建 张旭伟,高向阳,雷昌贵,马振兴,孟宇竹(172)

专题论述

酱香型白酒酿造微生态中酵母菌的研究进展 戎梓溢,白茹,闫学娇,李超,林良才,张翠英(180)

牡丹花深加工产品开发研究进展 张静林,张小燕,宋淑亚,刘德阳,屈展平(189)

白酒陈酿机理及催陈技术研究现状 吴知非,梁慧珍,刘正,卢延想,贾士儒(196)

啤酒中多酚和类黑精及其抗氧化功效研究进展 于嘉琪,夏婷,王涿邗,张小东,黄淑霞,余俊红(203)

褐藻胶寡糖的功能特性研究进展 曾斌芬,时瑞,吴曼铃,胡锦涛,陈丽娇,梁鹏,程文健(210)

螺旋藻生物活性肽的营养健康特性研究进展 刘晶,白新鹏,傅鹏程(217)

—论坛—

业态信息

乡村振兴战略下灵宝苹果产业绿色发展策略 毛茛(I)

营销策略

文化旅游背景下开封旅游食品开发策略研究 赵利敏(III)

基于乡村振兴的新会小青柑营销策略及口碑建设 陈震寰(V)

膳食营养

牛磺酸营养补充剂对体育运动员运动能力的影响 王力伟(VII)

高蛋白营养食品对力量型运动员身体机能的影响 朱家驹,马国东(IX)

广告·书评

任务型教学法在大学英语教学中的应用与实践 后插十七

乡村振兴背景下当代高校思想政治教育理论与实践 后插十八

供应链视角下生鲜食品物流管理创新 后插十九

互联网+时代高校思想政治教育管理与创新探索 后插二十

食品营养学的重要性及在体育运动中的应用 后插二十一

高校思政课实践路径研究 后插二十二

天津食品集团 封底

C Contents

Semimonthly (Sum 434) Vol. 43, No. 13. Jul. 2022

Basic Studies

- Effects of *Lactobacillus rhamnosus* R9639 on Intestinal Flora and Anti-oxidation Capacity of Mice
..... REN Wu-jiang, et al (1)
- Lipid-lowering Effect of Walnut Green Husk Extract Components on Acutely Hyperlipidemic Mice
..... ZHANG Xu, et al (9)
- Screening of Mung Bean Varieties and Effect of Ethylene on the Growth Morphology of Mung Bean Sprouts
..... ZHAO Tian-yao, et al (16)
- In vitro* Simulated Digestion of Two *Spirulina platensis* Products QIN Xin, et al (23)
- Influence of Steam-exploded Soybean Meal on Quality Characteristics of Wheat Dough and Biscuit
..... LI Yue, et al (31)
- Activity of Carvacrol and Ethyl-N^α-lauroyl-L-arginate Hydrochloride Against *Pseudomonas fluorescens*
..... LI Wei-wei, et al (37)
- Effects of Different Pretreatment Methods on Quality of Vacuum Fried *Lentinus edodes* Chips
..... WU Li-ping, et al (45)

Application and Technology

- Preparation and Characterization of Flaxseed Gum-Soy Protein Isolate Film HU Hai-yue, et al (52)
- Optimization of Microwave-Assisted Extraction Process of Anthocyanins from *Aronia melanocarpa*
..... HAN Dong, et al (59)
- Optimization of the Preparation Process and Biological Activity of Flaxseed Polypeptide
..... WANG Yan-hong, et al (66)
- Optimization of Hot-Air Drying Okra by Response Surface Methodology LI Zi-chun, et al (77)
- Baking Technology of Mulberry Leaf and Kudzuvine Root Sugar-free Biscuits at Low Temperature
..... YANG Cong-fa, et al (84)

Optimization of Compound Fermentation Beverage Formula of Sugarcane Longan ,Osmanthus Pear and Passion Fruit	CHEN Yong, et al (89)
Optimization of Garlic Oil Extraction Process by Response Surface Methodology	WANG Yu-wei, et al (95)
Preparation Technology for Liposomes of Isothiocyanate in <i>Moringa oleifera</i> Seeds	WANG Yi-jin, et al (101)
Antioxidant Activity of Methanol Extract from Walnut Green Husks	LIU Meng, et al (109)
Optimization of Solid–State Fermentation Conditions of Walnut Meal by <i>Aspergillus oryzae</i>	JIA Jin-ru, et al (114)
Effects of Washing Treatment with Ozone–based Food Cleaning Facility on the Eating Quality of Pork	PIAN Mei-hui, et al (121)
Optimization of Fractionated Extraction Process of <i>Clostridium autoethanogenum</i> Proteins	LIU Ru-ming, et al (128)

Detection and Analysis

Nondestructive Detection of the Sugar Content of Kaiyang Loquat Based on BP Neural Network	MENG Qing-long, et al (135)
Effects of Two Digestion Methods on the Detection of Pb, As, Cd and Cr in Wheat Flour by ICP–MS	XIE Hui-jun, et al (141)
Oil Quality of Two High–Oil Peanut Cultivars	LI Yuan, et al (147)

Bioengineering

Isolation and Identification of Probiotic <i>Enterococcus faecium</i> RS3 and Optimization of Its Proliferation Conditions	LIU Wei, et al (156)
Screening and Identification of Nitrite–Degrading <i>Lactobacillus</i> and Characterization of Its Nitrite Reductase	LIU Wei, et al (164)
Fermentation Process Analysis and Kinetic Model Construction of Wild Kiwi Fruit Vinegar	ZHANG Xu-wei, et al (172)

Special Topic Discussion

Yeast in the Brewing Microecology of Maotai–flavor Liquor: A Review	RONG Zi-yi, et al (180)
Study of Deep Processing Products of Tree Peony Petals	ZHANG Jing-lin, et al (189)
Research Status of Liquor Aging Mechanisms and Technology	WU Zhi-fei, et al (196)
Polyphenols and Melanoidins in Beer and the Antioxidant Effect: A Review	YU Jia-qi, et al (203)
Research Progress into the Functional Characteristics of Alginate Oligosaccharides	ZENG Bin-fen, et al (210)
State of the Art of Research on Nutritional Properties of <i>Spirulina</i> –derived Bioactive Peptides	LIU Jing, et al (217)