

4

2023

第44卷 总第449期
2023年2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



天津食品集团

TIANJIN FOOD GROUP





次 《食品研究与开发》

2023.02.20

2023年第44卷第4期 总第449期

contents

基础研究

- 虾皮酱加工过程中脂质氧化及抗氧化研究 卢逸夫,王灵昭,钱亮亮,高文清,曹荣(1)
- 体外模拟消化对紫薯桑葚复合口服液抗氧化成分及其活性影响
..... 刘静,牛秀梅,王美美,胡雨晴,张瑞,高惠颖,吕长鑫(8)
- 基于代谢组学的酱卤鸭翅变质前后代谢物差异比较 李雪,罗芳,刘光宪,王丽,程文龙,张耀(15)
- 紫色杆菌素的生物活性及其对草鱼的保鲜效果 郜彦彦,魏明珠,陈晨,赖运玲,熊建华,张凤英(22)
- 冀紫 439 黑小麦与济麦 22 普麦蛋白及加工品质的比较 王滢颖,王晗,李慧静(29)
- 洋甘菊残渣抑菌活性及作用研究 岳明,阿迪拉·阿布都热西提,尼格尔热依·亚迪卡尔,李明璇,丽娜·托兰(36)
- 不同生长期青稞麦仁品质比较研究 徐也,邓超超,周琦,王蕾,缪平贵,赵海鹏,张燕,张想平(43)
- 黑参皂苷的提取纯化及其对 MGC-803 细胞凋亡的影响 郭晓萌,魏婷,张焱(49)
- 破壁处理对松花粉营养成分和理化性质的影响 王桐,曲涛,程勇,王召君,曾茂茂,秦昉,陈洁,何志勇(58)
- 不同发酵剂对青稞中富集 β -葡聚糖的影响 陈瑜,王伟,焦迎春,蒋涛(64)

应用技术

- 大豆胚芽甾醇酯的分离纯化 姚双燕,张沁强,窦伟国,彭丹,毕艳兰,陈竞男(72)
- 大孔树脂纯化灵芝子实体和孢子粉中总三萜 祝朋玲,张静,李思雨,崔馨戈,袁抒捷,王雯,彭灿,周俊(79)
- 响应面法优化地皮菜总三萜提取工艺及其抗氧化活性 宋晓凡,李岩,院珍珍,马馥梅(86)
- 香菇粉对降盐乳化肠品质及其体外消化特性的影响 蒙志明,乔智飞,郭尚,凌亮,朱迎春(92)
- 菠萝渣超微膳食纤维冰淇淋的研制 孙莹,姜淑蕾,高志洁,李佳琪,王玉,王雯涟,毕文慧(100)
- 软枣猕猴桃发酵酒酶解工艺优化及指标分析 刘宇欣,王梦泽,温福田,关秀玲,N.V.斯克里普琴科,丁玉萍,刘德江(107)
- 4 种大型褐藻类菌胞素氨基酸的提取工艺优化及鉴定 朱文轩,钱亮亮,程同杰,胡志娟,唐倩,韩秀,孙颖颖(114)
- 不同闷黄工艺对蒙顶黄芽风味品质的影响 张厅,刘晓,熊元元,唐晓波,王小萍,马泽强,刘飞,李春华,王云(122)
- 羧基化纤维素纳米晶制备工艺优化及其性能表征 李利玲,吕肖瑞,王文秀,孙剑锋,马倩云,王颖(128)
- 超声波辅助提取新疆雪梨多糖的工艺研究 李文宇,王茜,沈静,刘梦文,贺诗茹,阿依努尔·白克热,肖辉(136)

| | |
|----------------------------------|--|
| 超声波辅助脱脂鸽骨粉的制备及营养成分测定 | 高昕悦, 力俊琛, 王雪, 巴吐尔·阿不力克木(143) |
| 产 γ -氨基丁酸乳酸菌的发酵条件优化 | 林杨, 李雪, 楚敏, 唐琦勇, 顾美英, 谭慧林, 孙建, 张志东(150) |
| 乙烯利和矮壮素对采后狗头枣硬度与微量元素的影响 | 魏雄博, 王睿, 尚秉众, 杨茜如, 白朕卿, 陈国梁(156) |
| 响应面法优化天麻发酵液发酵工艺 | 陈刚, 高晴, 和劲松, 罗艳霞, 杨春蕾, 卢文丽, 钱瑞, 付晓萍(162) |
| 鱼露发酵尾料中蛋白质水解工艺优化及其抗氧化活性 | 黄艳红, 张兴荣, 徐慧, 国天庆, 贺连智, 田延军(168) |
| 响应面法优化刺梨硬糖配方 | 许粟, 史大娟, 李梅, 刘宇泽, 王欣颖, 胡艳(175) |

检测分析

基于气相离子迁移谱技术的霉变香米微生物挥发性气味的特征指纹图谱

| | |
|-------|----------------------------------|
| | 陈通, 程谦伟, 韦紫玉, 莫斯敏, 杨奕鹏, 祁兴普(182) |
|-------|----------------------------------|

生物工程

| | |
|---|------------------------|
| 普鲁兰多糖产生菌出芽短梗霉的紫外诱变及其培养基优化 | 赵廷彬, 殷海松, 张琳, 乔长晟(188) |
| 传统富源酸菜中优质乳酸菌的筛选及应用 | 黄慧福, 宁丹, 杨诚睿(197) |
| 冠突散囊菌发酵鲜桑叶对其黄酮抑制 α -葡萄糖苷酶活性的影响 | 刘瑾如, 邱卫华(203) |

专题论述

| | |
|---|--|
| 褐藻胶的凝胶特性及其在食品中的应用 | 孙义凡, 王智慧, 段蕊, 张俊杰, 曹婕, 王睿, 赵丽, 丛威(209) |
| 谷物蛋白类 α -淀粉酶抑制剂及其功能特性的研究进展 | 刘恩泽, 张琦, 王秋菊, 潘自强, 郭晓勇(215) |

论坛

业态信息

| | |
|-------------------------------|--------|
| “一带一路”倡议下信阳茶叶的出口现状及对策研究 | 冯俊英(I) |
|-------------------------------|--------|

营销策略

| | |
|---------------------------------|----------|
| “互联网+”背景下安徽亳州花草茶产业供应链优化策略 | 崔潇杰(III) |
| 基于整合营销传播的绛县山楂电商网络推广策略 | 郭蓉(V) |
| 新媒体环境下陕西特色美食推广传播的营销策略研究 | 张英(VII) |

膳食营养

| | |
|-----------------------------|------------------|
| 富硒黑木耳对游泳运动员运动能力的积极影响 | 鹿志海, 王骏昇(IX) |
| 天然酵素运动饮料对缓解拳击运动员疲劳的作用 | 黄志度, 林通, 王春梅(XI) |

广告·书评

| | |
|------------------------------|-------|
| 天津食品集团 | 封面、封底 |
| 大数据视域下高校教育教学管理创新路径探究 | 后插十九 |
| 新媒体视域下农产品营销策略探索 | 后插二十 |
| “互联网+”背景下大学英语教学法创新模式探究 | 后插二十一 |
| 信息化背景下提升高校思政教育教学质量研究 | 后插二十二 |

C Contents

Semimonthly (Sum 449) Vol. 44, No. 4. Feb. 2023

Basic Studies

- Lipid Oxidation and Antioxidation of Shrimp Skin Paste during Processing *LU Yi-fu, et al*(1)
- Effect of *in vitro* Simulated Digestion on Antioxidant Components and Activity of Purple Sweet Potato and Mulberry Compound Oral Liquid *LIU Jing, et al*(8)
- Comparison of Different Metabolites of Sauced Duck Wings Based on A Metabolomics Approach Before and After Spoilage *LI Xue, et al*(15)
- Violacein: Bioactivity and Preservation Effect on Grass Carp *GAO Yan-yan, et al*(22)
- Comparison of Proteins and Processing Quality between Jizi 439 Triticale and Jimai 22 Wheat
..... *WANG Ying-ying, et al*(29)
- Study on the Antibacterial Activity and Action of Chamomile Residues *YUE Ming, et al*(36)
- Quality of Green Barley Kernels Collected during Different Growth Periods *XU Ye, et al*(43)
- Extraction and Purification of Black Ginseng Saponins and the Effect on Apoptosis of MGC-803 Cells
..... *GUO Xiao-meng, et al*(49)
- Effect of Cell Wall Disruption on Nutrients and Physicochemical Properties of Pine Pollen
..... *WANG Tong, et al*(58)
- Effect of Different Fermentation Agents on Yield of β -Glucan from Highland Barley *CHEN Yu, et al*(64)

Application and Technology

- Isolation and Purification of Sterol Esters from Soybean Germ *YAO Shuang-yan, et al*(72)
- Purification of Total Triterpenoids from Fruiting Body and Spore Powder of *Ganoderma lucidum* by Macroporous Adsorption Resins *ZHU Peng-ling, et al*(79)
- Optimization of Extraction Process of Total Triterpenoids from *Nostoc commune* by Response Surface Methodology and Their Antioxidant Activity *SONG Xiao-fan, et al*(86)
- Effect of Shiitake Mushroom Powder on Salt-reducing Emulsified Sausage Quality and *In Vitro* Digestibility
..... *MENG Zhi-ming, et al*(92)
- Development of Ice Cream with Pineapple Residue Superfine Dietary Fiber *SUN Ying, et al*(100)
- Enzymatic Hydrolysis Process Optimization and Index Analysis of *Actinidia arguta* Fermented Wine
..... *LIU Yu-xin, et al*(107)

| | |
|---|----------------------------|
| Extraction Process and Identification of Mycosporine-like Amino Acids from 4 Species of Brown Macroalga | ZHU Wen-xuan, et al(114) |
| The Effect of Different Yellowing Processes on the Flavor Quality of Mengding Yellow Bud | ZHANG Ting, et al(122) |
| Optimization of Preparation Process and Characterization of Carboxylated Cellulose Nanocrystals | LI Li-ling, et al(128) |
| Study on Ultrasound-Assisted Extraction of Polysaccharides from Fragrant Pears in Xinjiang | LI Wen-yu, et al(136) |
| Ultrasonic-Assisted Preparation of Defatted Pigeon Bone Meal and Analysis of Nutritional Composition | GAO Xin-yue, et al(143) |
| Optimization of Fermentation Conditions for γ -Aminobutyric Acid Production by Lactic Acid Bacteria | LIN Yang, et al(150) |
| Effects of Ethrel and Chlormequat on the Hardness and Trace Elements of 'Goutou' Jujube after Harvest | WEI Xiong-bo, et al(156) |
| The Response Surface Method Optimizes the Preparation Process of <i>Gastrodia</i> Fermentation Brot | CHEN Gang, et al(162) |
| Optimization of Fish Sauce Scraps Protein Hydrolysis and Its Antioxidant Activity | HUANG Yan-hong, et al(168) |
| Optimization of Roxburgh Rose Hard Candy Preparation by Response Surface Analysis | XU Su, et al(175) |

Detection and Analysis

| | |
|--|-----------------------|
| Characteristic Fingerprint of Microbial Volatile Odor in Moldy Fragrant Rice Based on GC-IMS Technology | CHEN Tong, et al(182) |
|--|-----------------------|

Bioengineering

| | |
|--|---------------------------|
| Ultraviolet Mutagenesis of Pullulan-producing Strain <i>Aureobasidium pullulans</i> and Optimization of Its Medium | ZHAO Ting-bin, et al(188) |
| Screening and Application of High-quality <i>Lactobacillus</i> in Fuyuan Traditional Pickle | HUANG Hui-fu, et al(197) |
| Effect of <i>Eurotium cristatum</i> Fermentation on α -Glucosidase Inhibitory Activity of Mulberry Leaf Flavonoids | LIU Jin-ru, et al(203) |

Special Topic Discussion

| | |
|---|------------------------|
| Alginate;Gel Properties and Application in Food Products | SUN Yi-fan, et al(209) |
| Cereal Protein Alpha-Amylase Inhibitors and Their Functional Properties | LIU En-ze, et al(215) |