

3

2023

第44卷 总第448期
2023年2月(半月刊)

ISSN 1005-6521
CN 12-1231/TS

- ◆ 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

食品研究与开发[®]

FOOD RESEARCH AND DEVELOPMENT

- ◆ 《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



天津食品集团 TIANJIN FOOD GROUP



天津市食品研究所有限公司 主办



基础研究

- 竹醋液对常温贮藏砂糖橘的保鲜效果 林小兰, 吴铜, 赖婷婷, 龙栎冰, 方娣, 韩冬梅, 吴振先, 罗焘(1)
- 降温方法对鸭梨冰温贮藏过程中可溶性糖的影响 李刚, 晋朝, 高露, 樊秀花, 闫师杰, 李玲(10)
- 长茎葡萄蕨藻提取物对胰脂肪酶与 α -葡萄糖苷酶的抑制作用
..... 肖晔, 卢芯仪, 任天宇, 邹雄, 刘忠群, 高瑞丽, 谢曦, 王蓉, 宋彦廷, 胡文婷(17)
- 菌丝蛋白对仿肉品质特性的影响 张学文, 曾艳, 董婷, 孟洁, 孙媛霞(26)
- 马乳酒样乳杆菌马乳酒样亚种 ZW3 的毒理学安全性评价
..... 张阳, 贾龙刚, 耿伟涛, 袁媛, 杨帆, 张寅静, 樊柏林, 王艳萍(32)
- 油的种类和添加量对冻藏后速冻非发酵饼品质的影响 孙乐, 刘玫, 马豪, 党文谦, 李洁, 郑学玲, 李利民, 刘翀(38)
- 反溶剂诱导法和 pH 驱动法对姜黄素的增溶及稳态化 王永辉, 汪新月, 郭卫芸, 高雪丽, 李光辉, 孙思胜, 黄继红(47)
- 新橙皮苷二氢查耳酮体内降血糖活性 陶福英, 褚日翔, 戴梓茹, 范和良, 韦佳杏, 王培, 覃媚, 祁岑, 郝俊光(53)
- 干制方式对腊乳鸽脂质氧化及风味的影响 冯钰敏, 梁诗惠, 邓颖钰, 陈海光, 曾晓房, 刘巧瑜(59)
- 复合酶法提取对黑果腺肋花楸不溶性膳食纤维结构及功能特性的影响 秦续缘, 程志强, 于寒松(66)
- 电子束辐照对冷鲜猪里脊肉风味的影响 石梦琦, 冯涛, 孔秋莲, 戚文元, 王亮, 宋诗清, 姚凌云, 孙敏, 王化田(72)
- 仿生石斛多糖对小鼠免疫器官的调节作用 李佳, 郑紫莹, 杨晓丽, 白秭琳, 田洋, 白忠彬(79)
- 1-甲基环丙烯结合草酸处理对锦绣海棠贮藏品质的影响 王佳慧, 王甄洁, 谢春阳(87)

应用技术

- 无麸质杂粮华夫饼的配方优化及品质分析 周艺嘉, 赵江林, 王灿, 林佳慧, 谭茂玲, 张萍, 赵钢(93)
- 清芝复合香型白酒生产工艺的优化 余汉超, 蒋燕明, 陈家豪, 张瑞景, 蔡凤娇, 徐健(102)
- 天然糯玉米淀粉的提取工艺优化 娄海伟, 王媛, 牛永武, 孙艺铭, 皇甫新燕, 赵仁勇(110)
- 低升糖指数杂粮粥的配方优化 姜梦伟, 白雪, 霍瑞, 郭新月, 张美莉(117)
- 山楂风味豆腐渣酱油的研制 崔艳, 高玉婷, 牛丽丽, 张军, 吕文(125)
- 口蘑多糖啤酒发酵工艺优化 李建勋, 李小林, 李鑫, 王雨萌, 张文娟, 宋文军(131)
- 青钱柳红米复合酒生产工艺优化及成分分析 李秀萍, 张苇莉, 刘琨毅, 黎粤悦, 吴决连, 李楠(138)
- 超高压处理对冰淇淋浆料及其成品品质的影响 刘容旭, 王语聪, 谢智鑫, 张长戈, 赵子伟, 刘丹怡, 韩建春(145)
- 复配益生元微胶囊的制备及其消化耐受性 马航宇, 张士凯, 吴澎(152)

■ 检测分析

- 建立 DARQ-LAMP 方法快速检测单增李斯特菌 韦锦源, 刘丹, 杨静贤, 李孜, 钟青萍(162)
新疆 8 种蔷薇果中可溶性糖组分含量的特征分析 王宁, 周钢, 张珊滋, 王春燕, 田莉(169)
野生樱桃李酵素的主要成分及其抗氧化性能分析 李浩然, 刘伟, 王晓文, 王俊龙, 武晋雄, 李雪(176)
北京 5 种食用菊营养成分分析 袁长梅, 佟海姣, 张乐, 周子莹, 马越, 马丽艳(184)
四川凉山木里地区野生核桃品种对比及其油脂品质分析 廖梅, 吴恋, 戴琴, 吴万波, 吴文林(190)
高效液相色谱法测定与比较 5 种不同提取方法提取的茶叶咖啡因 吴以龙, 王康, 武增才, 税再坤, 宇成庭(195)

■ 生物工程

- 产胞外谷胱甘肽酿酒酵母的诱变选育及发酵优化 吴峰, 雷敏, 蔡俊(201)

■ 专题论述

- 桑葚活性物质及其加工利用研究进展 崔琛, 张宸瑞, 李莎, 杨文(208)
仙人掌活性成分与功能特性及食品开发研究进展 杨翠峰, 徐昊, 李翠翠, 陈龙(214)
生姜中姜辣素的提取与功能研究进展 于泽, 韩肖洋, 陈静, 陈烁, 杨明珠, 李宛, 王若岚, 藏渤海, 闫兆伦, 刘晔(219)

■ 论坛

业态信息

- 互联网背景下半成品净菜电商发展创新研究 李鑫(I)

营销策略

- 分享经济背景下泸州合江荔枝商业模式建构路径 柳西波, 张静(III)

- 基于乡村旅游的新郑红枣生态包装营销探讨 周娟(V)

膳食营养

- 奶酪类制品对提升篮球运动员体能的促进作用 李松涛(VII)

- 肌酸类运动补剂对散打运动员力量训练的影响研究 宋江浩(IX)

- 谷氨酰胺运动补剂对篮球运动员体能恢复的促进作用 周森(XI)

■ 广告·书评

- 天津食品集团 封面、封底
新媒体时代高校思想政治教育教学实践与探索 后插十九
全媒体时代高校大学生思政教育工作路径研究 后插二十
“课程思政”与新时代《高等数学》教育的融合路径 后插二十一、后插二十二

Contents

Semimonthly (Sum 448) Vol. 44, No. 3. Feb. 2023

Basic Studies

Effects of Bamboo Pyroligneous Acid on the Storability of 'Shatangju' Tangerine Fruits at Room Temperature	LIN Xiao-lan, et al (1)
Effects of Cooling Methods on Soluble Sugars of Yali Pears During Ice-Temperature Storage	LI Gang, et al (10)
Inhibitory Effects of <i>Caulerpa lentillifera</i> Extracts on Pancreatic Lipase and α -Glucosidase	XIAO Ye, et al (17)
Effects of Mycoprotein on Properties of Plant Meat	ZHANG Xue-wen, et al (26)
Toxicological Evaluation of <i>Lactobacillus kefiranofaciens</i> subsp. <i>kefiranofaciens</i> ZW3	ZHANG Yang, et al (32)
Effects of Oil Types and Additions on the Quality of Quick-frozen Non-fermented Pancakes after Frozen Storage	SUN Le, et al (38)
Solubilization and Stabilization of Curcumin by Anti-solvent Induction and pH-Driven Methods	WANG Yong-hui, et al (47)
Hypoglycemic Activity of Neohesperidin Dihydrochalcone <i>in vivo</i>	TAO Fu-ying, et al (53)
Effect of Drying Methods on Lipid Oxidation and Flavor of Cured Pigeon	FENG Yu-min, et al (59)
Effects of Enzymatic Extraction on Structure and Functional Properties of Insoluble Dietary Fiber in <i>Aronia melanocarpa</i>	QIN Xu-yuan, et al (66)
Effect of Electron Beam Irradiation on the Flavor of Chilled Fresh Pork Tenderloin	SHI Meng-qí, et al (72)
Regulatory Effect of Bionic <i>Dendrobium</i> Polysaccharides on the Development of Immune Organs in Mice	LI Jia, et al (79)
Effect of 1-MCP Combined with Oxalic Acid on Storage Quality of <i>Mulas Jinxiu</i> Fruit	WANG Jia-hui, et al (87)

Application and Technology

- Formula Optimization and Quality Analysis of Gluten-free Multigrain Waffles *ZHOU Yi-jia, et al* (93)
Optimization of Production Process for Qingzhi-Flavor Liquor *YU Han-chao, et al* (102)
Optimization of Extraction Process of Natural Waxy Corn Starch *LOU Hai-wei, et al* (110)
Recipe Optimization of Multigrain Porridge with Low Glycemic Index *JIANG Meng-wei, et al* (117)
Development of Hawthorn-flavored Soy Sauce with Soybean Curd Residue as Raw Material
..... *CUI Yan, et al* (125)
Optimization of Fermentation Process of *Tricholoma mongolicum* Polysaccharide Beer
..... *LI Jian-xun, et al* (131)
Optimization of Production Technology and Analysis of Components of *Cyclocarya paliurus*-Red Rice Compound Wine
..... *LI Xiu-ping, et al* (138)
Effect of Ultra-high Pressure Treatment on the Quality of Ice Cream Slurry and Its Finished Products
..... *LIU Rong-xu, et al* (145)
Preparation and Digestive Tolerance of Compound Prebiotic Microcapsules *MA Hang-yu, et al* (152)

Detection and Analysis

- Development of DARQ-LAMP for Rapid Detection of *Listeria monocytogenes* *WEI Jin-yuan, et al* (162)
Content Characteristics of Soluble Sugar Components in Eight Species of *Rosa* Fruits from Xinjiang
..... *WANG Ning, et al* (169)
Main Components and Antioxidant Activity of *Prunus cerasifera* Jiaosu *LI Hao-ran, et al* (176)
Content of Nutrients in Five Edible Varieties of Chrysanthemum in Beijing *YUAN Chang-mei, et al* (184)
Comparison of Wild Walnut Varieties and Their Oil Quality in Muli, Liangshan, Sichuan
..... *LIAO Mei, et al* (190)
Determination and Comparison of Tea Caffeine Extracted by Five Different Extraction Methods by High Performance Liquid Chromatography *WU Yi-long, et al* (195)

Bioengineering

- Breeding and Fermentation Optimization of *Saccharomyces Cerevisiae* Producing Extracellular Glutathione
..... *WU Zheng, et al* (201)

Special Topic Discussion

- Research Progress in the Active Substances and Its Processing and Utilization of Mulberry
..... *CUI Chen, et al* (208)
Active Ingredients of Cactus and Food Development: A Review *YANG Cui-feng, et al* (214)
Research Progress on Extraction and Function of Gingerol from Ginger *YU Ze, et al* (219)