

22

2022

第43卷 总第443期
2022年11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

广告



天津食品集团

TIANJIN FOOD GROUP

《食品研究与开发》官方网站



《食品研究与开发》微信平台



目次

《食品研究与开发》

2022年 第43卷 第22期 总第443期

contents 2022.11.20

基础研究

- 鱼鳞多肽对酪氨酸酶活性的抑制作用 鞠馨瑶,刘攀,吴迪,程述震,徐献兵,杜明(1)
- 甘薯叶提取物对酪氨酸酶的抑制作用 李盼盼,杨胜祥,庞林江,陆国权(8)
- 低温等离子体对金鲳鱼蛋白质和脂质氧化的影响 符婉丽,桑晓涵,陈姑,刘宸成,岑南香,王佳媚(15)
- 高速剪切协同热处理对豌豆蛋白性质的影响 潘月影,许娜娜,苏梦香,季慧(23)
- 基于转录组探究 *Enterococcus faecium* 15A 降解二乙基亚硝胺的作用机制
..... 钟雨婷,张倩,姚妹婷,罗娅,明悦,李晓玲,刘璇,岳鑫,魏香奕,刘刚,李学理(28)
- 不同酿酒酵母对黑布林果酒品质的影响 高红芳,赵婷峰,赵倩楠(36)
- 茶多酚-壳聚糖复合涂膜对秀珍菇保鲜效果的影响 戴照琪,罗元鑫,许俊齐,宣文芳,谢春芹(42)
- 介质阻挡放电低温等离子体对酪蛋白粉末结构及成膜性影响 王雅娟,刘琦,牟光庆,吴晓萌(48)
- 云南大叶种茶鲜叶原料的物化特性比较 王近近,滑金杰,江用文,邓余良,袁海波(58)
- 葛根与茶多酚体内外协同辅助降血糖活性探究 袁传勋,王津坤,金日生,王敏,李亮(71)
- 高温热风干燥对新郑红枣糖含量的影响 许利平,黄贵元,张丽娜,许高燕,梁淼,刘崇盛,吴兆明,高阳(79)
- 碱溶性茯苓多糖的抗氧化作用 罗卓雅,谭宏渊,谢佳琳,田帝,胡婷,吴鹏(86)

应用技术

- 不同红曲菌株对多糖饮料品质的影响 况嘉铀,李莹莹,郑平,吴紫婷,刘枣,王伟平(92)
- 菠菜添加量对砀山酥梨-菠菜复合脆片品质的影响 张慧哲,刘长虹,何彩玲,王运香,尚俊杰,郑磊(98)
- 番石榴叶多糖超声波细胞破碎辅助提取工艺及其体外抗氧化活性
..... 孙颖,李宗泽,徐晋,孙京格,白雨禾,贺晓阳,韩冉,石磊(106)
- 小米苦荞米酒加工工艺优化 贺祺涵,赵江林,林昱吉,严慧玲,陈剑雄,赵钢(113)
- 不同干燥工艺对红茶滋味和香气的影响 王婷婷,罗学平,李丽霞,钟晓雪,蒋宾,杨丽冉,焦文文,练学燕(121)
- 三酶两步水解法对杂粮代餐粉的品质特性改善 陈悦,高路(129)
- 桑叶蛋白提取工艺优化及其酶解蛋白体外抗氧化活性 赵荣生,孙锡南,王鑫,王宗成(138)
- 不同贮藏温度下香菇油辣椒酱品质变化规律及货架期预测 管庆林,周笑犁,韦雪,杨莹莹,田其明,钟定江(145)
- 大豆分离蛋白海绵蛋糕加工工艺优化及其质构特性评价 李雨奇(153)

检测分析

茶树与梨树榭寄生中酚类和萜类化合物的结构鉴定

..... 刘海哲,邹青飞,郭馨昕,陈壁,黄勇桦,张建平,初雅洁,李淳,刘先皓,杨士花,李永强(159)

不同加工方法对金银花茶质量的影响 刘倩,卢恒,王晓,刘伟,刘峰,耿岩玲(166)

基于高效液相色谱法分析不同品种马铃薯中可溶性糖含量 杨志国,李彩林,王亮(174)

基于气相色谱检测法研究椴柑酒中甲醇、杂醇油的生成规律

..... 湛佳佳,张香,胡亚平,张志旭,周柄屹,周泉,秦丹,曾璐(182)

不同产地元宝枫种仁主要营养成分及评价 马庆华,王兴红,刘慧慧,辛学兵,裴顺祥,杜满义,孔斌(187)

专题论述

富硒酸奶的研究现状 巨家升,焦璐,周连玉(194)

单螺杆挤压技术在食品工业中的应用研究进展 孟祥泽,吕博,付洪玲,李佳芯,杨晓晴,季雷,王祎,于寒松(200)

壳聚糖及其复合保鲜技术在水产品抗菌保鲜中的研究进展 李典典,刘然,牛欣璐,高畅,魏月,马晶军(208)

桦褐孔菌多糖研究现状与展望 陈盛宇,田缘,马俊秀,张淑梅,韩增华(215)

—论坛—

业态信息

低碳经济下山西苦荞茶绿色物流发展模式探析 耿文娟(I)

四川地区旅游食品产业发展影响因素及趋势分析 舒莉(III)

人口老龄化背景下老年食品产业发展难点及对策研究 张蕾(V)

营销策略

文化旅游背景下顺德桑葚电商发展创新策略探索 甘慕仪(VII)

数字经济背景下四川脐橙网络营销模式创新研究 杨丰悦(IX)

大数据背景下重庆涪陵榨菜旅游食品营销策略 王渔(XI)

广告·书评

新媒介视域下高校大学生思政教育模式研究 后插十九、后插二十

现代信息技术在高校英语教育中的应用 后插二十一、后插二十二

高校思想政治教育与创新创业教育的融合机理及实践路径 后插二十三

“微时代”背景下思政课教学模式的创新研究 后插二十四

天津食品集团 封面、封底

补白

互登征订启事 76

C Contents

Semimonthly (Sum 443) Vol. 43, No. 22. Nov. 2022

Basic Studies

- Inhibitory Effect of Fish Scale Polypeptides on Tyrosinase Activity *JU Xin-yao, et al*(1)
- Inhibitory Effect of Sweet Potato Leaf Extracts on Tyrosinase *LI Pan-pan, et al*(8)
- Effects of Cold Plasma Treatment on Protein and Lipid Oxidation of *Trachinotus ovatus* *FU Wan-li, et al*(15)
- Effect of High-Speed Shear Combined with Heat Treatment on the Properties of Pea Protein
..... *PAN Yue-ying, et al*(23)
- Mechanism of Degradation of *Enterococcus faecium* 15A on *N*-nitrosodiethylamine Based on Transcriptomics
..... *ZHONG Yu-ting, et al*(28)
- Quality of Black Plum Wine Fermented with Different *Saccharomyces cerevisiae* Strains
..... *GAO Hong-fang, et al*(36)
- Effect of Chitosan-Tea Polyphenol Composite Coating on the Preservation of *Pleurotus geesteranus*
..... *DAI Zhao-qi, et al*(42)
- Influences on Structure and Film-Forming Property of Films Made from Casein Powder Modified Using Dielectric Barrier Discharge Cold Plasma *WANG Ya-juan, et al*(48)
- Comparison of Physicochemical Properties of Fresh Leaves among Large-leaf Tea Cultivars in Yunnan
..... *WANG Jin-jin, et al*(58)
- Synergistic Hypoglycemic Activity of A *Pueraria* Extract and Tea Polyphenols *in vivo* and *in vitro*
..... *YUAN Chuan-xun, et al*(71)
- Effect of High-temperature Air Drying on Sugar Content of *Ziziphus jujuba* cv. Xinzhenhongzao
..... *XU Li-ping, et al*(79)
- Antioxidant Activity of Alkali-soluble *Poria cocos* Polysaccharide *LUO Zhuo-ya, et al*(86)

Application and Technology

- Effect of Different *Monascus* Strains on the Quality of Polysaccharide Beverage
..... *KUANG Jia-you, et al*(92)

Effects of Spinach Addition Amount on the Quality of Dangshan Pear–Spinach Compound Crisps	ZHANG Hui-zhe ,et al(98)
Ultrasonic Cell Crushing–Assisted Extraction and Antioxidant Activity <i>in vitro</i> of Guava Leaf Polysaccharide	SUN Ying ,et al(106)
Optimization of Processing Technology for Millet and Tartary Buckwheat Rice Wine	HE Qi-han ,et al(113)
Effect of Different Drying Technology on Flavor and Aroma of Black Tea	WANG Ting-ting ,et al(121)
Improvement of Quality Properties of Coarse Cereal Meal Replacement Powder by Three–enzyme Two–step Hydrolysis	CHEN Yue ,et al(129)
Optimization of the Extraction Process and Antioxidant Activity of Mulberry Leaf Protein <i>in vitro</i>	ZHAO Rong-sheng ,et al(138)
Quality Changes and Predictive Modeling of Shelf Life of <i>Lentinus edodes</i> Oil Chili Sauce Stored at Different Temperatures	GUAN Qing-lin ,et al(145)
Optimization of Processing Technology of Soy Protein Isolate Sponge Cake and Evaluation of Its Texture Characteristics	LI Yu-qi(153)

Detection and Analysis

Identification of Phenolic and Terpenoid Compounds in <i>Viscum coloratum</i> (Kom.) Nakai hosted by <i>Camellia assamica</i> (Mast.) Chang and <i>Pyrus ,i.f.</i>	LIU Hai-zhe ,et al(159)
Effect of Processing Conditions on Quality of <i>Lonicera japonica</i> Tea	LIU Qian ,et al(166)
Soluble Sugar Content in Different Varieties of Potatoes Based on High Performance Liquid Chromatography	YANG Zhi-guo ,et al(174)
Formation of Methanol and Fusel Oil in Citrus Wine Based on Gas Chromatography	ZHAN Jia-jia ,et al(182)
Analysis and Evaluation of Nutritional Ingredients of Seed Kernels of <i>Acer truncatum</i> Cultivated in Different Production Areas	MA Qing-hua ,et al(187)

Special Topic Discussion

Research Progress on Selenium–enriched Yogurt	JU Jia-sheng ,et al(194)
Research Progress and Application of Single–Screw Extrusion Technology in Food Industry	MENG Xiang-ze ,et al(200)
Application of Chitosan and Its Complex Preservation Technology in Aquatic Products: A Review	LI Dian-dian ,et al(208)
Research Status and Prospects of Polysaccharides from <i>Inonotus obliquus</i>	CHEN Sheng-yu ,et al(215)