

- ✦ 中文核心期刊
- ✦ 中国科技核心期刊
- ✦ 中国学术期刊综合评价数据库来源期刊
- ✦ 《中国核心期刊(遴选)数据库》收录期刊
- ✦ 《中文科技期刊数据库》收录期刊
- ✦ 美国《化学文摘》(CA)收录期刊

主 编 钟冠山
社 长 王守伟
副 社 长 周 燕
副 主 编 翟流栓
英文翻译 韩北忠

主 管 中国商业联合会
主 办 中国商业联合会
北京王致和食品集团
有限公司

支持单位 中国微生物学会酿造分会

编 辑 中国酿造编辑部
出 版 北京中酿杂志社

邮发代号 2-124
国外发行代号 BM 1437

地 址 北京市西城区禄长街
头条4号

邮 编 100050
电 话 010-83152308
传 真 010-83152738
E-mail zgnzzz@gmail.com
zgnz@sohu.com

印刷单位 北京华正印刷有限公司

广告许可证 京宣工商广字 0033 号

出版日期 每月 15 日
定 价 人民币 15.00 元/册

敬致作者

敬请本刊作者承诺:所投稿件属作者本人原创作品,不得有侵权行为(文责自负);凡是被刊用的文章,本刊在支付的稿酬中含所有版权费;同时其专出版权和网络传播权等所有版权即授予本刊。但是,当文章在本刊上发表后,作者仍享有非专有使用权。

若对上述合作方法有异议者,烦请来稿时予以申明,未作申明者,将视为同意。为此,本刊致以诚挚的谢意。

如有印装质量问题,请致电:010-83152738

万方数据

中国酿造

(1982年2月创刊)

2010年 第10期
月刊 10月
总第223期

专论与综述

- 醋糟的利用现状及前景 陈晓寅,王振斌,马海乐等 1
- 果胶酶在食品工业中应用的研究进展 张占军,王富花,曾晓雄 4
- 分子生物学技术在酒类酒球菌分类鉴定方面的应用 ... 李翠霞,李 华,王 华 7
- α -L-鼠李糖苷酶的研究进展 王艳君,刘同军,曹 涛等 11

研究报告

- 腐乳中蜡样芽孢杆菌污染情况的调查分析 张金兰,鲁 绯,张伟伟等 15
- 重组微小毛霉凝乳酶的分离与纯化 李五秋,王景会,李铁柱等 19
- 植物乳杆菌LB-B1产细菌素发酵条件的优化 谢 英,曹倩倩,张京声等 22
- 酱油发酵增香用耐盐酵母菌的生长特性研究 陈 彬,王夫杰,殷丽君等 26
- 啤酒废酵母抽提物促进啤酒酵母发酵的研究 刘 杰,田小群,梁世中 29
- 新农抗702产生菌固体斜面培养基及培养条件优化 ... 阮彩彪,何 建,涂晓嵘等 32
- UV处理筛选耐高浓度乙醇酿酒酵母菌株 杨东升,朱丽元,谢晓红等 35
- 细菌纤维素生产过程中 *Acetobacter xylinum* NUST4.2的
细胞浓度测定方法研究 殷智超,周 浩,徐海东等 39
- 黑麦草纤维发酵产乙醇菌种的筛选及特性研究 吴馨娜,杨再福,孙利红等 41
- 微波条件下蕉藕粉酸水解制备葡萄糖的研究 张建平,赵 莹,梁力曼等 44
- 放线菌327⁺的发酵培养基筛选及培养条件优化 王小琴,龔 斌,朱薇玲等 47
- 自然发酵风干肠中葡萄球菌的筛选与鉴定 赵俊仁,孔保华 50
- 高温大曲理化因子动态演变的研究 牛广杰,刘 军,黄治国 53
- 包埋-交联结合法固定 β -呋喃果糖苷酶的研究 杨秀芳,陈 梅,马养民 56
- 酪蛋白磷酸肽制备工艺研究 刘清斌,章 俊,许德富等 60
- 茶酒酿造过程中酵母菌的分离和鉴定 赵龙飞,徐亚军,梁 峰 65
- 细菌纤维素发酵条件的优化及结构分析 关晓辉,尹宗杰,鲁 敏等 68
- 谷氨酸棒杆菌S9114在不同溶氧条件下发酵生产
谷氨酸的代谢流分析 李智涛,卢志洪,吕扬勇等 72
- 响应面法优化嗜酸乳杆菌乳清培养基 王玉荣,刘大为,陈勉华等 77
- 国产主要东北大麦和华东大麦热稳定蛋白的比较 ... 孙付保,陈 霞,王晓丹等 81
- 黄酒发酵过程的糖代谢研究 赵玉斌,冷云伟,赵 梅等 84
- 国产苏北麦芽麦汁浓度的影响因素研究 陈继超,郭 勇 87
- 制麦条件对麦芽氨基酸组成的影响 聂 聪,王昌禄,王玉荣等 89
- 高耐性优良啤酒酵母菌的选育及其高浓发酵
后啤酒风味的研究 凌 猛,祖国仁,曹 磊 92
- 豆豉营养评价及其粗纤维溶酶活性检测 胡国军,吴天祥 95
- 响应面分析法确定刺梨酒的加工条件 刘春梅,张守义,代亨燕等 100
- 双酶协同水解制备木薯微孔淀粉的结构研究 陈有双,唐忠锋,陈晓伟 104
- 昆明酸浆米粉中优良乳酸杆菌筛选及复合发酵剂
的研制 刘 慧,周 莱,熊利霞等 106
- 温度变化对固态发酵豆粕产大豆肽工艺影响的研究 刘天蒙,宋俊梅,秦思思 111
- 酿酒酵母 *S.cerevisiae* YQ-7 的高密度发酵 汪 芳,吴 晖,余以刚等 113
- 固定化技术应用于西瓜醋的研究 李西腾 117
- 双胞菇多酚氧化酶的特性和抑制研究 周向军,高义霞,刘龙娟 120
- 丁二酮乳链球菌产生丁二酮含量的特性研究 于田利,褚庆环,张佳程等 123
- 酸性蛋白酶对纤维素酶降解秸秆影响的初步研究 刘 慧,王联结 127
- 树舌灵芝发酵特性的研究 刘中华,侯小歌,裴文亮等 130
- 烟曲霉壳聚糖酶在毕赤酵母中的分泌表达 阳 丽,杨 萍,王曼莹 133
- 缓冲能力与葡萄汁饮料中原果汁含量关系的研究 薛美娇,吴朝霞,高 跃等 136
- 酒度大厌氧处理系统高效菌株的分离和鉴定 李 丽,周 健,马 懿等 139
- 不同大孔树脂对银杏酸的吸附分离特性研究 秦德哲,高存秀 142
- 产志贺毒素突变株的毒力分析 戴诗皎,李 睿,刘志国等 145
- 不同途径提高细菌纤维素产量的比较 彭湘屏,卢红梅 148
- 车前草提取物抗菌活性的研究 孔 阳,马养民,李彦军等 151
- 乳化剂增敏抑制动力学光度法测定痕量柠檬酸的研究 倪秀珍,王晓菊 154



ISSN 0254-5071

CN 11-1818/TS

www.chinabrewing.net.cn

创新与借鉴

- 电晕场用于面酱灭菌处理的探讨 梁承红, 蒋耀庭, 王云创 156
- GC-O吸闻技术在黄酒风味分析中的应用 王丽华, 李建飞, 王异静等 158

经验交流

- 推流式分段进水活性污泥曝气法处理味精废液技术 梁利和 161
- 浸泡型橄榄配制酒的工艺条件优化 赵 翔, 李红良, 张爱华 165
- 苦荞麦降脂茶的研制 成剑峰, 郭文娟 167
- 应用黄酒糟生产优质芝麻香型白酒的工艺研讨 汪建国 170

分析与检测

- 腌菜中黄酮的HPLC-荧光分析 吴 波, 张寒俊, 严建芳 173
- 红外光谱技术对浓香型和清香型白酒的品质分析 吕海棠, 任彦蓉, 李春花 175
- 啤酒生产中甲醛残留量控制 刘金峰, 钱家亮, 武光明 177
- 昌黎产区7个单品种干红葡萄酒氨基酸分析 柴菊华, 崔彦志, 杜 彬等 181
- 甘蔗糖蜜有机酸总量的电位滴定分析方法研究 --- 曹家兴, 陆建平, 李 郁等 184
- 1例奶茶中污染菌的分析鉴定 李世东, 肖 云, 刘志国等 188

产品开发

- 山竹米酒的研制 许 芳, 张明春, 缪礼鸿等 191
- 虫草黄酒的研制 谭红军, 杨 勇, 王婷婷等 193
- 枸杞桂圆酸奶生产工艺研究 李亚蕾, 李文霞, 王 萍 195
- 巴河莲藕汁发酵酸奶的研究 周桃英, 宋 丹 199

海外文摘

- 《日本酿造协会杂志》文摘 赵 欣 202

顾问委员名单(按姓氏笔画排序)

- | | |
|-------------------|-----|
| 浙江大学生物系统工程与食品科学学院 | 何国庆 |
| 哈尔滨工业大学食品科学与工程学院 | 张兰威 |
| 华南理工大学轻工与食品学院 | 赵谋明 |
| 西南大学食品科学学院 | 贺雅非 |
| 江南大学生物工程学院 | 徐 岩 |
| 天津科技大学 | 曹小红 |
| 中国农业大学食品科学与营养工程学院 | 韩北忠 |
| 南京农业大学食品科技学院 | 董明盛 |
| 中国食品发酵工业研究院 | 蔡木易 |

编委会委员名单(按姓氏笔画排序)

- | | |
|-------------------|-----|
| 江苏大学食品与生物工程学院 | 马海乐 |
| 贵州大学发酵工程与生物制药省实验室 | 王明力 |
| 天津科技大学食品工程与生物技术学院 | 王艳萍 |
| 浙江科技学院 | 尤玉如 |
| 黑龙江八一农垦大学食品学院 | 牛广财 |
| 广东轻工职业技术学院 | 邓毛程 |
| 山西省食品工业研究所 | 成剑峰 |
| 辽宁科技大学化工学院 | 全艳玲 |
| 新疆大学生命科学与技术学院 | 刘 军 |
| 南京理工大学研究生院 | 孙东平 |
| 陕西科技大学化工学院 | 李 祥 |
| 兰州理工大学生命科学与工程学院 | 李雪雁 |
| 中粮华夏长城葡萄酒有限公司 | 严 斌 |
| 河南农业大学 | 宋安东 |
| 郑州轻工业学院食品与生物工程学院 | 张文叶 |
| 黑龙江八一农垦大学食品学院 | 张东杰 |
| 吉林农业科技学院 | 张传军 |
| 东北电力大学应用技术学院 | 张春玲 |
| 长春工业大学 | 张海悦 |
| 宁夏大学农学院 | 张惠玲 |
| 邵阳学院 | 陆步诗 |
| 三门峡职业技术学院 | 陈 玮 |
| 湖北工业大学生物工程学院 | 陈茂彬 |
| 山东轻工业学院中德啤酒技术中心 | 周广田 |
| 中南林业科技大学食品科学与工程学院 | 周文化 |
| 东北农业大学食品学院 | 郑冬梅 |
| 广西师范大学生命科学学院 | 赵丰丽 |
| 大连工业大学生物与食品工程学院 | 赵长新 |
| 菏泽学院 | 赵贵红 |
| 山西农业大学食品科学与工程学院 | 侯红萍 |
| 江南大学食品学院 | 胥传来 |
| 包头轻工职业技术学院 | 翁鸿珍 |
| 南阳理工学院 | 郭书贤 |
| 武汉工业学院 | 陶兴无 |
| 江苏大学生物工程研究所 | 黄达明 |
| 甘肃省轻工研究院 | 彭 涛 |
| 西北民族大学理科实验中心 | 董开忠 |
| 山东轻工业学院食品与生物工程学院 | 董永胜 |
| 浙江工商大学 | 蒋予箭 |
| 新疆师范大学生命科学与化学学院 | 曾献春 |

CONTENTS

Situation and prospect of the utilization of vinegar residue	CHEN Xiaoyin, et al.	1
Research progress of pectinase application in food industry	ZHANG Zhanjun, et al.	4
Application of molecular biology techniques in the classification and identification of <i>Oenococcus oeni</i>	LI Cuixia, et al.	7
Research progress of α -L-rhamnosidase	WANG Yanjun, et al.	11
Investigation of contaminated <i>Bacillus cereus</i> in sufu	ZHANG Jinlan, et al.	15
Separation and purification of recombinant <i>Mucor pusillus</i> rennet	LI Yuqiu, et al.	19
Optimization of fermentation conditions for bacteriocin by <i>Lactobacillus plantarum</i> LB-B1	XIE Ying, et al.	22
Growth characteristics of the salt-tolerant yeast for enhancing soy sauce flavor	CHEN Bin, et al.	26
Promotion of beer fermentation by yeast extract from waste beer yeast	LIU Jie, et al.	29
Optimization of solid slant medium and cultural conditions for the New Ag-antibiotic 702 strain	RUAN Caibiao, et al.	32
Screen of ethanol tolerance strains <i>Saccharomyces cerevisiae</i> mutated by ultraviolet radiation	YANG Dongsheng, et al.	35
Concentration determination of <i>Acetobacter xylinum</i> NUST4.2 during production of bacterial cellulose	YIN Zhichao, et al.	39
Screening and characteristics of ethanol-producing yeast from perennial ryegrass	WU Xinna, et al.	41
Preparation of glucose from <i>Canna edulis</i> starch by acid hydrolysis under microwave irradiation	ZHANG Jianping, et al.	44
Optimization of culture medium and fermentation conditions for the production of antagonistic substances by <i>Actinomycetes</i> 327"	WANG Xiaoqin, et al.	47
Screening and identification of <i>Staphylococci</i> from the Chinese-style naturally dry fermented sausages	ZHAO Junren, et al.	50
Dynamic variation of physicochemical factors of high-temperature Daqu	NIU Guangjie, et al.	53
Immobilization of β -fructofuranosidase by embedding-crosslinking	YANG Xiufang, et al.	56
Preparation technology of casein phosphopeptides	LIU Qingbin, et al.	60
Isolation and identification of yeasts during tea wine brewing	ZHAO Longfei, et al.	65
Optimization of fermentation conditions for bacterial cellulose production and analysis on cellulose structure ..	GUAN Xiaohui, et al.	68
The influence of different oxygen supply conditions to the metabolic flux of L-glutamic acid biosynthesis in <i>Corynebacterium glutamicum</i> S9114	LI Zhitao, et al.	72
Optimization of the whey medium of <i>Lactobacillus acidophilus</i> by response surface methodology	WANG Yurong, et al.	77
Comparison of heat-stable protein in Chinese Northeast and North barleys	SUN Fubao, et al.	81
Analysis of sugar metabolism in yellow wine fermentation process	ZHAO Yubin, et al.	84
Influence factors on wort turbidity of Chinese Subei malt	CHEN Jichao, et al.	87
Influence of malting conditions on the amino acid compositions of malt	NIE Cong, et al.	89
Selection of beer yeast with high resistance and its effects on beer flavor after high concentration fermentation	LING Meng, et al.	92
Nutrition assessment of Douchi and detection of activity of coarse Douchi fibrinolytic enzyme	HU Guojun, et al.	95
Optimization of production conditions of Rosa roxburghii tratt wine by response surface methodology	LIU Chunmei, et al.	100
Structure of cassava micro-porous starch prepared by double enzyme hydrolysis	CHEN Youshuang, et al.	104
Screening of excellent <i>Lactobacillus</i> from Kunming sour rice noodle and development of complex starters	LIU Hui, et al.	106
Effects of temperature changes on the production processing of soybean peptides by solid state fermentation of soybean meal	LIU Tianmeng, et al.	111
High density fermentation of <i>Saccharomyces cerevisiae</i> YQ-7	WANG Fang, et al.	113
Production of watermelon vinegar by immobilization technology	LI Xiteng	117
Characteristics and inhibitions of polyphenoloxidase from <i>Agaricus Bosporus</i>	ZHOU Xiangjun, et al.	120
Research on the character of producing diacetyl of <i>Str. diacetylactis</i>	YU Tianhi, et al.	123
Effects of acid protease on straw hydrolysis by cellulase	LIU Hui, et al.	127
Fermentation characteristics of <i>Ganoderma applanatum</i>	LIU Zhonghua, et al.	130
Secretory expression of chitosanase gene from <i>Aspergillus fumigatus</i> in <i>Pichia pastoris</i>	YANG Li, et al.	133
Relationship between buffer capacity and original juice content in grape juice beverage	XUE Meijiao, et al.	136
Isolation and identification of high efficiency strain for anaerobic treated liquor waste water	LI Li, et al.	139
Adsorption and desorption characteristic of ginkgolic acids by different macroporous resins	QIN Junzhe, et al.	142
The virulence of Shiga toxin-producing <i>Escherichia coli</i> variants	DAI Shijiao, et al.	145
Comparison of different ways to raise bacterial cellulose yield	PENG Xiangping, et al.	148
Antibacterial activity of extracts from <i>Plantago asiatica</i> L.	KONG Yang, et al.	151
Inhibitory kinetic spectrophotometric determination of trace citric acid with emulsifier as sensitizer	NI Xiuzhen, et al.	154
Discussion of application of corona field in sterilization of flour paste	LIANG Chenghong, et al.	156
Application of GC-O technique in flavor analysis of Chinese rice wines	WANG Lihua, et al.	158
Treatment of MSG wastewater with plug flow step-feed active sludge aeration technology	LIANG Lihe	161
Optimization of brewing technology of immersed olive wine	ZHAO Xuan, et al.	165
Preparation of lipid-lowering tea with Tartary buckwheat	CHENG Jianfeng, et al.	167
Technology of production of sesame flavored Chinese liquor using residue of rice wine	WANG Jianguo	170
Quantitative determination of flavonoids of pickles by HPLC with fluorescence detector	WU Bo, et al.	173
Quality analysis of Luzhou-flavor liquor and Fen-flavor liquor with IR spectroscopy	LÜ Haitang, et al.	175
Control of the residus of formaldehyde in beer production	LIU Jinfeng, et al.	177
Analysis of amino acids in dry red wine of seven grape cultivars	CHAI Juhua, et al.	181
Determination of total organic acids in sugar cane molasses with potentiometric titration	CAO Jiaxing, et al.	184
Analysis and identification of spoilage bacteria from a product of milk tea	LI Shidong, et al.	188
Development and production of mangosteen rice wine	XU Fang, et al.	191
Development and production of <i>Cordyceps</i> rice wine	TAN Hongjun, et al.	193
Production technology of wolfberry longan yoghurt	LI Yalei, et al.	195
Production of healthy yoghurt from <i>Bahe</i> lotus root juice	ZHOU Taoying, et al.	199

Chief Editor ZHONG Guanshan

Address: No. 4, The 1st Lane, Luchang Street,

Tel: 010-83152308

President WANG Shouwei

Xicheng District, Beijing 100050, China

Fax: 010-83152738

Vice President ZHOU Yan

Postal Code: 100050

Issue for International: China Books Import and

Assistant Editor ZHAI Liushuan

E-mail: zgnzzz@gmail.com

Export Company (P.O. Box 399, Beijing)

English Translation HAN Beizhong

http: www.chinabrewing.net.cn

Code for International Distribution: BM 1437

Edited: China Brewing Editorial Office

Publication Date: The 15th of every month

Published by China Brewing, Beijing