

✦ 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;同时其享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。

如有印装质量问题,请致电:010-83542991

万方数据

中国酿造

(1982 年 2 月 创刊)

2010 年 第 8 期
月刊 8 月
总第 221 期

专论与综述

- 酱油风味及其检测方法的研究进展 王夫杰,鲁 维,赵俊平等 1
从中国泡菜看四川泡菜及泡菜坛 陈 功,夏有书,张其圣等 5
交联酶聚体制备的研究进展 张 思,张亚楠,崔建东 8

研究报告

- 快速发酵黄酒酵母菌的筛选 谢广发,郑志强,马 晋等 12
利用固定化酵母进行啤酒连续主发酵的初步研究 李 涛,陆 健,蔡国林 14
培养基的主要成分对优选酿酒酵母生物量的影响 王学锋,苑 伟,刘延琳 18
利用味精生产的等电废液发酵生产 γ -氨基丁酸的研究 高年发,宋 磊,张 颖等 22
辅助因素对米曲霉固态发酵鱿鱼废弃物影响 姜艳喜,张建友,丁玉庭 25
黑曲霉 B0201 液体发酵产单宁酶最佳工艺条件研究 谢晓莉,刘 明,邱树毅等 30
大豆糖蜜高产单细胞蛋白菌株的筛选及其生长条件 高玉荣,刘 洋,李大鹏等 33
黄酒中糖和无机元素成分与黄酒口味品质的定量关系研究 李博斌,刘兴泉,吴 坚等 37
猴头菌糠木聚糖酶提取工艺及酶学特性初步研究 马怀良,弥春霞,龚振杰等 40
冬枣果酒酿造酵母的分离筛选研究 张陈云,刘金福,王 娜等 43
一种鸡骨汤的加工工艺研究 卢雪华,成 坚 47
白曲霉中温酸性 α -淀粉酶应用于拌料酒糟粗滤液全回流的研究 贺胜英,岑晓江,黄遵锡等 52
海洋弧菌 *Vibrio* sp. prol 产碱性蛋白酶发酵条件的研究 李川川,李希红,张帅帅等 55
乳清发酵饮料菌株的筛选 李宇辉,尹丽娟,李开雄 59
黑曲霉菌体制备壳聚糖的工艺研究 王廷璞,王 静,孟宪法等 62
包曲中 5 株枯草芽孢杆菌的分离与初步鉴定 赵 东,牛广杰,彭志云等 65
一株蜡状芽孢杆菌 α -淀粉酶产生菌株的分离鉴定及酶学性质研究 刘 洋,陈爱萍,朱小顺等 68
固态发酵生产黄原胶的研究 朱 斌,颜延宁 72
一株芽孢杆菌胞外多糖的抗氧化性研究 许 冰 75
响应面法优化木聚糖酶发酵培养基的研究 武振军,石 楠,吴启赐等 77
米曲霉发酵牛乳工艺条件的研究 徐 娟,吕嘉杨 81
橡木片与超声波催陈干红葡萄酒的研究 周晓芳,高 畅,王学锋 83
纳豆激酶与豆豉纤溶酶酶学性质比较研究 刘 柳,彭喜春 88
霍氏肠杆菌 WM1 产青霉素酶发酵条件的研究 岳喜庆,王 桐,单提波等 91
微生物絮凝剂产生菌的筛选 杨玉静,赵祥颖,张家祥等 94
利用生物法降解玉米秸秆制备可溶性膳食纤维的研究 边 钰,任晓冬 97
不同金属离子和表面活性剂对转糖基 β -半乳糖苷酶活性的影响 闫明奎,潘爱珍,王超萍等 100
影响硒含量测定的显著条件的研究 潘 艳,陈亚光 105

创新与借鉴

- 壳聚糖微球的制备及其对脂肪酶的固定化研究 --- 刘静娜,黄印强,钱 彦等 109
鸡肉发酵液体外抗氧化作用初探 张颖豪,张 倩 112

经验交流

- 酱油酿造过程中易染霉菌的分离鉴定 卢美欢,李冬娟,李利军 115
紫外亚硝基肌复合诱变选育高产乳酸菌 马春丽,张兰威 117
主成分分析法在大曲质量评价体系中的应用 明红梅,董瑞丽,许德富等 120
灭菌蒸汽回收再利用的探讨 李彦辉,唐娟娟 123
酒用耐(嗜)酸酵母的诱变育种 吴士业,黄泽伟 124
高营养啤酒酵母肽粉的工艺研究 莫重文 127
五粮液窖池中耐酸性酿酒酵母菌的分离与筛选 葛 隐,唐圣云,赵 东等 130
细菌型腐乳生产菌株的筛选及其培养条件优化 杨海军,周小革 133



ISSN 0254-5071

CN 11-1818/TS

www.chinabrewing.net.cn

- 活性炭吸附-去除苹果汁中蛋白质的方法及其影响因素分析 刘 侠 136
桑椹酒人工发酵过程中化学成分变化的研究 陈祖满 139

分析与检测

- 微波消解-原子荧光光谱法测定香精中的汞 乌尼尔, 高 娃, 其其格等 142
不同黄酒中有机酸的测定 冯爱军, 赵文红, 白卫东等 144
改进香草醛法测定葡萄提取物中的原花青素 张寒俊, 汪海波, 习 羽 147
油莎豆的有效成分的定性分析 晏小欣, 任志艳, 相恒绪等 150
葡萄皮渣中单宁的提取纯化及含量测定 赵文杰, 薛 冰, 胡明华等 152
赤霞珠葡萄营养系风味物质成分分析 孙传艳, 牟京霞, 刘凤欣等 156
辐照对新鲜肉品中革兰氏阴性菌的影响及
典型菌落的初步鉴定 陈世琼, 侯翠艳, 蔡雪凤 160
毛细柱气相色谱法测定蔬菜中百菌清及拟除虫
菊酯农药残留 唐彦君, 王桂华, 牛广财 162

产品开发

- 金樱子火棘复合果酒的研制 杜 琨 164
笃斯越橘酒发酵工艺的研究 何晶龙, 彭 超, 郭德军等 166
保健鹌鹑醋蛋烤制工艺的研究 孙晓侠, 马 龙, 汤维斌 170
冬凌草酸奶的研制 李红平, 张赞献, 魏振方 172
海马保健黄酒发酵工艺的研究 马荣山, 唐声浩, 张 堃 175
液态发酵生产峨眉山野生猕猴桃酒工艺探索 王 燕, 唐 梅, 刘 杨 178
裙带菜营养保健酸奶的研制 刘丽丽, 王璐思, 崔丽丽等 180
百香果凝固型酸奶的研制 黄翠姬, 刘昭明, 胡祖黎 182
配制型红茶酒的研制 罗惠波, 董瑞丽, 卫春会等 185

海外文摘

- 《日本酿造协会杂志》文摘 赵 欣 188

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 |
| 东北电力大学应用科技学院 | 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拉液体包装机、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板控制光电跟踪。
- 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: <http://www.czongfa.cn>



黄骅市恒业兴科玻璃钢有限公司

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: 河北省黄骅市旧城工业区 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 flavor compounds in soy sauce and detection methods	WANG Fujie, et al.	1
Discussion of Sichuan Pickles and pickle jars from the view of Chinese Pickles	CHEN Gong, et al.	5
Research progress of the preparation of cross-linked enzyme aggregates	ZHANG Si, et al.	8
Screening of yeast strains for quick fermentation in Chinese rice wine brewing	XIE Guangfa, et al.	12
Continuous beer fermentation with immobilized yeast	LI Tao, et al.	14
Influence of main components in the medium on biomass of selected wine yeast	WANG Xuefeng, et al.	18
Production of γ -aminobutyric acid using isoelectric point waste from monosodium glutamate factory	GAO Nianfa, et al.	22
Effects of auxiliary factors on solid-state fermentation of squid wastes by <i>Aspergillus oryzae</i>	JIANG Yanxi, et al.	25
Optimal conditions of tannase production from <i>Aspergillus niger</i> B0201 under submerged fermentation	XIE Xiaoli, et al.	30
Screening of high single-cell-protein producing strain grown on soybean molasses and its growth conditions	GAO Yurong, et al.	33
Quantitative relationship between sugars, inorganic elements and flavor of Chinese rice wine	LI Bobin, et al.	37
Extraction and characteristics of crude xylanase from <i>Hericium erinaceus</i> residue	MA Huailiang, et al.	40
Isolation and screening of <i>Saccharomyces cerevisiae</i> from jujube wine	ZHANG Chenyun, et al.	43
Production technology of chicken bone soup	LU Xuehua, et al.	47
Application of acid stable α -amylase from <i>Aspergillus candidus</i> strain Asp-amy1 in recycling of ethanol filtrate	HE Shengying, et al.	52
Fermentation conditions for production of alkaline protease by marine bacterium <i>Vibrio</i> sp. pro1	LI Chuanchuan, et al.	55
Screening of strains for fermented whey beverage production	LI Yuhui, et al.	59
Production technology of chitosan from <i>Aspergillus niger</i>	WANG Tingpu, et al.	62
Isolation and identification of five <i>Bacillus subtilis</i> strains in Wuliangye wrapped starter	ZHAO Dong, et al.	65
Isolation and identification of an α -amylase-producing <i>Bacillus cereus</i> strain and enzymatic characteristics of the α -amylase	LIU Yang, et al.	68
Production of xanthan gum by solid-state fermentation	ZHU Bin, et al.	72
Antioxidant effect of extracellular polysaccharide from a <i>Bacillus</i> sp.	XU Bing	75
Optimization of xylanase fermentation by response surface methodology	WU Zhenjun, et al.	77
Fermentation conditions of milk by <i>Aspergillus oryzae</i>	XU Juan, et al.	81
Aging wines with oak chips and ultrasound	ZHOU Xiaofang, et al.	83
Comparison of enzymatic characteristics of nattokinase and <i>Douchi</i> fibrinolysin	LIU Liu, et al.	88
Fermentation conditions of penicillinase by <i>Acinetobacter calcoaceticus</i> WM1	YUE Xiqing, et al.	91
Screening of bioflocculant-producing strains	YANG Yujing	94
Biological preparation of soluble dietary fiber from corn stalks	BIAN Yu, et al.	97
Effects of metal ions and surfactants on the activity of transglycosylating β -galactosidase	YAN Mingkui, et al.	100
Conditions affecting the measurement of selenium content	PAN Yan, et al.	105
Preparation of chitosan microsphere and its immobilization on lipase	LIU Jingna, et al.	109
<i>In vitro</i> antioxidant ability of fermented liquid of chicken meat	ZHANG Yinghao, et al.	112
Isolation and identification of contaminated mold in soy sauce brewing	LU Meihuan, et al.	115
Screening of high acid-producing lactic acid bacteria by UV/NTG mutation	MA Chunli, et al.	117
Application of the principal component analysis in quality evaluation system of Daqu	MING Hongmei, et al.	120
Steam recycling of sterilization valve	LI Yanhui, et al.	123
Mutation screening of acid tolerant yeast	WU Shiye, et al.	124
Production conditions of peptides powder from beer yeast	MO Chongwen	127
Isolation and selection of acid tolerant yeast from Wuliangye pit pool	GE Yin, et al.	130
Screening of bacterial strain for sufu production and its optimization of fermentation conditions	YANG Haijun, et al.	133
Protein removal from the apple juice by activated carbon adsorption and its impact factors	LIU Xia	136
Changes of chemical composition in mulberry wine fermentation	CHEN Zuman	139
Determination of mercury in essence with atomic fluorescence spectrometry after microwave digestion	WU Ni'er, et al.	142
Determination of organic acids in different rice wine	FENG Aijun, et al.	144
Improved method for determination of proanthocyanidin in grape extracts	ZHANG Hanjun, et al.	147
Qualitative analysis of effective constituents of <i>Cyperus esculentus</i>	YAN Xiaoxin, et al.	150
Extraction and purification technology of tannins from grape residue and determination of tannins contents	ZHAO Wenjie, et al.	152
Flavor composition in clones of <i>Cabernet sauvignon</i> grape	SUN Chuanyan, et al.	156
Effects of Co60- γ -rays on gram-negative bacteria from fresh meat and identification of typical clones	CHEN Shiqiong, et al.	160
Determination of the residues of chlorothalonil and pyrethroids in vegetables by capillary column gas chromatography	TANG Yanjun, et al.	162
Processing technology of <i>Rosa laevigata</i> and <i>Pyracantha</i> wine	DU Kun	164
Fermentation technique of <i>Vaccinium uliginosum</i> wine	HE Jinglong, et al.	166
Toasting technique of healthy vinegar quail egg	SUN Xiaoxia, et al.	170
Development of <i>Rabdosia rubescens</i> yogurt	LI Hongping, et al.	172
Fermentation technology of hippocampus health rice wine	MA Rongshan, et al.	175
Technology of kiwi wine with liquid fermentation	WANG Yan, et al.	178
Development of health yoghurt with <i>Undaria</i>	LIU Lili, et al.	180
Development of set-style yoghurt with Passion fruit	HUANG Cuiji, et al.	182
Development of formulated black tea liquor	LUO Huibo, et al.	185

Chief Editor ZHONG Guanshan

Address: No.79, You'anmen nei Street,

Tel: 010-83542991

President WANG Jiahuai

Xuanwu District, Beijing, China

Fax: 010-63531323

Executive President ZHOU Yan

Postal Code: 100054

Issue for International: China Books Import and Ex-
port Company (P.O. Box 399, Beijing)

Assistant Editor ZHAI Liushuan

E-mail: zgnzzz@gmail.com

English Translation HAN Beizhong

E-mail: zgnz@sohu.com

Code for International Distribution: BM 1437

Edited: China Brewing Editorial Office

- 万方数据