

CHINA BREWING

中国酿造®

www.chinabrewing.net.cn

刊号 ISSN 0254-5071
CN 11-1818/TS



2014

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

电话: 0717-6369988 6369617
传真: 0717-6369752
邮箱: ye@angelyeast.com

ye.angelyeast.com

ISSN 0254-5071



万方数据

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。

中国酿造

(1982年2月创刊)

2014年 第33卷
第5期 月刊5月
总第267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 赵 燕
副 主 编 王文平
副 社 长 陶 震
广告负责人 陶 震
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分会

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@163.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

- 益生乳酸菌对氟喹诺酮类药物耐药机制的研究进展 ... 马春艳,李少英,宋晓敏等 1
- 葡萄酒香气来源和形成研究进展 王家梅,张军翔 5
- 葡萄酒花色苷的合成及稳定性研究进展 王维茜,邓洁红,魏一枝等 10
- 微生物 β -1,4-内切木聚糖酶研究进展 徐君飞,张居作 15
- 双蛋白酸奶的开发研究进展 王晓英,刘长蛟,段连海等 18
- 蜂花粉破壁及蜂花粉产品研究进展
..... 阿依努尔·热西提,努尔比亚·亚力坤,阿不都拉·阿巴斯 22

研究报告

- 响应面法优化酿酒废酵母改性特性研究 陈卫林,阎晓菲,高 蕾等 25
- 贵人香冰酒大生产过程中酵母菌群结构及动态变化 何 娟,曹培鑫,黄英子等 30
- Illumina MiSeq平台高覆盖率测定干酪中的细菌微生物多样性 焦晶凯,莫蓓红 34
- 枯草芽孢杆菌BJ3-2精氨酸脱羧酶基因speA的克隆与序列分析
..... 刘艳敏,卢 彪,沈玺龙等 39
- 内蒙古牧区乳酸球菌的分离鉴定及耐药表型分析 宋晓敏,李少英,马春艳等 44
- 凝固型酸牛奶发酵剂的筛选及应用 梅 芳,乔成亚,李海燕等 49
- 实验用金黄色葡萄球菌生物被膜体外模型的建立 张全凯,杨公明,余 铭等 53
- 菊糖的脂肪替代性在脱脂牛奶中的应用 王文佳,温 瑞,熊政委等 58
- 响应面法优化电渗析乳清脱盐技术参数 井雪莲,张金东,张丽萍 62
- 基于电子鼻的葡萄酒感官评价模型的构建 官 雪,刘 宁,李二虎等 67
- 微生物协同发酵生产海鲜调味料的技术研究 赵祥忠,张合亮,杨晓宙 72
- 白腐乳及其生产过程中蜡样芽孢杆菌的污染及防治 周婷婷,易敏英,相大鹏等 77
- 湖南民间酒酿中酵母菌多样性的研究 闫华文,陈 璐,姚淑敏 81
- 优良酵母菌连续混合发酵赤霞珠葡萄酒的研究 徐亚男,张彦位,刘 研等 85
- 蛇龙珠与卡曼娜葡萄酒主要呈香物质鉴定 蔡 建,朱保庆,兰义宾等 90
- 不同促溶剂对酵母细胞在发酵液中自溶的影响 冀红芹,甄玉国,刘乙辰等 98
- 一株产酸性 α -淀粉酶菌株的筛选及酶学性质研究 权淑静,解复红,马 焕等 104
- 核桃多肽体外抗氧化活性研究 贾靖霖,陆健康,汪莉莉等 109

创新与借鉴

- 臭氧处理对新收获小麦品质的影响 黄雄伟,庄 坤,丁文平 113

目次

ISSN 0254-5071
CN 11-1818/TS

www.chinabrewing.net.cn

经验交流

草鱼鱼鳞、鱼皮和鱼骨酸溶性胶原蛋白特性对比研究

..... 瞿朝霞, 刘 焱, 罗 灿等 116

淡水鱼加工下脚料自溶水解工艺的研究 吴朝朝, 刘 华, 赵 利等 120

木瓜多糖的冷电弧-光催化-吸附脱色工艺研究 谢 勇, 王中来 125

姬菇废料中粗多糖提取工艺研究 唐 旭, 金 茜, 赵华俊等 130

茄子皮红色素浸提工艺及稳定性研究 田喜强, 董艳萍, 马松艳 133

酿酒葡萄渣粕原花青素提取工艺研究 元 伟, 张元伊雯, 格日勒 137

羧甲基壳聚糖在草莓保鲜中的应用效果研究 张胜文, 冯 伟, 程 思等 142

分析与检测

液相色谱-串联质谱法测定葡萄酒中赭曲霉毒素A ... 侯建波, 谢 文, 李 杰等 146

甘肃亚麻籽油与小品种油脂脂肪酸组成的比较分析 李羽翥 150

微波消解——火焰原子吸收法测定金枪鱼中的钠 王 妍, 孙 卓 153

产品开发

富含纤溶酶低盐豆酱加工工艺及品质分析 李大鹏, 高玉荣, 马 晶 157

红枣蜂蜜保健酒的酿造工艺研究 黄根树, 张庆华 161

乌饭果酒发酵工艺的研究 邵 京, 卢美娟, 许 超 165

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 琳	邱树毅
孙宝国	孙大文	徐 岩
岳国君	翟流栓	张兰威
赵谋明	钟冠山	

编委会委员 (按姓氏拼音排序)

新疆大学	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	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	陈 卫
贵州味园食品股份有限公司	程渝生
江南大学	堵国成
中国农业大学	段长青
厦门大学	方柏山
陕西省酿造专业学会	傅国城
湖北工业大学	高 冰
中国海洋大学	管 斌
山西老陈醋集团有限公司	郭俊陆
南京工业大学	洪厚胜
云南农业大学	胡永金
天津科技大学	贾士儒
中国农业大学	江正强
西南大学	蒋和体
湖南农业大学	蒋立文
浙江工商大学	蒋予箭
海南大学	李从发
中国农业大学	李平兰
陕西科技大学	李 祥
成都市调味品研究所	李幼筠
西北农林科技大学	李志西
渤海大学	励建荣
华南理工大学	林 影
南昌大学	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	孟祥晨
黑龙江八一农垦大学	牛广财
华南理工大学	潘 力
天津商业大学	庞广昌
甘肃省轻工研究院	彭 涛
山东大学	施安辉
上海交通大学	史贤明
北京圣伦食品有限公司	宋 钢
北京工商大学	宋焕禄
南京理工大学	孙东平
浙江工业大学	孙培龙
江南大学	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	王明力
河南工业大学	王卫国
吉林农业大学	王 莘
天津科技大学	王艳萍
贵州大学	吴天祥
湖南师范大学	夏立秋
湖南农业大学	夏延斌
天津科技大学	肖冬光
南昌大学	熊 涛
暨南大学	徐明芳
中粮集团	严明奕
中国科学院上海生命科学研究院	杨 晨
华中科技大学	余龙江
新疆笑厨食品有限公司	俞春山
天津市天立独流老醋股份有限公司	张殿英
内蒙古农业大学	张和平
天津商业大学	张坤生
中国微生物学会酿造学会	张 林
天水师范学院	张宗舟
大连工业大学	赵长新
哈尔滨正阳河调味食品有限公司	赵洪涛
兰州理工大学	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.hfgzj.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。

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：0317-495886/495887
手机：13931760253

万方数据

黄骅市恒业兴玻璃钢有限公司

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

CONTENTS

President: Wang Shouwei**Executive President/Editor in Chief:** Zhao Yan**Deputy Chief Editor:** Wang Wenping**Vice President/Director of Advertising****Department:** Tao Zhen**English Reviser:** Han Beizhong**Executive Editor:** Ju Yan**Editor:** Yang Chunhui**Organization in Charge:**

China General Chamber of Commerce

(CGCC)

Sponsored by:

China Condiment Industrial Association

Beijing Academy of Food Science

Supported by:

Brewing Branch of Chinese Society for

Microbiology

Edited by: China Brewing Editorial Office**Publisher:** Journal of China Brewing**Distributed by:** Beijing Post Bureau**Issue Code:** 2-124**Oversea Distributed by:**

China International Book Trading

Corporation

(P.O. Box 399, Beijing 100044, China)

Oversea Code: BM 1437**Address:** No. 4, The 1st Lane, Luchang Street,

Xicheng District, Beijing, China

Postcode: 100050**Tel:** +86-10-83152308

+86-10-83152738(Fax)

E-mail: zgnzzz@163.com**Website:** http://www.chinabrewing.net.cn**Domestic Standard Serial Number:**

ISSN 0254-5071

CN 11-1818/TS

Publication Date: The 15th of Every Month

万方数据

Research progress on mechanism of fluoroquinolone drug resistance in probiotic lactic acid bacteria	MA Chunyan,et al.	1
Research progress on the origin and formation of wine aroma	WANG Jiamei,et al.	5
Research progress on synthesis and stability of grape anthocyanins	WANG Weiqian,et al.	10
Research advances in microbial endo-1,4- β -xylanase	XU Junfei,et al.	15
Research progress in double protein yogurt	WANG Xiaoying,et al.	18
Progress on cell wall-broken of bee pollen and bee pollen products	RIXIT Aynur,et al.	22
Optimization of characteristics of modification of wine waste yeast by response surface methodology	CHEN Weilin,et al.	25
Dynamics of wine related yeasts during industrial icewine fermentations of Italian Riesling	HE Juan,et al.	30
Bacteria diversity of cheeses with high coverage by Illumina MiSeq Platform	JIAO Jingkai,et al.	34
Cloning and sequence analysis of <i>Bacillus subtilis</i> BJ3-2 arginine decarboxylase gene <i>speA</i>	LIU Yanmin,et al.	39
Isolation, identification and drug-resistant phenotype analysis of <i>Lactococcus</i> from pasture of Inner Mongolia	SONG Xiaomin,et al.	44
Screening and application of set yogurt starter	MEI Fang,et al.	49
Establishment of experimental <i>in vitro</i> biofilm model of <i>Staphylococcus aureus</i>	ZHANG Quankai,et al.	53
Application of inulin as fat substitute in skim milk	WANG Wenjia,et al.	58
Optimization of whey desalination with electrodialysis by response surface methodology	JING Xuelian,et al.	62
Model for wine sensory evaluation based on electronic nose	GONG Xue,et al.	67
Production of seafood condiments in cooperative fermentation technology	ZHAO Xiangzhong,et al.	72
Occurrence and inhibition of <i>Bacillus cereus</i> in the white sufu processing	ZHOU Tingting,et al.	77
Diversity of yeast in rice wine of Hunan	YAN Huawen,et al.	81
Continuous mixed fermentation of Cabernet Sauvignon wine by excellent yeast	XU Yanan,et al.	85
Identification of impact odorants on Carménère red wines from China and Chile	CAI Jian,et al.	90
Effect of different solutizers on yeast autolysis in fermentation broth	JI Hongqin,et al.	98
Screening and enzymatic characterization of acid α -amylase producing strain	QUAN Shujing,et al.	104
Antioxidant activity of walnut polypeptide <i>in vitro</i>	JIA Jinglin,et al.	109
Effects of ozone treatment on quality of newly harvested wheat ...	HUANG Xiongwei,et al.	113
Comparative study on acid soluble collagen of grass carp fish scale, skin and bone	QU Zhaoxia,et al.	116
Autolysis technology using freshwater fish processing leftovers	WU Zhaozhao,et al.	120
Decolorization technology of papaya polysaccharides by non-thermal plasma-photocatalysis-adsorption	XIE Yong,et al.	125
Extraction technology of polysaccharides in <i>Pleurotus cornucopiae</i> waste	TANG Xu,et al.	130
Extraction technology of eggplant peel red pigment and research on its stability	TIAN Xiqiang,et al.	133
Extraction technology of proanthocyanidins in wine grape pomace	QI Wei,et al.	137
Application of carboxymethyl chitosan on strawberry fresh-keeping	ZHANG Shengwen,et al.	142
Determination of ochratoxin A in wine by LC-MS/MS	HOU Jianbo,et al.	146
Comparative analysis of fatty acids in Gansu local linseed oil and other kinds of edible oil	LI Yufei	150
Determination of sodium in tunny by microwave digestion and flame atomic absorption spectroscopy method	WANG Yan,et al.	153
Processing technology and quality analysis of low-salt soybean paste enriched in fibrinolytic enzyme	LI Dapeng,et al.	157
Brewing technology of red jujube honey wine	HUANG Genshu,et al.	161
Fermentation technology of <i>Vaccinium bracteatum</i> fruit wine	SHAO Jing,et al.	165



阜丰集团
FUFENG GROUP

◇ 国家高新技术企业
◇ 香港上市公司(00546.HK)

黄原胶 Xanthan Gum



阜丰食品级黄原胶 作为耐盐、耐酸增稠剂,高效悬浮乳化剂,高粘填充剂,广泛应用于食品、饮料、饲料及宠物食品中,可明显提高产品的保水、保形能力和冻融稳定性,改善口感,延长食品的保质期。

地址: 山东省莒南县城隆山路北段

销售热线: 0539-7262099 传真: 0539-7262099



全国服务热线

400-852-0546

www.fufeng-group.com

