

CHINA BREWING

中国酿造

刊号 ISSN 0254-5071
CN 11-1818/TS



2012

中文核心期刊
中国科技核心期刊

www.chinabrewing.net.cn



阜丰集团

全球著名的味精、黄原胶龙头生产企业

- 公司通过ISO9001、ISO22000、ISO14001、OHSAS18001管理体系认证，IP、BRC、国际kosher认证、国际Halal认证
- 绿色食品认证

ISSN 0254-5071



11>

阜丰集团有限公司

地址:北京经济技术开发区东区科创二街10号
邮编:100023

电话:(010) 67892679 传真:(010) 67892068

山东阜丰发酵有限公司

地址:山东省莒南县城隆山路北段

邮编:276600

电话:(0539) 7226303 7226351

传真:(0539) 73989697223538

内蒙古阜丰生物科技有限公司

地址:内蒙古呼和浩特市金川南区经二路1号
邮编:010070

电话:(0471) 5661161 传真:(0471) 5661167

宝鸡阜丰生物科技有限公司

地址:陕西省宝鸡市高新技术开发区高新十路18号

邮编:721013

电话:(0917) 6735788

传真:(0917) 6735768

呼伦贝尔东北阜丰生物科技有限公司

地址:内蒙古呼伦贝尔岭东工业开发区(扎兰屯)开创大街
邮编:162650

电话:(0470) 3356999 传真:(0470) 3356666

江苏神华药业有限公司

地址:江苏省金湖县神华大道188号

邮编:211600

电话:(0517) 86882731 86882718

传真:(0517) 86994422

主营产品: 味精 鸡精 黄原胶 葡萄糖 果糖 氨基酸 玉米油 药品 保健品 生物发酵肥

万方数据

- ♦ 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

社 长 王守伟
 执行社长 赵燕
 主 编 钟冠山
 副 社 长 张子平
 副 主 编 瞿流栓
 副 社 长 陶震
 广告负责人
 英文审核
 责任编辑
 主 管 中国商业联合会
 主 办 中国调味品协会
 支持单位 北京食品科学研究院
 中国微生物学会酿造学会
 编 辑 中国酿造编辑部
 出 版 北京中酿杂志社

国内发行 北京报刊发行局
 邮发代号 2-124
 国外发行 中国国际图书贸易总公司
 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(兼)
 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。

如有印装质量问题，请致电：010-83152738

中国酿造

(1982 年 2 月创刊)

2012 年 第 31 卷
 第 11 期 月刊 11 月
 总第 248 期

专论与综述

发酵食品中氨基甲酸乙酯检测的研究进展	刘功良, 陶端立, 白卫东 等	1
固相微萃取技术及其在食品分析上的作用	司波, 陈野	4
衣康酸产业的现状与展望	何敏超, 张宇, 许敬亮 等	8
关于葡萄酒中赭曲霉毒素 A 的研究进展	杨学威, 段雪荣, 卢新军 等	12
我国黄酒研究现状与发展趋势	汪建国, 沈玉根, 陆伟杰 等	15

研究报告

光照对酱油发酵影响初步研究	李学伟, 朱新贵, 王婷婷 等	21
近红外光谱在食醋品牌和贮藏年份鉴别中的应用研究	夏蓉, 郝勇	27
酱油酿造过程物料衡算分析与研究	梁姚顺, 朱新贵, 孙胜枚 等	30
产低温脂肪酶菌株的筛选、纯化及其部分酶学性质研究		
	王春雨, 迟乃玉, 张庆芳 等	33
高盐稀态酱油发酵 S3-2 酵母基础发酵性能的研究	卫永华, 于雁飞, 王春玲 等	37
改良 Genome shuffling 技术选育埃博霉素 B 高产菌株	龚国利, 陈松, 李慧 等	42
赤霉酸高效降解菌株的筛选及鉴定	吴双, 张旋, 唐洁 等	46
NaOH-过氧乙酸预处理白酒糟多酶复配糖化研究	陈喆, 杨健, 钟霞 等	49
紫红曲霉液态发酵红曲红色素培养基的优化	李大鹏, 孙文红, 高玉荣 等	55
假单胞菌 B41 产果胶酶发酵条件的研究	廖敏, 陈希文, 姜立春 等	58
三七渣固态发酵生产防菌绿色木霉的初步研究	王君君, 谭显东, 羊依金 等	62
响应面法微波预处理稻草秸秆产还原性糖的优化研究	刘海臣, 刘猛, 郑其鑫	66
猪皮明胶肽体内抗氧化功效的研究	张闽, 董文宾, 张小强 等	70
生物制麦中白地霉的筛选及其特性的研究	彭涛, 刘琦, 王千存 等	73
黑曲霉木聚糖酶(xynZF-2)基因克隆、表达及酶学性质分析		
	付冠华, 刘振华, 王丹丹 等	78
超微粉碎预处理沙柳原料酶解条件优化	王晨光, 林增祥, 李荣秀 等	82
人参果复方颗粒抗疲劳作用的研究	张凤清, 付彦臣, 刁冬梅	87
葛头提取物对假单胞菌生长动力学模型的影响	王宏勋, 陈振青, 陈艳丽	90
Enterobacter sp. SYA2 乳糖酶酶学性质研究	张卫兵, 张炎, 文鹏程 等	93
银合欢种子多糖提取工艺优化	郭守军, 杨永利, 李浩龙 等	98
新疆石河子地区酵母菌的生物多样性及系统发育研究		
	陈杰, 赵雨薇, 倪永清 等	102
超临界 CO ₂ 萃取地产孜然芹果实油工艺优化		
	沙拉买提·托乎提, 阿依古丽·塔什波拉提, 麦尔布哈·阿不都热西提	106
3 种酒糟菌糠三萜类成分含量比较	王松, 殷中琼, 周瑞平等	109
酿酒高粱籽粒酿造性能的比较	刘茂柯, 唐玉明, 任道群 等	111
蛹虫草液体培养条件的优化	秦俊哲, 杜军国, 程伟	115
响应面法优化米曲霉降解黄水的营养条件	刘丹, 张志才, 冯凡 等	117
猫棒束孢真菌液体发酵工艺研究	杨喜花, 张生万, 任连生	122
多菌混合发酵红曲生产 Monacolin K 与 GABA 的研究	陈璐, 祁勇刚, 王常苏 等	124
浅析多种因素对番茄红素稳定性影响的研究	袁永成	128
剑门火腿菌相构成及主要腐败菌特性分析	李欣蔚, 迟原龙, 贾冬英 等	132
植物乳杆菌亚硝酸盐还原酶基因在大肠杆菌中表达	龚钢明, 何婷婷, 高能	135



ISSN 0254-5071

CN 11-1818/TS

www.chinabrewing.net.cn

创新与借鉴

- 我国首例因 *Asaia* sp. 污染而导致含果汁及果肉饮料变质的案例分析 王 洋, 蒋荣荣, 周帽萍 138
膜分离技术在食醋澄清中的应用 李军庆, 李 历, 王文奇等 142

经验交流

- 酱油粉的生产与发展 江新业, 宋 钢 147
善用麻辣的川味复合调味料 李幼筠, 周 通 149
紫薯用于酿造中国浓香型白酒的分析 廖建民, 黄 钢, 姚万春 153

分析与检测

- 高效液相色谱串联质谱法测定酱油中水解氨基酸 陈 媛, 吴惠勤, 杭义萍等 155
反相高效液相色谱法测定黄酒中的草酸 谭新勇, 孙军勇, 谢广发等 159
超声波提取HPLC-UV法测定人工蛹虫草中8种核苷类物质 裴轶琨 163
静态顶空气相色谱法测定黄酒中β-苯乙醇的含量 芦智远, 韩巧艳, 徐 忠 167
基质效应对气相色谱-质谱法测定粮谷中17种有机氯和拟除虫菊酯农药残留影响的研究 王贵双, 高丽华, 孙 晶等 169

产品开发

- 浆果冰酒酿造新工艺的研究 孙尤海, 郭宏伟, 常秀芝等 173
平谷大桃酿酒工艺研究 马长路, 汪长钢, 罗红霞等 176
杨梅果醋的加工工艺研究 周增群, 阮慧娜, 朱永峰等 180
茉莉花茶酒工艺研究 刘训一, 王代文, 马瑞伟等 183
“香槟法”制作起泡枸杞果酒的工艺研究 余 昆, 陈 玲, 徐桂花等 187

顾问委员(按姓氏拼音排序)

- 蔡木易
曹小红
陈 峰
董明盛
韩北忠
何国庆
贺稚非
李里特
李 琳
邱树毅
孙宝国
孙大文
徐 岩
张兰威
赵谋明
- 中国食品发酵工业研究院
天津科技大学
北京大学工学院食品与生物资源工程研究所
南京农业大学食品科技学院
中国农业大学
浙江大学生物系统工程与食品科学学院
西南大学食品科学学院
中国农业大学食品学院
华南理工大学
贵州大学化学与化工学院
北京工商大学
爱尔兰国立都柏林大学
江南大学
哈尔滨工业大学
华南理工大学轻工与食品学院

编委会委员(按姓氏拼音排序)

- 新疆大学生命科学与技术学院 阿不都拉·阿巴斯
加加食品集团股份有限公司 陈伯球
华中农业大学食品科技学院 陈福生
四川省食品发酵工业研究设计院 陈功
中国科学院过程工程研究所 陈洪章
江南大学食品学院 陈卫
贵州味莼园食品股份有限公司 程渝生
江南大学生物工程学院 堡国成
中国农业大学食品科学与营养工程学院 段长青
厦门大学化学化工学院生物化工研究所 方柏山
陕西省酿造专业学会 傅国城
中国海洋大学食品科学与工程学院 管斌
山西老陈醋集团有限公司 郭俊陆
南京工业大学国家生化工程技术研究中心 洪厚胜
云南农业大学食品科技学院 胡永金
天津科技大学 贾士强
中国农业大学食品科学与营养工程学院 江正强
西南大学食品科学学院 和体蒋
湖南农业大学食品科技学院 蒋立文
浙江工商大学 蒋予箭
海南大学食品学院 李从发
中国农业大学食品科学与营养工程学院 李平兰
陕西科技大学化工学院 李祥
成都市调味品研究所 李幼筠
西北农林科技大学食品学院 李志西
渤海大学 励建荣
华南理工大学生物科学与工程学院 林影
南昌大学生命食品学院 刘成梅
山东省食品发酵工业研究设计院 刘建军
江苏大学 马海乐
东北农业大学乳品科学教育部重点实验室 孟祥晨
黑龙江八一农垦大学食品学院 牛广财
华南理工大学生物科学与工程学院 力昌涛
天津商业大学海洋食品与药物研究所 庞广涛
甘肃省轻工研究院 彭施安
山东大学生命科学学院 辉史贤明
上海交通大学农业与生物学院 宋钢
北京圣伦食品有限公司 孙平
南京理工大学化工学院 孙培龙
浙江工业大学生物与环境工程学院 田亚平
江南大学生物工程学院 王昌禄
天津科技大学 王昌祥
阜丰集团有限公司 王明力
贵州大学发酵工程与生物制药重点实验室 王卫国
河南工业大学 萧莘
吉林农业大学生命科学学院 王艳萍
天津科技大学食品工程与生物技术学院 夏立秋
贵州大学科技处 夏延斌
湖南师范大学生物科学学院 夏肖冬
湖南农业大学食品科技学院 夏天祥
天津科技大学生物工程学院 潘涛
南昌大学食品科学与技术国家重点实验室 明熊
暨南大学生命科学技术学院 涛芳
中国科学院上海生命科学研究院 昆明
华中科技大学生命科学与技术学院 龙江
新疆笑厨食品有限公司 春山
天津市天立独流老醋股份有限公司 张英
内蒙古农业大学 殷殿英
天津商业大学生物技术与食品科学学院 张和平
中国微生物学会酿造学会 张坤生
天水师范学院生命科学与化学学院 张宗舟
大连工业大学 张长新
哈尔滨正阳河调味食品有限公司 赵洪涛
兰州理工大学生命科学与工程学院 周广田
山东轻工业学院 朱蓓薇
大连工业大学 岳崎直人
日本酿造协会 冈崎直人

沧州鸿发包装技术研究所

www.ytgzj.net

我所是研制液体包装机的专业企业，现开发的新型多功能光控液体包装机、塑料瓶灌装机。是牛奶、酱油、食醋、白酒等高档液体进行包装的理想设备。



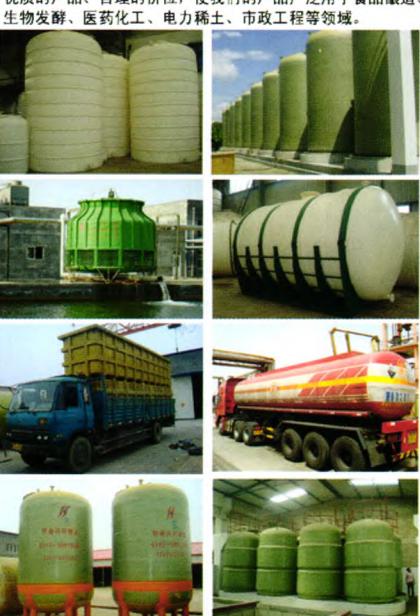
特点：

- 采用汉字显示电脑板控制光电跟踪；
- 能够三边封、背封、三角封；
- 采用智能型控制仪使温度控制准确。

地址：河北省沧州市纸坊头工业园区
电话：0317-4958866/4958877
手机：13931760253

黄骅市恒业兴科玻璃钢有限公司

优质的产品、合理的价位，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
电话：0317-5891088
传真：0317-5891066
手机：13653275888
网址：www.hyfrp.net
邮箱：hyfrpnet@126.com

CONTENTS

Monthly (Established in Feb. 1982)

Advances on determination of ethyl carbamate in fermented food	LIU Gongliang,et al.	1
Application of solid phase micro-extraction technology on food analysis	SI Bo,et al.	4
Current situation and future development of itaconic acid production	HE Minchao,et al.	8
Research progress of ochratoxin A in wine	YANG Xuewei,et al.	12
Situation and development trend of Chinese rice wine research	WANG Jianguo,et al.	15
Effect of light on soy sauce fermentation	LI Xuewei,et al.	21
Research on identification of vinegar brand and storing-year by near-infrared spectroscopy	XIA Rong,et al.	27
Material balance analyzing and researching of soy sauce fermentation	LIANG Yaoshun,et al.	30
Screening and purification for low-temperature lipase-producing bacterium and characterization of the lipase	WANG Chunyu,et al.	33
The study on basic fermentation properties of S3-2 applied to high-salt liquid state fermentation of soy sauce	WEI Yonghua,et al.	37
Screening and breeding of high epothilone B-producing strains by improvement of genome shuffling	GONG Guoli,et al.	42
Screening and identification of high effective gibberellic acid degradation strains	WU Shuang,et al.	46
Multi-enzyme complex for the saccharification of alkali-peracetic acid pretreated spent grains of China spirits wuxueming	CHEN Zhe,et al.	49
Optimization of culture medium of monascus red pigments by <i>Monascus purpureus</i> in submerged fermentation	LI Dapeng,et al.	55
Optimization of <i>Pseudomonas</i> sp. B41 fermentation conditions for producing pectinase	LIAO Min,et al.	58
Preliminary study on production of biocontrol <i>Trichoderma viride</i> from notoginseng residues by solid-state fermentation	WANG Junjun,et al.	62
Optimization of microwave pretreatment of rice straw on reducing sugar with response surface method	LIU Haichen,et al.	66
Study on the antioxidant effect of pigskin gelatin peptides in vivo	ZHANG Min,et al.	70
Isolation and characteristics of <i>Geotrichum candidum</i> in the micromalting	PENG Tao,et al.	73
Cloning, expression, and characterization of the xylanase (xynZF-2) from <i>Aspergillus niger</i>	FU Guanhua,et al.	78
Optimization of ultrafine jet mill pretreatment conditions for enzymatic hydrolysis of <i>Salix psammophila</i>	WANG Chengguang,et al.	82
Anti-fatigue effect of complex Ginseng fruit granule	ZHANG Fengqing,et al.	87
Study on the effect of <i>Allium chinense</i> extract on the growth kinetics model of <i>Pseudomonas</i>	WANG Hong-xun,et al.	90
Properties of lactase produced by <i>Enterobacter</i> sp. SYA2	ZHANG Weibing,et al.	93
Optimizing for the technics of extracting polysaccharide from the <i>Leucaena leucocephala</i> seeds	GUO Shoujun,et al.	98
Selective isolation and diversity of natural yeasts from shihezi area of Xinjiang	CHEN Jie,et al.	102
Supercritical CO ₂ extraction optimization of cumin fruit oil using orthogonal test design	TOUHUTI Shalamaiti,et al.	106
Comparison of triterpenoid content in three distillers' grains-based spent mushroom substrate	WANG Song,et al.	109
Brewing property comparison between several species of sorghum seed	LIU Maoke,et al.	111
Optimization of liquid cultural condition for <i>militaris</i>	QIN Junzhe,et al.	115
Optimization of nutrition requirement for bio-degradation of vinasse by <i>Aspergillus oryzae</i> using response surface methodology	LIU Dan,et al.	117
Optimization of submerged fermentation conditions of <i>Isaria felina</i>	YANG Xihua,et al.	122
Study on production of Monacolin K and GABA by mixed fermentation of monascu	CHEN Lu,et al.	124
Study on effect of variety of factors on the stability of lycopene	YUAN Yongcheng	128
Microflora and characteristics of main spoilage bacteria in Jianmen ham	LI Xinwei,et al.	132
Expression of nitrite reductase gene from <i>Lactobacillus plantarum</i> in <i>Escherichia coli</i>	GONG Gangming,et al.	135
The first case analysis of deteriorated juice with fruit flesh caused by <i>Asaia</i> sp. in China	WANG Yang,et al.	138
Application of membrane separation technology in the clarification of vinegar	LI Junqing,et al.	142
Production and development of soy sauce powder	JIANG Xinye,et al.	147
Make the best use of Sichuan hot and spicy flavor composite seasoning	LI Youjun,et al.	149
Analysis of purple sweet potato was used to brewing Luzhou-flavor liquor in China	LIAO Jianmin,et al.	153
HPLC-MS/MS to determine hydrolysis of amino acids in soy sauce	CHEN Yuan,et al.	155
Determination of oxalic acid in Chinese rice wine by reverse phase high performance liquid chromatography	TAN Xinyong,et al.	159
Simultaneous determination of eight kinds of nucleotides from cultured <i>Cordyceps militaris</i> by ultrasonic extraction and HPLC-UV	PEI Yikun	163
Determination of β-phenyl ethanol in rice wine by static headspace gas chromatography	LU Zhiyuan,et al.	167
Matrix effects on analysis of organochlorine and pyrethroid pesticides in grain by GC-MS	WANG Guishuang,et al.	169
Study on brewing new process of berries ice wine	SUN Youhai,et al.	173
Study brewing of Pinggu big peach	MA Changlu,et al.	176
The process of bayberry vinegar	ZHOU Zengqun,et al.	180
Research on the technics of jasmine tea wine	LIU Xunyi,et al.	183
Study of sparkling wolfberry fruit wine process by "Secondary fermentation"	YU Kun,et al.	187