

✦ 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 王家槐
执行社长 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 北京市宣武区右安门内
大街 79 号

邮 编 100054
电 话 010-83542991
传 真 010-63531323
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;同时其专有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。

万方数据

中国酿造

(1982 年 2 月 创刊)

2010 年 第 5 期
月刊 5 月
总第 218 期

专论与综述

食品中蜡样芽孢杆菌的研究进展	张伟伟,鲁 绯,张金兰等	1
生物活性肽研究进展	刘海军,乐超银,邵 伟等	5
纤维素乙醇生产中的预处理技术	田 龙,马晓建	8
乳链菌肽的研究现状及应用进展	赵春燕,王 源,孟晓曦等	13
葡萄汁降酸及澄清技术研究与应用现状	王伟军,李延华,张兰威	16
苹果酒香气成分研究进展	尚宏芹	20
脂肪酶拆分外消旋 α -苯乙胺的研究进展	吴华昌,由耀辉,邓 静等	23
5'-磷酸二酯酶的应用与研究进展	邵 帅,田延军,赵祥颖等	26

研究报告

郟县豆腐曲曲霉的筛选、分子鉴定及其酶学性质的研究	李从虎,郑 佳,谢 菲等	30
利用甘蔗糖蜜厌氧发酵产丁二酸的研究	杨卓娜,李 建,黄秀梅等	35
酱油制曲过程中理化、生化指标动态变化	黄持都,鲁 绯,袁 圆等	38
生物保鲜乳酸菌的筛选及其细菌素特性研究	朱军莉,王 晔,励建荣	42
保加利亚乳杆菌冻干保护剂保护作用的研究	蒲丽丽,刘 宁	46
酱醅中乳酸菌的分离与鉴定	王夫杰,鲁 绯,渠 岩等	49
不同工艺制曲过程中微生物分布与蛋白酶变化研究	纪凤娣,鲁 绯,袁 圆等	52
淀粉水解程度对土曲霉发酵生产衣康酸的影响	魏凌云,梁海秋,周河治等	56
红曲霉JR液体发酵产红曲色素的工艺研究	刘德华,刘代喜,丁海洋等	59
中性蛋白酶对啤酒非生物稳定性影响的研究	韩 华,王家林	62
一株产淀粉酶海洋菌的筛选及发酵条件的研究	张继千,郑冰心,吴 波等	64
响应面法优化桑黄多糖提取工艺研究	游庆红,尹秀莲	67
生熟料混合生产麸曲的技术研究	尹召军,林丽萍,江军山等	70
回酒发酵法香蕉醋增香工艺研究	马菽浩,刘长海,吕炜城	73
混菌发酵降解稻草产糖的研究	刘 薇,徐尔尼,徐颖宣等	77
一株产凝乳酶细菌的分离与鉴定	胡永金,石振兴,朱仁俊等	81
牡蛎萝卜汁的乳酸菌发酵研究	徐 莹,刘文磊,姜凯元等	85
发酵香肠用菌种的分离、筛选及鉴定	徐春仲	88
绿色木霉固态发酵生产纤维素酶的研究	武香玉,陈存社,张 京等	93
一株凝结芽孢杆菌产芽孢条件的研究	杨立华,赵述森,冷一非等	96
泡白菜卤中优势微生物的分离鉴定及抗菌特性的研究	燕平梅,谢腾云,高继萍等	99
梨果酒酵母的筛选及发酵条件的研究	曹新志,刘 芳,朱 茜	102
食醋抗氧化性初步研究	李 坚,刘东波,夏志兰	106
两步法快速分离纯化单宁酶的研究	倪田表,王菊芳	109
吐温-80、乙醚、NaCl对羟降解菌HB29产糖脂的影响	王 健,侯百友,孙玉梅等	113

创新与借鉴

解淀粉芽孢杆菌中性植酸酶基因的克隆及其在毕赤酵母中的表达	张建业,谷立坤,崔树军等	116
一种大肠杆菌培养基优化分析新方法	黄 艳,曾黄麟	119
Brønsted酸性离子液体催化合成尼泊金酯	未本美,张智勇,戴志群等	122
VIII中乳酸菌的分离及对秀丽线虫寿命的影响	李 萌,王昌禄,王玉荣等	124

经验交流

酿酒酵母CHS3基因缺失对热耐受性的影响	刘向勇,张小华,王跃嗣等	127
天然强化玉米黄酒酿造工艺的研究	梁利和	129
日本清酒与我国喂饭黄酒酿造工艺的比较分析	汪建国	131



ISSN 0254-5071

CN 11-1818/TS

www.chinabrewing.net.cn

野生嗜杀酿酒酵母的分离筛选	杨东升, 刘伟, 谢晓红等	136
高菊粉酶活酿酒酵母的诱变选育	杨利博, 赵卫利, 张桂等	139
酸热法提取酵母油脂条件的研究	孔凡敏, 赵祥颖, 田延军等	143
富硒平菇液态深层发酵试验研究	常桂英	146

分析与检测

双歧醋麸曲曲的制备及活力检测	席青, 张德纯, 管晓冉	149
酒类球菌快速特异性PCR鉴定体系的优化	王华, 金刚, 李翠霞等	152
HPLC法测定玉米浆中游离氨基酸的含量	王敏, 张敬书, 赵艳丽等	156
斐林试剂法测定还原糖方法的改进	杨林斌, 彭晓光, 杨庆文等	160
邻苯二甲醛(OPA)法快速测定蛋黄粉中的 胆固醇含量	白利, 王瑞雪, 王际辉等	162

产品开发

荸荠皮果醋饮料的开发	高志明, 罗杨合, 陈振林等	164
发酵型羊肚菌保健酒的工艺研究	张青, 丁立孝, 王莹等	167
新型红甜菜酸乳生产工艺的研制	张一江, 王巍杰, 贾长虹等	170
刺五加保健酸奶的研制	马秀杰	174
细菌纤维素发酵果冻的研制	张海悦, 闫小娟, 赵伟	176
枸杞汁双歧杆菌发酵乳饮料的研制	高洪平	180

管理与营销

我国食品企业文化营销的创新路径探究	胡付照	182
-------------------------	-----	-----

海外文摘

《日本酿造协会杂志》文摘	赵欣	185
--------------------	----	-----

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	贺稚非
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

沧州鸿发包装技术研究所

我所是研制液体包装机的专业企业, 现研发的新型多功能先控液体包装机、塑料瓶灌装机。是牛奶、酱油、食醋、白酒等高粘度液体进行包装的理想设备。

HF-1C
全自动液体包装机



特点:

- 本机采用汉字显示电脑控制光电跟踪。
- 本机可以对产品具有三边封、背封、三角封等形状的包装, 使产品别具一格。
- 温度完全采用智能控制仪, 使温度控制准确。

地址: 河北省沧州市纸房头工业园区

电话(传真): 0317—4958886 13931760253

技术部电话: 15930789817

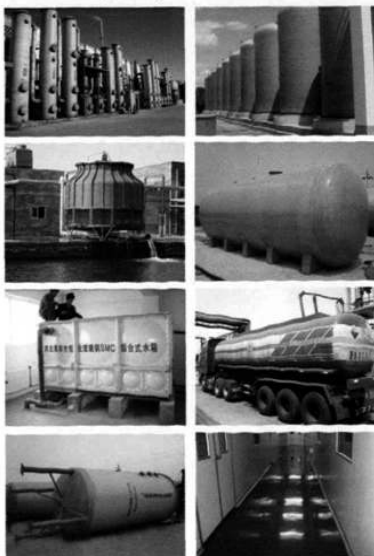
网址: www.hongfafa.com

万方数据



黄山市恒业兴科玻璃有限公司

优质的产品、合理的价格, 使我们的产品广泛用于食品酿造、生物发酵、医药化工、电力稀土、市政工程等领域。



地址: 河北省黄山市旧城工业区 邮编: 061100

电话: 0317-5891088

传真: 0317-5891066

手机: 13653275888

邮箱: hyfrpnet@126.com

网址: www.hyfrp.net

CONTENTS

Research progress of <i>Bacillus cereus</i> in food	ZHANG Weiwei, et al.	1
Researching advancement of bioactive peptides	LIU Haijun, et al.	5
Pretreatment techniques in the alcohol production with lignocellulose	TIAN Long, et al.	8
Research development and application of Nisin	ZHAO Chunyan, et al.	13
Research and application of deacidification and clarification of grape juice	WANG Weijun, et al.	16
Progress of aroma components of apple cider	SHANG Hongqin	20
Chiral resolution of racemic α -phenylethylamine by lipase	WU Huachang, et al.	23
Application and research progress of 5'-phosphodiesterase	SHAO Shuai, et al.	26
Screening, molecular classification of <i>Aspergillus</i> in Pixian' horse-bean and its enzymatic characteristics	LI Conghu, et al.	30
Succinic acid production by anaerobic fermentation from cane molasses	YANG Zhuona, et al.	35
Dynamic changes of physiochemical and biochemical indicators during soy sauce koji-making	HUANG Chidu, et al.	38
Screening of biological preservative lactic acid bacteria and characterization of the bacteriocin	ZHU Junli, et al.	42
Research of cryoprotectant of <i>Lactobacter bulgaricus</i> and protective mechanism	PU Lili, et al.	46
Separation and identification of lactic acid bacteria isolated from soy sauce mash	WANG Fujie, et al.	49
Distribution of microorganisms and changes of protease during koji-making with different technology	JI Fengdi, et al.	52
Effect of starch hydrolysis degree on itaconic acid production by <i>Aspergillus terreus</i>	WEI Lingyun, et al.	56
Liquid-state fermentation conditions for monascus pigments production by <i>Monascus purpureus</i> JR	LIU Dehua, et al.	59
Effect of neutral protease on non-biological stability of beer	HAN Hua, et al.	62
Screening, optimization of fermentation conditions of an amylase-producing marine bacterium	ZHANG Jiqian, et al.	64
Optimization of extraction of phellinus igniarius polysaccharides using response surface methodology	YOU Qinghong, et al.	67
Production of bran koji by mixture of cooked and uncooked bran	YIN Zhaojun, et al.	70
Enhancing flavor process of banana vinegar by liquor returning fermentation technology	MA Shuhao, et al.	73
Production of sugar with straw degradation by multi-strains fermentation	LIU Wei, et al.	77
Isolation and identification of a strain of chymosin-producing bacterium	HU Yongjin, et al.	81
Fermentation of the mixture of oyster enzymatic hydrolysate and radish juice by lactic acid bacteria	XU Ying, et al.	85
Isolation, screening and identification of predominant bacterial strains in naturally-fermented sausage	XU Chunzhong	88
Solid-state fermentation of cellulase by <i>Trichoderma viride</i>	WU Xiangyu, et al.	93
Spore-forming conditions of <i>Bacillus coagulans</i>	YANG Lihua, et al.	96
Isolation and identification of dominant microorganisms from pickle brine and its anti-bacteria function	YAN Pingmei, et al.	99
Screening of yeast for pear fruit wine production and the optimization of fermentation conditions	CAO Xinzhai, et al.	102
Study on antioxidation activity in different kinds of vinegar	LI Jian, et al.	106
Quick separation of purified tannase with two steps	NI Tianbiao, et al.	109
Influence of addition of Tween -80, ether and sodium chloride on the glycolipid production by hydrocarbon degrading bacteria HB29	WANG Jian, et al.	113
Cloning and expression of neutral phytase gene from <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> in <i>Pichia pastoris</i>	ZHANG Jianyun, et al.	116
A new analysis method of optimization of <i>E. coli</i> medium	HUANG Yan, et al.	119
Synthesis of nipagin esters catalyzed by brønsted acidic ionic liquid	WEI Benmei, et al.	122
Isolation and characterization of <i>Lactobacteria</i> from viili and its effect on longevity of <i>Caenorhabditis elegans</i>	LI Meng, et al.	124
Effect of deletion of <i>CHS3</i> gene on the thermotolerance in <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	LIU Xiangyong, et al.	127
Production technology of fortified corn wine	LIANG Lihe	129
Comparison analysis of brewing technology of sake and rice wine with addition of steamed rice during fermentation	WANG Jianguo	131
Screening of killer yeast from wild <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	YANG Dongsheng, et al.	136
Mutation screening of yeast strains with higher inulinase activity	YANG Libo, et al.	139
Lipid extraction of yeast by acid-heating extraction	KONG Fanmin, et al.	143
Submerged fermentation of selenium-enriched oyster mushroom	CHANG Guiying	146
Koji-mold preparation of <i>Bifidobacterium</i> vinegar bran koji and the determination of its enzyme activity	XI Qing, et al.	149
Optimization of rapid specificity identification of <i>Oenococcus oeni</i>	WANG Hua, et al.	152
Determination of free amino acids content in corn syrup by HPLC	WANG Min, et al.	156
Improvement of the determination of reducing sugar with Fehling's reagent method	YANG Lin'e, et al.	160
Rapid determination of the cholesterol concentration in yolk powder by o-phthalaldehyde (OPA) method	BAI Li, et al.	162
Development of cleocharis tuberosa peel fruit vinegar beverages	GAO Zhiming, et al.	164
Technology of fermentation style <i>Morchella esculenta</i> health wine	ZHANG Qing, et al.	167
Processing technique of new-type red beet yogurt	ZHANG Yijiang, et al.	170
Preparation of health yoghurt from <i>acanthopanax senticosus</i>	MA, Xiujie	174
Development of bacterial cellulose fermented jelly	ZHANG Haiyue, et al.	176
Development of bifidobacterial fermented milk and wolf berry beverage	GAO Hongping	180

Chief Editor ZHONG Guanshan
 President WANG Jiahuai
 Executive President ZHOU Yan
 Assistant Editor ZHAI Liushuan
 English Translation HAN Beizhong
 Edited: China Brewing Editorial Office
 Publisher: Journal of China Brewing, Beijing

Address: No.79, You'anmen nei Street,
 Xuanwu District, Beijing, China
 Postal Code: 100054
 E-mail: zgnzzz@gmail.com
 zgnz@sohu.com
 http: www.chinabrewing.net.cn

Tel: 010-83542991
 Fax: 010-63531323
 Issue for International: China Books Import and Export Company (P.O. Box 399, Beijing)
 Code for International Distribution: BM 1437
 Publication Date: The 15th of every month