

品味酱香



酵母菌在酱油及酱类生产中所产生的特殊香气，是酱香的主要来源。酵母菌中的鲁氏酵母和球拟酵母是制酱发酵过程中形成风味物质的两种重要微生物。



服务热线: 400-887-3298
Web: www.angelyeast.com

安琪® 酱油生香酵母

粉状 | 真空包装

安琪酱油生香酵母是选取性能优良的鲁氏酵母和球拟酵母菌种研制的高活性干酵母。使用简单方便，产品可应用于酱油、酱类酿造及酱香型白酒生产中。

耐高盐 优选菌种 直接添加

ISSN 0254-5071



诚招全国代理商

地址: 湖北宜昌市城东大道168号
电话: 0717-6353619 传真: 0717-6370046
Email: ethanol@angelyeast.com

中国酿造

(1982年2月创刊)

2012年 第31卷
第4期 月刊4月
总第241期

- ✦ 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 主 编 翟流栓
副 社 长 陶震
广告负责人
英文审核 韩北忠

主 管 中国商业联合会
主 办 中国调味品协会
北京食品科学研究院
支 持 单 位 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

万方数据

专论与综述

- 乳品中腐败微生物检测及污染途径的研究进展 唐玲,胡萍,周国君等 1
白酒生产中酿酒微生物研究进展 赵爽,杨春霞,窦灿等 5
膳食多酚类化合物的研究进展 马变,刘玉环,阮榕生等 11
聚苹果酸的发酵制备及其应用 吴艳丽,马霞 14

研究报告

- 克雷伯氏肺炎杆菌电击转化条件的优化 魏东,王敏,庄文超等 18
重组大肠杆菌产谷氨酰胺转氨酶培养基及发酵条件优化 黄亚杰,王子辉,赵彦伟等 21
耐盐酵母在酱油中的应用及其耐盐机理的研究 卫永华,齐威,王春玲等 25
响应面法优化里氏木霉Rut C-30产纤维素酶液体培养基 李勇昊,姜永生,周长海等 29
酒曲中高蛋白酶产生菌筛选及酶学性质研究 王俊英,侯小歌,张杰等 33
黑曲霉液体深层发酵产纤维二糖酶的研究 赵海峰,夏黎明 36
酿酒酵母谷胱甘肽产量与铜盐抗性关系的研究与应用 陈叶福,李军侠,沈世超等 40
天麻影响灰树花深层发酵产胞外多糖的动力学模型及应用 王娜,吴天祥,张勇等 44
响应面优化醋酸菌发酵条件研究 张卫华,汪超,罗军杰等 48
酶法提取亮菌多糖的研究 董丽辉,范三微,凌庆枝等 51
脐橙果酒酵母的分离及筛选 潘训海,左勇,刘新露 55
营养盐对玉米粉生产酵母的影响 李竹生,宋娜,牛芳芳 58
贵州黑糯米酒曲优良酵母菌分离筛选与鉴定 徐本刚,母迎春,陈虹文等 62
响应面法优化小麦淀粉生料酒精发酵工艺条件 王丽红,姜晚燕 68
高浓酿造法生产高辅料啤酒的研究 倪应应,胡鹏刚 72
双亲灭活原生质体融合选育高性能酒精酵母菌的研究 易戈,黎姪,程谦伟等 75
自然发酵的葡萄皮醋中醋酸菌的分离鉴定 何文兵,刘雪莲,马冬雪 79
酵母培养物对3种肠道有益菌体外增殖的影响 解洛香,徐乐,杨倩等 82
溶菌酶在酱油酿造中的应用研究 陆正清,刘连成 85
超声波辅助萃取豆渣中可溶性大豆多糖工艺 王卫香,刘颖,王玲 88
解钾菌的筛选及培养条件优化 孟繁龙,张春枝,李杨 92
豆腐酸浆中一株解淀粉乳杆菌的分离鉴定 尹向奎,惠明,田青 95
不同澄清剂对枣酒澄清效果的比较 郭秋实,刘建书,李志西 98
堆积糖化对玉米秸秆同步糖化固态发酵生产乙醇的影响 牛望,赵华,夏媛媛等 102
3种不同发酵方式对荔枝果醋挥发性风味成分的影响 屈利民,肖更生,吴继军等 106
高产酵母壁多糖菌株的选育及其酿造性能研究 孔维涛,张方舟,王羽等 111
脯氨酰内肽酶的固定化研究 徐慧静,谭亚军 114
玉米原料酒精生产低温液化工艺的影响 许宏贤,王欣,刘飞等 117
木薯半连续同步糖化发酵乙醇 徐大鹏,冯英,王俊增等 122
光滑拟酵母适应进化改善丙酮酸生产 赵博,王钦宏,蔡静平 125
类芽孢杆菌产胆固醇氧化酶的发酵条件优化 赵芳,张建,杨林华等 130
赤霉素固态发酵提取工艺的研究 李明森,赵祥颖,田延军等 134

创新与借鉴

- N⁺能离子注入与亚硝酸钠复合诱变筛选子囊霉素高产菌株的研究 王瑞画,胡永红,杨文革等 137



ISSN 0254-5071

CN 11-1818/TS

www.chinabrewing.net.cn

- 马铃薯葡萄糖培养基制作方法的改进 丁 浩, 张 帆, 曹 研等 141
- 分阶段控制通风量提高2-酮基-L-古龙酸生产 李 麟, 李秉超, 吕淑霞等 144

经验交流

- 芝麻香型白酒发酵过程中的动态研究 曹维超, 宋 磊, 桂妍雯等 148
- 新型(IC)厌氧反应器处理酒厂废水的试验研究 梁耀开, 邓毛程, 梁 磊 151
- 啤酒大生产中抗氧化能力影响因素的研究 邵 锐, 李 红, 张五九 154

分析与检测

- 传统发酵豆制品中3种致病菌的三重荧光PCR快速检测方法的建立
..... 姚 蕾, 汪金林, 郑云峰等 158
- ϵ -聚-L-赖氨酸样品的成分分析 陈立业, 贾士儒, 王国良等 162
- 多壁碳纳米管/磷钨酸复合膜修饰电极差分脉冲伏安法测定苏丹红IV
..... 罗宿星, 伍远辉, 朱 敏等 165
- 荧光法测定枸杞子中总黄酮含量 冯俊霞, 陆 敏, 戚秀菊 168
- 不同地域高度的凤凰茶中咖啡因含量的测定 林泽平, 吴煜波, 张乐城等 171

产品开发

- 草莓起泡酒新工艺关键技术研究 王培忠, 张宗中, 孙允海等 174
- 白茶发酵豆乳的研制 杨飞芸, 孟赛楠, 乌日娜等 178
- 黑莓发酵白兰地原料酒研究 张 龙, 马 辉, 邓娜娜等 182
- 核桃酸豆乳发酵工艺研究 贾建会, 吕晓莲, 郭 宏等 186
- 天然野生山丁果果酒发酵工艺的研究 刘月华, 周兆梅 191
- 丝肽酸奶饮料生产工艺研究 宋喜云 194
- 芦荟保健功能性饮料的研制 贾艳萍, 赵晴潇, 郑 胜 197
- 金虎头蜂蜂毒保健酒配制方法研究 郭云胶, 罗自旺, 张丽莹 199

顾问委员 (按姓氏拼音排序)

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

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
贵州味园食品股份有限公司 程渝生
江南大学生物工程学院 堵国成
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 贾士儒
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 蒋和体
湖南农业大学食品科技学院 蒋立文
浙江工商大学 蒋子箭
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 王广财
华南理工大学生物科学与工程学院 潘 力
天津商业大学海洋食品与药物研究所 庞广昌
甘肃省轻工研究院 彭 涛
山东大学生命科学学院 施安辉
上海交通大学农业与生物学院 宋贤明
北京圣伦食品有限公司 宋 钢
南京理工大学化工学院 孙东平
浙江工业大学生物与环境工程学院 孙培龙
江南大学生物工程学院 田亚平
天津科技大学 王昌禄
阜丰集团有限公司 王龙祥
贵州大学发酵工程与生物制药重点实验室 王明力
河南工业大学 王卫国
吉林农业大学生命科学学院 王 辛
天津科技大学食品工程与生物技术学院 王艳萍
天津大学科技处 吴天祥
湖南师范大学生物科学学院 夏立秋
湖南农业大学食品科技学院 夏延斌
南昌大学食品科学与技术国家重点实验室 肖冬光
暨南大学生命科学技术学院 熊 涛
中国微生物学会酿造学会 徐明芳
华中科技大学生命科学与技术学院 杨 晟
新疆笑厨食品有限公司 余龙江
天津市天立独流老醋股份有限公司 俞泰山
内蒙古农业大学 张殿英
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 林
天水师范学院生命科学与化学学院 张宗舟
大连工业大学 赵长新
哈尔滨正阳河调味品有限公司 赵洪涛
兰州理工大学生命科学与工程学院 赵 萍
山东轻工业学院 周广田
大连工业大学 朱蓓薇
日本酿造协会 冈崎直人

沧州鸿发包装技术研究所

www.hfzj.net

我所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、塑料瓶灌装线。是牛奶、酱油、食醋、白酒等高档液体进行包装的理想设备。



全自动液体包装机



全自动复合膜液态枕包装机

自立袋灌装旋 盖机、
酒、酱油醋、面粉专用机

特点:
● 采用汉字显示电脑板控制光电跟踪;
● 能够二边封、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区
电话: 0317-4958864/4958887
手机: 13931240293

万方数据



美河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
电话: 0317-5891088
传真: 0317-5891066
手机: 13653275888
网址: www.hyfrp.net
邮箱: hyfrpnet@126.com

Research advance in detection of spoilage microbes and their contamination routes in dairy products	TANG Ling,et al.	1
Research advance about microbes in Chinese liquor production	ZHAO Shuang,et al.	5
Development of dietary polyphenols	MA Wen,et al.	11
Preparation and application of poly-malic acid	WU Yanli,et al.	14
Optimization the electroporation parameters of <i>Klebsiella pneumoniae</i>	WEI Dong,et al.	18
Optimization of culture medium and fermentation conditions of transglutaminase by recombinant <i>Escherichia coli</i>	HUANG Yajie,et al.	21
Application of salt-tolerant yeast in soy sauce fermentation and its salt-tolerant mechanism	WEI Yonghua,et al.	25
Optimization of liquid-state fermentation medium for cellulase production by <i>Trichoderma reesei</i> Rut C-30 with response surface methodology	LI Yonghao,et al.	29
Screening of protease-producing strains from <i>Qu</i> and research on enzymatic properties	Wang Junying,et al.	33
Cellobiase production by <i>Aspergillus niger</i> under submerged fermentation	ZHAO Haifeng,et al.	36
The relationship between glutathione production and cadmium salt resistance of <i>Saccharomyces cerevisiae</i> and its application	CHEN Yefu,et al.	40
Kinetic model of exopolysaccharide production by addition of <i>Rhizoma gastrodiae</i> in submerged fermentation of <i>Grifola frondosa</i> and its application	WANG Na,et al.	44
Optimization of fermentation conditions of acetic acid bacteria by response surface analysis	ZHANG Weihua,et al.	48
Extraction of <i>Armillariella tabescens</i> polysaccharide by enzymatic method	DONG Lihui,et al.	51
Isolation and screening of yeasts for navel orange wine	PAN Xunhai,et al.	55
Effect of nutrients salt on yeast production from maize	LI Zhusheng,et al.	58
Isolation and identification of fine saccharification molds from black glutinous rice wine starter from Guizhou	XU Bengang,et al.	62
Optimization of ethanol fermentation from uncooked wheat starch by response surface methodology	WANG Lihong,et al.	68
Producing high adjunct beer by high gravity brewing	NI Yingying,et al.	72
Breeding of <i>Saccharomyces cerevisiae</i> strains for ethanol fermentation by fusion of biparental inactivated protoplasts	YI Yi,et al.	75
Screen and identification of <i>Acetobacter</i> about grape skin vinegar from natural fermentation	HE Wenbin,et al.	79
The proliferation effect of yeast culture on three kinds of beneficial intestines microbe	XIE Luoxiang,et al.	82
Application of lysozyme in soy sauce-brewing	LU Zhengqing,et al.	85
Extraction process of soluble soybean polysaccharides by ultrasonic wave assisted extraction	WANG Weixiang,et al.	88
Screening and culture optimization of K-releasing bacteria	MENG Fanlong,et al.	92
Isolation and identification of <i>Lactobacillus amylolyticus</i> from tofu acid whey	YIN Xianglong,et al.	95
Effect of different clarifiers on clarification of jujube wine	GUO Qishui,et al.	98
Effect of simultaneous saccharification and fermentation on ethanol production from corn stalk after accumulation	NIU Kun,et al.	102
Effect on volatile aromatic components in litchi vinegar of three different fermentation ways	QU Limin,et al.	106
Screening of <i>Saccharomyces cerevisiae</i> with high wall polysaccharide production and study on its vinification properties	KONG Weitao,et al.	111
Immobilization of proline specific endoprotease	XU Huijing,et al.	114
Low temperature liquefaction effect on corn ethanol production	XU Hongxian,et al.	117
Production of ethanol by semi-continuous simultaneous saccharification and fermentation from cassava	XU Dapeng,et al.	122
Adaptive evolution of <i>Torulopsis glabrata</i> to improve pyruvate production	ZHAO Bo,et al.	125
Optimization of fermentation conditions of cholesterol oxidase produced by <i>Paenibacillus</i> sp X534	ZHAO Fang,et al.	130
Extraction of gibberellin produced by solid-state fermentation	LI Mingsen,et al.	134
Screening of high ascormycin-producing strains by N^+ ion implantation and $NaNO_2$ complex mutation	WANG Yaohan,et al.	137
Improvement of potato dextrose agar medium preparation	DING Hao,et al.	141
Enhancement of 2-keto-L-gulonic acid production using three-stage ventilation control strategy	LI Lin,et al.	144
Dynamic changes during the fermentation period of sesame-flavor liquor	CAO Weichao,et al.	148
Research of new (IC) anaerobic reactor treatment winery wastewater	LIANG Yaokai,et al.	151
Influencing factors on antioxidant capacity in industrial production of beer	SHAO Kai,et al.	154
Detection of three pathogenic bacteria by triple real-time PCR in traditional fermented soybean food	YAO Lei,et al.	158
Component analysis of ϵ -poly-L-lysine	CHEN Liye,et al.	162
Differential pulse voltammetric determination of sudan IV with glass carbon electrode modified by phosphomolybdic acid/multi-walled carbon nanotube	LUO Suxing,et al.	165
Determination of total flavonoids in <i>Lycium barbarum</i> L. by spectrofluorimetry	FENG Junxia,et al.	168
Determination of caffeine in Phoenix tea at different number of height	LIN Zeping,et al.	171
Key technologies on the new procedure of sparkling strawberry wine brewing	WANG Peizhong,et al.	174
Development of white tea soy-milk yoghurt	YANG Feiyun,et al.	178
Fermentation process of blackberry into brandy material wine	ZHANG Long,et al.	182
Study on fermentation processing technology of walnut soybean yogurt	JIA Jianhui,et al.	186
Studies on the process fermentation of wild shanding fruit	LIU Yuehua,et al.	191
Study on production technology of drink containing silk peptide yogurt	SONG Xiyun	194
Preparation of healthy protection beverage of aloe	JIA Yanping,et al.	197

President WANG Shouwei
 Executive President ZHAO Yan
 Editor in Chief ZHONG Guanshan
 Assistant Editor ZHAI Liushuan
 Vice President TAO Zhen
 Director of Advertising HAN Beizhong
 English Reviser HAN Beizhong
 Edited: China Brewing Editorial Office
 Published: Journal of China Brewing, Beijing

Address: No. 4, The 1st Lane, Luchang Street,
 Xicheng District, Beijing, China
 Postal Code: 100050
 E-mail: zgnzzz@gmail.com
 zgnz@sohu.com
 http: www.chinabrewing.net.cn

Tel: 010-83152308
 Fax: 010-83152738
 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