

CHINA BREWING

刊号 ISSN 0254-5071
CN 11-1818/TS

中国酿造

®

www.chinabrewing.net.cn



2012

中文核心期刊
中国科技核心期刊



Delicious secret 美味的秘密

从酵母中汲取的精华 — 酵母抽提物，是一种天然调味料，它富含产生美味的谷氨酸、鸟苷酸、肌苷酸、多肽、核苷酸等呈味物质。能赋予食品口感丰富的美味。

 安琪 酵母抽提物
ANGEL YEAST EXTRACT

国家酵母技术研究推广中心 酵母抽提物国家标准起草方
酵母抽提物是安琪承担并完成的国家九五科技攻关项目
被列入国家火炬计划和国家高新技术产品出口目录



NO.L0660



ISO22000



ISO9001



OU Kosher



ye.angelyeast.com

湖北省宜昌市城东大道168号 邮编：443003
电话：0717-6369988 传真：0717-6369752
邮箱：ye@angelyeast.com

安琪公司着力为国内外优秀食品企业（肉制品、抽提物、调味品、酿造等）提供风味酶、复合蛋白酶、核酸酶、脂肪酶、木瓜酶等高效制剂产品及应用技术支持！

ISSN 0254-5071



酵母抽提物（YE）是食品配料 请放心使用

9 770254 507129

- ◆ 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

中国酿造

(1982年2月创刊)

2012年第31卷
第9期月刊9月
总第246期

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	张子平
副社长	陶震
广告负责人	
英文审核	韩北忠
责任编辑	鞠岩
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
编	中国酿造编辑部
出	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

专论与综述

白兰地挥发性芳香族化合物的初步探究	郑向平, 张葆春, 孙祖莉 等	1
乳链菌肽抗菌应用研究	刘文营, 王飞, 赵维高等	5
固态发酵生产木聚糖酶的研究进展	胡玉琪, 丁长河	10
红霉素生产工艺的现状与展望	李雷, 任永利, 李杨等	13
酒精发酵无蒸煮工艺的研究现状	唐丹, 黄茂, 张子凤等	17
荔枝果酒产业与技术研究进展	王丽敏, 陈洁珍, 欧良喜等	20
研究报告		
DNS法监控葡萄酒发酵进程的应用研究	王春晓, 江璐, 刘延琳	24
甘氨酸对淀粉酶产色链霉菌Cbg4产ε-聚赖氨酸的影响	谭之磊, 宋帅, 王甜等	27
中国不同产地红枣的组分分析与评价	冯新光, 吕吉鸿, 郭泽峰等	30
离心辅助提取果冻中合成着色剂	廖朝选, 张清海, 杨昌彪等	33
赤霞珠葡萄自然发酵酵母菌的动态变化研究	郭晶晶, 董晓辉, 刘延琳	36
新疆薄荷色素的提取及其稳定性研究	毛居代·亚尔买买提, 原慧, 谢仁娜依·甫拉提等	40
荞麦醋发酵过程中芦丁含量变化规律研究	杨芙蓉, 刘旭	44
聚苹果酸发酵条件的优化	吴艳丽, 马霞, 刘长虹	46
中草药添加时间对山兰黄酒的酒质及抗氧化性能的影响	郑联合, 王涛, 施洪杰等	50
诱变选育以菊芋为原料高产甘露醇的乳酸菌	岳敏, 曹海龙, 李曙光等	53
不同乳酸菌产谷氨酸脱羧酶特性研究	韩江雪, 丁筑红	56
传统发酵蔬菜中乳杆菌的产酸性能的研究	李良凤, 吕嘉枥, 李玉婷	60
光合细菌捕光蛋白基因pucBA的保守性研究	李尽哲, 黄雅琴, 叶兆伟等	63
高温厌氧菌CBZ-S-MEE2利用不同碳源发酵产氢的研究	于雷, 高猛, 张作明等	66
一株产复合酶真菌菌株的筛选、鉴定及发酵产酶研究	陈国参, 刘德海, 解复红等	70
发酵醋醅细菌株DX-2的分离、鉴定及生长特性研究	温洪宇, 王璐, 杨依凡	75
混菌发酵三七渣生产蛋白饲料的菌种组合优化研究	谭显东, 王君君, 许汝锋等	79
酿酒葡萄中内生酵母菌的分离与初步鉴定	崔艳莉, 蒋雪, 祁付云等	82
蔬菜中大肠杆菌O157的分离与鉴定	邱庆超, 胡传寿, 周良彬等	85
响应面法优化马铃薯渣生料同步糖化发酵生产乙醇工艺	杨敏, 虎玉森, 杨继涛	88
大果沙枣果肉中总黄酮的提取工艺研究	邱爱军, 王春燕, 汪河滨	92
一株葡聚糖酶产生菌的分离选育及鉴定	郭成栓	95
复合诱变选育大分子量透明质酸高产菌株	陈奕涵, 钱悦, 侯永泰等	98
混菌发酵对柿子酒风味的影响研究	刘晓艳, 白卫东, 沈颖等	102
产菊粉酶菌株的筛选及发酵条件研究	赵洁, 朱启忠, 耿松等	107
聚乙烯醇环氧化载体制备及在植酸酶固定化中的应用	周建琴	110
酿酒酵母SOD1、SOD2基因缺失对胁迫耐受性的影响	张小华, 刘向勇, 王群林等	115
芽孢杆菌B15胞外蛋白酶和淀粉酶的酶学性质研究	朱薇玲, 石豪, 李金华等	118
酶解稀奶油使牛奶增香的脂肪酶产生菌的筛选及产酶条件优化	苗君莲, 张锋华, 肖杨等	121
响应面法优化虾蛄壳的酶解工艺	李云涛, 马剑苗	125
类芽孢杆菌产胆固醇氧化酶的最适产酶条件研究	赵芳, 赵巧丽, 杨辉等	129
链霉菌产蓝色素的稳定性研究	全桂静	132
化橘红多糖的提取纯化及抗氧化活性研究	侯秀娟, 沈勇根, 徐明生等	135

目 次

ISSN 0254-5071
CN 11-1818/TS

www.chinabrewing.net.cn

创新与借鉴

- 氮离子注入赤藓糖醇生产菌诱变筛选高产菌株 孟小琴, 胡永红, 杨文革 等 139
避雨栽培对赤霞珠葡萄酒非花色苷酚类的影响 宁鹏飞, 贺艳楠, 张军贤 等 142

经验交流

- 生料制醋技术的新发展 马学增 146
混合酵母菌发酵对黄酒品质的影响研究 谢广发, 李国龙, 郑志强 等 148
四川泡菜与乳酸菌的研究 陈 功, 余文华, 张其圣 等 151
影响甜面酱总酸过度上升因素的探讨 苏迎会, 许新军, 马朝辉 154

分析与检测

- 紫杉醇的薄层层析显色反应与应用 范呈浪, 王雪松, 臧 威 等 160
气相色谱/质谱法测定PVC在油性介质中增塑剂ATBC迁移的分析研究 董二慧, 谭 红, 刘 勇 等 162
多肽干型黄酒中含氮组分的分析 金 城, 余有贵, 刘屏亚 等 165
微波提取-高效液相色谱法同时测定月饼中的5种防腐剂和甜味剂 李家威, 陈嘉敏, 王桂华 等 169

- 白酒中白色沉淀的成分分析研究 许 超, 慕春玲, 刘东芳 等 172

产品开发

- 葡萄甾醇功能咖啡调制乳研究 朱亿竹, 张 也, 李景明 175
残次山楂果脯酒精发酵工艺的研究 苏秦之, 郭孟恒, 李晓宁 等 179
海鲜风味酱系列开发的研究 赵麟远 183
生物量移除技术发酵低醇苹果酒 郭 凡, 唐圣云, 王 戎 等 186

管理与营销

- 基于国际化视角探索我国葡萄酒专业教育应对策略 陶永胜, 杨和财, 兰圆圆 190

顾问委员(按姓氏拼音排序)

- 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

蔡木易
曹小红
峰
陈明盛
董北忠
何国庆
贺稚非
李里特
李琳
邱树毅
孙宝国
孙大文
徐岩威
张兰威
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
新加食品集团股份有限公司
华中农业大学食品科技学院
四川省食品发酵工业研究设计院
中国科学院过程工程研究所
江南大学食品学院
贵州味莼园食品股份有限公司
江南大学生物工程学院
中国农业大学食品科学与营养工程学院
厦门大学化学化工学院生物化工研究所
陕西省酿造专业学会
中国海洋大学食品科学与工程学院
山西老陈醋集团有限公司
南京工业大学国家生化工程技术研究中心
云南农业大学食品科技学院
天津科技大学
中国农业大学食品科学与营养工程学院
西南大学食品科学学院
湖南农业大学食品科技学院
浙江工商大学
海南大学食品学院
中国农业大学食品科学与营养工程学院
陕西科技大学化工学院
成都市调味品研究所
西北农林科技大学食品学院
渤海大学
华南理工大学生物科学与工程学院
南昌大学生命食品学院
山东省食品发酵工业研究设计院
江苏大学
东北农业大学乳品科学教育部重点实验室
黑龙江八一农垦大学食品学院
华南理工大学生物科学与工程学院
天津商业大学海洋食品与药物研究所
甘肃省轻工研究院
山东大学生命科学学院
上海交通大学农业与生物学院
北京圣伦食品有限公司
南京理工大学化工学院
浙江工业大学生物与环境工程学院
江南大学生物工程学院
天津科技大学
阜丰集团有限公司
贵州大学发酵工程与生物制药重点实验室
河南工业大学
吉林农业大学生命科学学院
天津科技大学食品工程与生物技术学院
贵州大学科技处
湖南师范大学生物科学学院
湖南农业大学食品科技学院
天津科技大学生物工程学院
南昌大学食品科学与技术国家重点实验室
暨南大学生命科学技术学院
中国科学院上海生命科学研究院
华中科技大学生命科学与技术学院
新疆笑厨食品有限公司
天津市天立独流老醋股份有限公司
内蒙古农业大学
天津商业大学生物技术与食品科学学院
中国微生物学会酿造学会
天水师范学院生命科学与化学学院
大连工业大学
哈尔滨正阳河调味食品有限公司
兰州理工大学生命科学与工程学院
山东轻工业学院
大连工业大学
日本酿造协会

沧州鸿发包装技术研究所

www.ytqzj.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。

全自动液体包装机

全自动复合膜液态枕式包装机

自立袋灌装旋盖机，酒、酱油、醋、面酱专用机

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：0317-4958866/495887
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：0317-5891086
手机：13653275888
网址：www.hyfrp.net
邮箱：hyfrpnet@126.com

CONTENTS

Monthly (Established in Feb. 1982)

Primary study of volatile aromatic compounds in brandy	ZHENG Xiangping, et al.	1
Research of Nisin and its antibiosis application	LIU Wenying, et al.	5
Research progress of xylanase production by solid state fermentation	HU Yuqi, et al.	10
Situation and expectation of erythromycin production process	LI Lei, et al.	13
Current situation of alcohol fermentation with uncooking technology	TANG Dan, et al.	17
Research progress of industry and technology of litchi fruit wine	WANG Limin, et al.	20
Application study on monitoring wine fermentation process by DNS method	WANG Chunxiao, et al.	24
Effect of glycine on ϵ -poly-L-lysine production of <i>Streptomyces diastatochromogenes</i> Cby4	TAN Zhilei, et al.	27
Analysis and evaluation of nutrient composition of red jujube from different areas in China	FENG Xinguang, et al.	30
Extraction of synthetic colorants from jelly by a centrifugation-assisted method	LIAO Chaoxuan, et al.	33
Dynamic changes of yeasts during spontaneous fermentation of Cabernet Sauvignon	GUO Jingjing, et al.	36
Study on extraction and stability of pigmentin of Xinjiang <i>Mentha haplocalyx</i> Briq.	YAERMAIMAITI Maojudai, et al.	40
Changes of rutin content in buckwheat vinegar fermentation	YANG Fulian, et al.	44
Optimization of poly malic acid fermentation condition	WU Yanli, et al.	46
Effect of Chinese herb adding time on quality and antioxidant activity of Shanlan rice wine	ZHENG Lianhe, et al.	50
Mutation breeding of lactic acid bacteria for high yield of mannitol from saccharified Jerusalem artichoke	YUE Min, et al.	53
Properties of glutamate decarboxylases from different lactic acid bacteria	HAN Jiangxue, et al.	56
Acid-producing property of <i>Lactobacillus</i> from traditional fermented vegetables	LI Liangfeng, et al.	60
Conservation of <i>pucBA</i> genes encoding light-harvesting proteins in photosynthetic bacteria	LI Jinzhe, et al.	63
Hydrogen production from various carbon sources fermented by a thermophilic anaerobic bacterium CBZ-S-MEE2 ...	YU Lei, et al.	66
Isolation, identification of a fungi strain with compound enzyme and study on production enzymes	CHEN Guocan, et al.	70
Isolation, identification and growth characteristics of a bacterial strain DX-2 from vinegar making	WEN Hongyu, et al.	75
Study on strain combination optimization for production of protein feed from notoginseng residues by mixed fermentation	TAN Xiandong, et al.	79
Isolation and primary identification of endophytic yeast from wine grape	CUI Yanli, et al.	82
Detection and identification of <i>Escherichia coli</i> O157 from vegetables	QIU Qingchao, et al.	85
Optimization of production of ethanol using uncooked materials simultaneous saccharification and fermentation from potato waste by response surface methodology	YANG Min, et al.	88
Extraction of total flavones from <i>Elaeagnus moorcroftii</i> Wall. ex Schlecht.	QIU Ajun, et al.	92
Isolation and identification of a glucanase-producing strain	GUO Chengshuan	95
Compound mutation screening strain for molecular weight and high-yield hyaluronic acid	CHEN Yihan, et al.	98
The influence of co-fermentation on the aroma of persimmon wine	LIU Xiaoyan, et al.	102
Study on the screening of inulinase and its fermentation conditions	ZHAO Jie, et al.	107
Preparation of polyvinyl alcohol epoxidation carrier and its application in immobilization of the phytase	ZHOU Jianqin	110
Effects of <i>SOD1</i> and <i>SOD2</i> gene deletions on the stress tolerance of <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	ZHANG Xiaohua, et al.	115
Enzymatic properties of extracellular protease and amylase from <i>Bacillus</i> sp. B15	ZHU Weiling, et al.	118
Screening of lipase-producing bacteria for enzymatic hydrolysis of cream to enhance milk flavor and optimization of lipase production conditions	MIAO Junli, et al.	121
Optimization of process for <i>Oratosquilla oratoria</i> shell with response surface analysis	LI Yuntao, et al.	125
Optimization of cholesterol oxidase production by <i>Paenibacillus</i> sp. X534	ZHAO Fang, et al.	129
Stability of cyanine from <i>Streptomyces</i> sp.	QUAN Guijing	132
Extraction, purification and antioxidant activity of polysaccharide from exocarpium citri grandis	HOU Xiujuan, et al.	135
Screening of the high yield erythritol-producing strain by implantation with N^+ ion	MENG Xiaoqin, et al.	139
Effect of rain protected cultivation on nonanthocyanin phenolic compounds of wine from <i>Vitis vinifera</i> L. cv. Cabernet Sauvignon	NING Pengfei, et al.	142
Recent developments in vinegar making from uncooked materials	MA Xuezeng	146
Effect of mixed yeast fermentation on quality of Chinese rice wine	XIE Guangfa, et al.	148
Research of Sichuan Paocai and lactic acid bacteria	CHEN Gong, et al.	151
Discussion of the factors affecting on the excessive rise of total acid in wheat paste	SU Yinghui, et al.	154
Application of the thin layer chromatography for detection of taxol	FAN Chenglang, et al.	160
Analysis of acetyltributyl citrate's migration from PVC in oily simulant by GC/MS	DONG Erhui, et al.	162
Analysis of nitrogenous components in dry rice wine with polypeptides	JIN Cheng, et al.	165
Simultaneous determination of five kinds of preservatives and sweeteners in moon cakes by microwave extraction-high performance liquid chromatography	LI Jiawei, et al.	169
Constituents analysis of turbidity in Chinese liquor	XU Chao, et al.	172
Study on grape phytosterol functional modified milk with coffee	ZHU Yizhu, et al.	175
Alcohol fermentation from inferior candied hawthorn berries	SU Qinzhui, et al.	179
Research on the development of seafood flavor sauce series	ZHAO Linyuan	183
Fermentation process of low-alcohol cider by biomass reduction	GUO Fan, et al.	186