

16 2023

第44卷 总第461期
2023年8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
- ◆ 中国期刊全文数据库(CJFD)全文收录
- ◆ 《乌利希期刊指南》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
- ◆ 英国《全球健康》(Global Health)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



“天食杯”第四届 食品研究与开发创新创意大赛

——！！火热进行中！！——



扫码报名

设计：张冠宇
素材：王艳



目次

《食品研究与开发》

2023.08.20

2023年第44卷 第16期 总第461期

contents

基础研究

- 苦丁茶结合酚的提取优化及其对 α -葡萄糖苷酶的抑制作用 厉莉, 史硕硕, 王鑫, 耿可赞, 张飞俊, 胡婷(1)
- 酵母发酵脱腥对黄鳊鱼鱼白风味特性的影响 宋仪, 燕建辉, 张梅超, 李诗洋, 赵跃, 吴浩浩(9)
- 燕麦蛋白-虫胶纳米颗粒稳定 Pickering 乳液机理及其性质
..... 郑凯文, 胡海玥, 周彩莹, 韩雅倩, 李欣忆, 刘紫楹, 邢皓然, 杨晨, 汪建明(18)
- 酶解果胶制备寡聚半乳糖醛酸及其对浆果类果实成熟软化的影响 胡倩, 陈宁博, 张乐乐, 王延圣, 杨莹, 路来风(25)
- 氯化钙处理对采后百香果细胞壁物质代谢的影响 潘家丽, 陈舒柔, 李木火, 许华根, 覃子倚, 李静, 李霞, 董新红(32)
- 海洋放线菌 *Nocardiopsis* sp. HM-01 的抑菌活性及抑菌物质鉴定
..... 许慧敏, 成颖, 崔萌菲, 王依婷, 李居行, 肖逸飞, 李贞景, 郭庆彬, 刘欢欢(40)
- 不同发酵方式对骏枣果脯品质的影响 钟佳敏, 张汉禹, 郝海, 朱莉莉, 李焕荣(48)
- 冻结模式对冷冻熟制鹰嘴豆杂粮面条品质的影响
..... 宋佳阳, 王婧萱, 李新宸, 朱秀灵, 陈子璐, 刘豪, 张霞, 梁赢, 王金水(53)
- 不同成熟度糙皮侧耳风味与能量代谢关系 刘芹, 崔筱, 吴杰, 师子文, 胡素娟, 宋志波, 孔维丽(59)
- 茶碱和可可碱对高脂饮食小鼠体质量和胰岛素抵抗的影响 董金娅, 何小芳, 杜晓翠, 方崇业(68)
- 不同干燥条件对风干牛肉品质影响 王俊钢, 李宇辉, 岳建平(76)
- 预皮磨处理对小麦粉卫生和品质的影响 王琳琳, 王凤成, 齐兵建, 关娅楠, 王法玺, 高鹏(85)

应用技术

- 即食马蹄软罐头关键加工工艺优化 李官丽, 罗杨合, 黄凤媚, 雍金叶, 聂辉, 伍淑婕, 张志, 黎小椿(93)
- 双水相临界萃取条件优化方法及其应用 曾颖, 曾淑欣, 何玉书, 林韞琦(100)
- 仙草热泵干燥工艺优化 劳琪珍, 唐小闲, 咸兆坤, 段振华, 刘艳, 陈振林(106)
- 桑叶蛋白活性多肽的酶解制备 贾漫丽, 杨雪, 王彬彬, 李娜, 李季生, 范伟(112)
- 无机盐对 I 型卡拉胶脱水工艺的影响 谢立梅, 陈静, 郝慧新, 郭少莉, 张宁宁(119)
- 重组朗德鹅肉排工艺优化 范伟杰, 张俊杰, 高世峰, 李升福, 宋满宗(125)

- 超微粉碎-微波辅助提取洋蓟可溶性膳食纤维工艺优化 张林威,贺便,黄亮,朱仁威,王雅怡(134)
- 不同催陈方法对酱香型白酒的催陈效果 吴知非,刘正,卢延想,秦培军,依杨勇,张金林,梁慧珍,贾士儒(143)

检测分析

- 气相红外光谱无损检测臭鳊鱼中挥发性盐基氮 查靖,葛玲,姚颖,李婷婷,龙白雪,刘鑫汉,王武,马飞(150)
- 两种葡萄酒的核磁共振氢谱的信息分析 金英今,杨光,方英玉,李熙峰,王思宏(157)
- 肉制品中鸡肉源成分的 Proofman-LMTIA 方法检测 王博锐,许丹丹,谷蒙林,姚蔚,王耀,肖付刚,王德国(162)
- 不同省份花椒的脂肪酸组成及相似性分析 李亚南,葛国琴,陈江琳,崔传坚,金龙,侯如燕(167)
- 不同产地金花白茶滋味代谢物组成及差异分析 孙红玉,陈义琴,石琳琳,罗娟,赵楠楠,肖力争(177)

专题论述

- 杂豆膳食纤维生理功能及其作用机制研究进展 蔡文强,崔嘉航,刘瑞,李楠,孙元琳(185)
- 精酿啤酒风味及功能性研究进展 魏华阳,武亚帅,侯雅馨,陈昊,赵东瑞(193)
- 基于植物精油的可食用涂层在食品保鲜中的应用 葛少晖,郎玉苗,郭南,赵冬雪,杨晓溪(200)
- 食叶草的营养成分及应用价值研究进展 胡高爽,刘紫洋,张亦琴,王晨宇,王君,王青华,郝建雄(208)
- 体外消化模型评估食物过敏原致敏性研究进展 黄智本,唐婷,顾莹,闵星,施一凡,邢广良(213)
- 合理膳食结合太极拳运动促进老年人健康研究 万汀峤,康德强,张富军,王志尧,景奕飞(220)

论坛

业态信息

- 大数据背景下林芝松茸电商精准营销智能化分析 何燕(I)

营销策略

- 南昌米粉跨境电商产业高质量发展路径研究 姚笑梅,刘轶(III)
- “一带一路”背景下黎阳贡面跨境电商发展现状及策略 李思锋(V)

膳食营养

- 柠檬绿茶发酵乳饮料对篮球运动员运动能力的影响 刘华锋(VII)

包装设计

- 基于绿色理念的葛根粉制品包装设计探索 封永辉(IX)

广告·书评

- “天食杯”第四届食品研究与开发创意大赛 封面、封底
- 新时代高校思想政治教育的创新路径探索 后插十七
- 课程思政在高校精品课程建设中的应用实践 后插十八
- 新时代加强高校网络思想政治教育的方法与建议 后插十九、二十
- 新时代高校思想政治教育管理体系构建的理论与实践 后插二十一、二十二
- 以思政教育为引领的高校创新人才培养路径探索 后插二十三
- 大数据时代食品企业经济管理创新策略探究 后插二十四

C Contents

Semimonthly (Sum 461) Vol. 44, No. 16. Aug. 2023

Basic Studies

- Optimization of Extraction of Kuding Tea Binding Polyphenols and the Inhibition on α -Glucosidase
..... LI Li, et al(1)
- Effects of Deodorization Methods by Yeast Fermentation on Flavor Characteristics of *Seriola aureovittata* Milt
..... SONG Yi, et al(9)
- Mechanism and Properties of Oat Protein-Shellac Nanoparticle-Stabilized Pickering Emulsion
..... ZHENG Kaiwen, et al(18)
- Effect of Oligogalacturonides Prepared from Pectin by Enzymatic Hydrolysis on Ripening and Softening of Berries
..... HU Qian, et al(25)
- Effect of Calcium Chloride Treatment on Cell Wall Metabolism of Postharvest *Passiflora edulia*
..... PAN Jiali, et al(32)
- Antimicrobial Activity and Substances of *Nocardiopsis* sp. HM-01 XU Huimin, et al(40)
- Effects of Different Fermentation Methods on the Quality of Preserved Fruits of *Ziziphus jujube* 'Junzao'
..... ZHONG Jiamin, et al(48)
- Effects of Different Freezing Modes on the Quality of Frozen Cooked Chickpea Miscellaneous Grain Noodles
..... SONG Jiayang, et al(53)
- Relationship between Flavor and Energy Metabolism of *Pleurotus ostreatus* Harvested at Different Stages of Maturity
..... LIU Qin, et al(59)
- Effects of Theophylline and Theobromine on Body Mass and Insulin Resistance in Mice Fed with High-Fat Diet
..... DONG Jinya, et al(68)
- Effects of Different Drying Conditions on Beef Quality WANG Jungang, et al(76)
- Effects of Prebreak on Hygiene and Quality of Wheat Flour WANG Linlin, et al(85)

Application and Technology

- Optimization of Key Processing Conditions of Ready-to-Eat Soft Canned Chinese Water Chestnut
..... *LI Guanli, et al*(93)
- Condition Optimization and Application of Aqueous Two-Phase Critical Extraction *ZENG Ying, et al*(100)
- Optimization of *Mesona* Heat Pump Drying Process *LAO Qizhen, et al*(106)
- Enzymatic Hydrolysis Preparation of Mulberry Leaf Protein Active Peptides *JIA Manli, et al*(112)
- The Effect of Inorganic Salts on the Dehydration Process of Iota Carrageenan *XIE Limei, et al*(119)
- Process Optimization for Reconstituted Landes Goose Steak *FAN Weijie, et al*(125)
- Optimization of Artichoke Soluble Dietary Fiber with Ultrafine Comminution and Microwave-Assisted Extraction
..... *ZHANG Linwei, et al*(134)
- Effect of Different Aging Methods of Moutai-Flavored Baijiu *WU Zhifei, et al*(143)

Detection and Analysis

- Non-destructive Testing of Total Volatile Base Nitrogen in Stinky Mandarin Fish by Gas-Phase Infrared Spectroscopy
..... *ZHA Jing, et al*(150)
- Analysis of Nuclear Magnetic Resonance Hydrogen Spectral Information of Two Wines
..... *JIN Yingjin, et al*(157)
- Proofman-LMTIA for Detection of Chicken-Derived Components in Meat Products *WANG Borui, et al*(162)
- Fatty Acid Composition and Similarity Analysis of *Zanthoxylum bungeanum* from Different Chinese Provinces
..... *LI Yanan, et al*(167)
- Taste Metabolite Composition and Differences of Jinhua White Tea from Different Origins
..... *SUN Hongyu, et al*(177)

Special Topic Discussion

- Research Progress in Physiological Function and Mechanism of Dietary Fiber from Pulses
..... *CAI Wenqiang, et al*(185)
- Research Progress in Flavor and Function of Craft Beer *WEI Huayang, et al*(193)
- Application of Edible Coatings with Plant Essential Oils for Food Preservation *GE Shaohui, et al*(200)
- Nutritional Components and Application Value of Edible Dock *HU Gaoshuang, et al*(208)
- Research Progress in the Evaluation of Allergenicity of Food Allergens by *in vitro* Gastrointestinal Digestion Model
..... *HUANG Zhiben, et al*(213)
- Rational Diet Combined with Taijiquan Promotes Health of the Elderly *WAN Tingqiao, et al*(220)

“天食杯”第四届食品研究与开发创新创意大赛

Food Research and Development Innovation Competition

中国 · 天津

主办单位：天津食品集团有限公司 中国调味品协会

承办单位：天津食品研究院有限公司（《食品研究与开发》中文核心期刊） 天津利达粮油有限公司
天津海河乳品有限公司 中法合营王朝葡萄酒有限公司 天津市利民调料有限公司
天津二商迎宾肉类食品有限公司 天津市桂顺斋食品有限公司 天津天食望月清真食品有

支持单位：天津市科学技术协会 中国调味品协会科学技术工作委员会 天津市食品工业协会

协办单位：天津市海河产业基金管理有限公司 天津科创天使投资有限公司

扫码加入



创新创意大赛咨询群

食品研究与开发（半月刊）

编辑出版 《食品研究与开发》编辑部
地 址 天津市静海县静海经济
开发区南区科技路9号
电话/传真 (022) 59525671
邮 编 301609

国内统一连续出版物号 CN 12-1231/TS
国际标准连续出版物号 ISSN 1005-6521
印刷单位 天津中铁物资印业有限公司
邮发代号 6-197 定 价 30.00 元

ISSN 1005-6521



9 771005 652235

16