

CHINA BREWING

中国酿造®

www.chinabrewing.net.cn

刊号 ISSN 0254-5071
CN 11-1818/TS



2013

中文核心期刊
中国科技核心期刊



全球酵母抽提物领先者



安琪YE 增厚味



更多“美味”尽在二维扫描

增鲜增味 | 降盐淡盐 | 平衡异味 | 耐受性强 | 食品属性



安琪 酵母抽提物
ANGEL YEAST EXTRACT

ISSN 0254-5071



0.5>

电话 : 0717-6369988 6369617

传真 : 0717-6369752

邮箱 : ye@angelyeast.com

ye.angelyeast.com

应用领域

酱油、醋、鸡精、方便面、肉制品、
蚝油、复合调味料、咸味香精、
酱类、酱腌菜、休闲食品、酱卤制品、
冷冻调理、饼干、麻辣熟食、素食及
餐饮调味等。

- ◆ 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
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 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
 北京食品科学研究院
 支持单位 中国微生物学会酿造学会
 编辑部 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

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 期 间 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）；凡是被利用的文章，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)

2013年 第32卷
 第5期 月刊 5月
 总第 254 期

专论与综述

荔枝酒挥发酸控制技术研究进展	曾英杰, 钟秋平, 李从发 等	1
对葡萄酒酒香酵母属不良风味抑制的研究进展	林文华, 游雪燕, 冯涛	5
微生物代谢酒石酸途径及关键酶提取纯化研究综述 ...	曹冬梅, 王贵珍, 董昕 等	9
大豆磷脂的制备、功能特性及行业应用研究进展	袁利鹏, 刘波, 熊波 等	13

研究报告

新型淋饭酒母酿制传统工艺黄酒的试验研究	谢广发, 钱斌, 郑志强 等	16
木葡萄醋杆菌静置培养中的衰退现象初探	吴谦, 谢必祺, 刘耀谦 等	19
耐盐米曲霉制曲及复合酶分泌条件的研究	管斌, 王欣宏, 孔青 等	22
苹果品种和酿造工艺对苹果酒中酚类物质的影响研究	侯钰, 陈欣悦, 盛启明 等	26
响应面法优化嗜热菌 <i>Bacillus sp.</i> B II-5产琼胶酶的发酵培养基条件	沙玉杰, 杨平平, 何培青 等	31
赤峰地区酸菜中乳酸菌的筛选与初步鉴定	赵岩	35
纳豆发酵及后处理生产工艺对纳豆激酶活性的影响	董超, 史延茂, 田智斌 等	38
苦荞糯米甜酒酿造工艺的研究	林巧	41
响应面法优化植物乳杆菌发酵产胆盐水解酶的培养基成分	李秀凉, 王继超	47
雅致放射毛霉 YYS-15 菌株产菊粉酶发酵条件的研究	李洁, 韩睿	51
山西老陈醋醋酸发酵过程中有机酸的变化分析	吕艳歌, 马海乐, 张志燕 等	55
部分茶饮料原辅料中优势菌-克罗诺杆菌(原阪崎肠杆菌)的分离和鉴定	陈雅衡, 赵炜, 王洋 等	59

复合酶法提取薯蓣皂素的研究	钟桂芳, 刘径羽, 番攀	62
三七渣混菌发酵生产蛋白饲料的初步研究	谭显东, 段娅宁, 王君君 等	66
二氢杨梅素-镍配合物的制备及其羟自由基的清除作用	李海霞	70
樟子松松针啤酒发酵工艺的研究	韩诚武, 丁玉萍, 李佳琳 等	73
蒸参水中人参皂苷的鉴别及测定	牛春颖, 张凤清, 解耸林	76
大肠菌群复发酵培养基BGLB改进效果的测试	刘云林, 卢勉飞, 蔡芷荷 等	79
白酒中氰化物含量测定及其不确定度评定	吴小松, 曹玉发, 姜雪 等	82
酶法制备魔芋甘露寡糖和产物分析	何丹, 郭熊, 杨双莲 等	85
基于棉籽粕优质水产饲料配方的优化	崔思寒, 李三省, 阿力木江·穆提拉 等	89

高粱醋皂苷提取工艺以及对家兔血小板聚集的影响	陈曦, 范俊峰	92
赤霞珠葡萄成熟过程中品质的变化	张会宁, 范伟, 祁新春 等	96
荧光图像分析法进行酿酒酵母生长过程活力分析	杨继旺, 李琳, 何春兰 等	99
绿色木霉 Sn-9106 固态发酵中药残渣产纤维素酶研究	杜晓兵, 郭龙伟, 阚国仕 等	103

耐高温酵母的筛选鉴定及发酵性能的初步研究	毕金丽, 刘娅, 张殿朋 等	107
超声波辅助香菇多糖的水浸提取工艺条件研究	刘一, 杨平, 季琳琳 等	111
羊肚菌菌丝体基础培养基的优化	熊亚, 李敏杰	114
龙葵果酒止咳化痰作用研究	马微微, 彭海亮, 刘免 等	119
比色法测葡萄酒中杂醇油含量的方法优化	张建才, 孟军, 王雷	121
影响硅藻土过滤黄酒效果的因素分析及优化	徐新金, 徐文慧	124
有机溶剂萃取分离水中 L-色氨酸和 L-谷氨酸	张剑, 杨新妮, 杨平等	126

创新与借鉴

紫外诱变和丁醇驯化复合选育高产丁醇菌株	张丽丽, 沈兆兵, 史吉平等	129
---------------------------	----------------	-----

经验交流

浅谈清香型白酒中异杂味来源	仓位超	134
---------------------	-----	-----

目次

ISSN 0254-5071
CN 11-1818/TS

www.chinabrewing.net.cn

发酵生产小型液氨库的设计改进	邱志超	136
再论甘蔗糖蜜酒精的高酸发酵	徐国良, 李德光	139
2010~2013年山东省酱油质量状况分析	明双喜	142
啤酒生产企业节能措施综述	李洪亮	145

分析与检测

高效液相色谱法测定饮料中的4-甲基咪唑	张晓燕, 芦春梅, 郭 娜等	148
气质联用法分析镇江香醋中邻苯二甲酸酯类的分布情况	唐双双, 朱新生	150
客家娘酒中氨基甲酸乙酯回归分析	沈 棚, 黄敏欣, 白卫东	153
酒精计测量乙醇含量的相关因素浅析	苏媛媛, 陈晓艳	157
离子色谱-抑制电导法快速测定葡萄酒中硫酸根离子	王 飞, 张 静, 刘 芳等	159

产品开发

山药保健酸奶的研制	刘春芬, 慕金超	162
人参可乐的研制	张守媛, 李太村, 栾 波等	165

管理与营销

基于应用型创新人才培养的酿造酒工艺学课程的教学改革与实践	杜木英, 阙建全, 尚永彪	168
------------------------------------	---------------	-----

酿造文化

历史名酒屠苏酒的考证与挖掘研发	汪建国, 吴晓兴, 薛 成	171
-----------------------	---------------	-----

海外文摘

《日本酿造协会杂志》文摘	赵 欣	175
--------------------	-----	-----

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
董明盛
韩北忠
何国庆
贺稚非
李里特
李琳
邱树毅
孙宝国
孙岩
徐威
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
加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
天津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.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。



全自动液体包装机



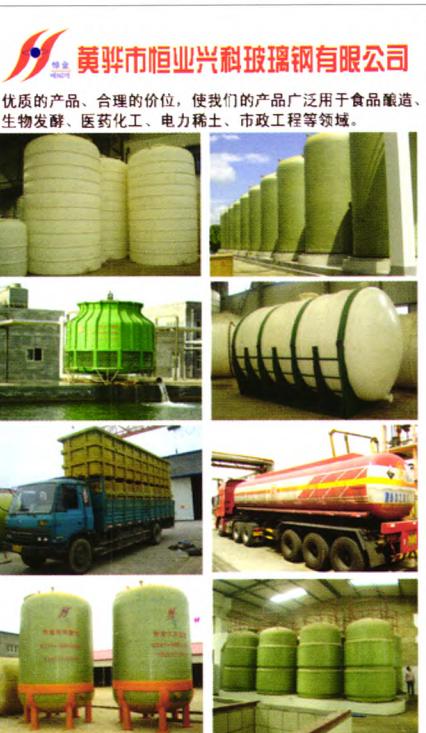
全自动复合膜液态枕包装机



自立袋灌装旋 盖机，
酒、酱油、醋、面酱专用机

地址：河北省沧州市纸坊头工业园区
电话：0317-4958886/4958887
手机：13931760253

万方数据



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)

Research progress in controlling the volatile acid of litchi fruit wine	ZENG Yingjie,et al.	1
Research progress of <i>Brettanomyces</i> bad flavor in grape wine and its inhibition method	LIN Wenhua,et al.	5
Review of research on the method of decomposing tartaric acid by microorganism and the purification of key enzyme	CAO Dongmei,et al.	9
Progress in preparation, function and application of soy lecithin	YUAN Lipeng,et al.	13
Experimental study on applying new technological Lin-fan yeast starter to traditional handcrafted Chinese rice wine brewing	XIE Guangfa,et al.	16
Preliminary study on degeneration of <i>Gluconacetobacter xylinus</i> in stationary culture	WU Qian,et al.	19
Study of the koji-making by salt tolerance <i>Aspergillus oryzae</i> and the secreting conditions of the complex enzyme	GUAN Bin,et al.	22
Effect of different apple species and its production techniques on cider phenolic compounds	HOU Yu,et al.	26
Optimization of medium composition and culture conditions for agarase production by <i>Bacillus</i> sp. B II -5	SHA Yujie,et al.	31
Screening and preliminary identification of lactic acid bacteria from traditional fermented sauerkraut in Chifeng	ZHAO Yan	35
Natto fermentation and effect of natto freeze-dried powder during post-treatment on the activity of nattokinase	DONG Chao,et al.	38
Process of fermented glutinous rice and tartary buckwheat rice wine	LIN Qiao	41
Optimization for the medium composition of <i>Lactobacillus plantarum</i> fermentation to product bile salt hydrolase by response surface methodology	LI Xiuliang,et al.	47
Study on fermentation condition of inulinase from <i>Actinomucor elegans</i> YY-15	LI Jie,et al.	51
Analysis of organic acids in aerobic solid-fermentation culture of Shanxi Super-Mature Vinegar	LÜ Yange,et al.	55
Isolation and identification of predominant bacteria- <i>Cronobacter sakazakii</i> from some tea drink materials	CHEN Yaheng,et al.	59
Extraction of diosgenin by co-enzyme hydrolysis	ZHONG Guifang,et al.	62
Preliminary study on protein feedstuff production from notoginseng residues by mixed fermentation	TAN Xiandong,et al.	66
Synthesis and its •OH free radical scavenge capacity of dihydromyricetin-Ni complexes	LI Haixia	70
Study on fermentation conditions of Mongolian pine needles beer	HAN Chengwu,et al.	73
Identification and determination of ginsenoside in steamed ginseng water	NIU Chunying,et al.	76
Testing of effect of improved brilliant green lactose bile broth for coliform detection	LIU Yunlin,et al.	79
Determination of cyanide content in Chinese spirits and its uncertainty assessment	WU Xiaosong,et al.	82
Preparation of konjac mannose-oligosaccharides by β-mannanase and composition analysis	HE Dan,et al.	85
Optimization of high quality aquatic feed formulation based on cottonseed meal	CUI Sihan,et al.	89
Extraction process of saponin and the influence on rabbits platelet aggregation in sorghum vinegar	CHEN Xi,et al.	92
The change of quality in Cabernet Sauvignon during the maturation process	ZHANG Huining,et al.	96
Assessment of <i>Saccharomyces cerevisiae</i> vitality by fluorescence imaging analysis	YANG Jiawang,et al.	99
Studies on cellulase production by an isolated strain of <i>Trichoderma viride</i> Sn-9106 in solid-state fermentation of residue of Chinese herbs	DU Xiaobing,et al.	103
Isolation and identification of thermotolerant yeast and preliminary investigation of its ethanol producing ability at high temperature	BI Jinli,et al.	107
Technology of ultrasonic assisted water immersion extraction for lentinan	LIU Yi,et al.	111
Optimization of basic medium for mycelium of <i>Morchella</i>	XIONG Ya,et al.	114
Study on solanum nigrum wine in dissipating phlegm and relieving coughing	MA Weiwei,et al.	119
Optimization for determination method of fusel oil content in wine by colorimetry	ZHANG Jiancai,et al.	121
Analysis and optimization of the factors which effect diatomite filter applied in yellow wine filter	XU Xinjin,et al.	124
Separation and purification of L-tryptophan and L-glutamic acid in aqueous solution with organic solvent extraction	ZHANG Jian,et al.	126
Screening a butanol-high production strain by UV mutation and butanol domestication	ZHANG Lili,et al.	129
Discussion on off flavor source in Fen-flavor liquor	CANG Yichao	134
Improvement for the design of small ammonia warehouse in fermentation production	DI Zhichao	136
Rethinking on high-acid fermentation of cane molasses alcohol	XU Guoliang,et al.	139
Quality analysis of soy sauce produced in Shandong province during 2010 to 2013	MING Shuangxi	142
Energy-saving methods in beer brewing industry	LI Hongliang	145
Determination of 4-methylimidazole in drink by high performance liquid chromatography	ZHANG Xiaoyan,et al.	148
Analysis on distribution of phthalate acid esters in Zhenjiang vinegar by gas chromatography-mass spectrometry	TANG Shuangshuang,et al.	150
Regression analysis of urethane in Hakka wine	SHEN Peng,et al.	153
Study the related factors of alcoholometers measuring alcohol content	SU Yuanyuan,et al.	157
Determination of sulfate ion in wine by ion chromatography inhibitory conductance	WANG Fei,et al.	159
Development of Chinese yam health yogurt	LIU Chunfen,et al.	162
Development of ginseng cola	ZHANG Shouyuan,et al.	165