

原书缺封面

- ✦ 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 王 文 平
 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

中国酿造

(1982年2月创刊)

2014年 第33卷
 第7期 月刊7月
 总第269期

专论与综述

- 调味品微生物防治新方法的发展与展望 王 稼,姚池璇,侯丽华 1
- 乳酸菌降胆固醇作用及其机理的研究进展 蒲 博,张驰翔,王 周等 5
- 我国现行食品与饲料中真菌毒素限量及检测标准概述
 刘 莹,王珮玥,刘雪平等 10
- 低聚异麦芽糖理化功能特性及生产方法研究进展 牟夏宁,林海龙,赵永武等 20
- 醋酸菌耐酸机制研究进展 郑 妍,隋 勇 24

研究报告

- 乳酸菌细菌素的高效表达方法研究 章检明,任璐雅,易华西等 29
- 响应面法优化米曲霉产孢工艺条件 张义伟,刘瑞勇,李新锐等 34
- 不同原油浓度对两种农作物的生长特性影响评价
 雒晓芳,陈丽华,王冬梅等 39
- 酿酒酵母有氧发酵培养基的研究 赵小丽,甄玉国,王兰惠等 43
- 米曲霉不同培养方式的发酵探究 肖 君,甄玉国,王晓磊 48
- 椰果发酵液中降解细菌纤维素酵母菌株的分离及鉴定
 李 斌,钟春燕,王锡彬等 51
- 响应面法优化葡萄醋发酵条件的研究 王 璐,阎晓菲,李艳云等 55
- Mixolab测定糯米粉糊化特性的程序参数研究 姜 容,王 云,雷 凡等 59
- 响应面法优化冷冻面团馒头冷冻工艺 胡家勇,秦先魁,郑 革等 63
- 即食湿面条中腐败微生物的分离和鉴定的初步研究 许玉慧,许喜林,辛淑敏 68
- 武陵山区桑葚酿酒酵母菌种筛选研究 王杰利,潘丽梅,王殿东等 72
- 毕赤酵母发酵生产甲醇蛋白工艺条件的优化 苟万晓,卫红伟,胡元森等 78
- 纯种米曲霉酒曲的制备工艺优化研究 赵中开,杨建刚,马莹莹等 83
- 碱性蛋白酶酶解苏姜猪骨的工艺研究 瞿桂香,展跃平,施 帅等 88

创新与借鉴

- 陶瓷膜在赤藓糖醇提纯工艺中的应用 曹恒霞,熊福军,张建嵩等 92

分析与检测

- 含乳饮料中甜蜜素的测定及提取方法的改进 王 飞,农云军,窦文洲等 95
- 抗氧化剂的超高效液相色谱-串联质谱法测定 唐丽娜,宁焕焱,曾宪远等 98
- 分光光度法测定酶转化液中L-丝氨酸含量 冯志彬,陈国忠,张 娟等 102
- 外源性天然色素掺伪果酒和饮料鉴别检测方法的研究
 刘 浩,赵广西,葛 娜等 105

目次

ISSN 0254-5071
CN 11-1818/TS

www.chinabrewing.net.cn

反相高效液相色谱法测定刺梨中芦丁和槲皮素的含量 王振伟, 魏家红 109

催化荧光法测定蔬菜中痕量亚硝酸根的研究 刘永涛, 云霞, 那广水 113

经验交流

商陆红色素稳定性和抗氧化活性研究 张越峰, 吴瑛 118

水溶性橘黄素的提取及稳定性研究 李妍, 曹珂珂, 王娣等 122

海宁裕丰传统玫瑰醋优势醋酸菌分离及培养 高泽鑫, 孙晓彤, 黄勋等 126

核桃内种皮多酚提取工艺及其体外抗氧化活性的初步研究

..... 张春梅, 陈朝银, 赵声兰等 130

威海近海海葵附生异养菌的分离和多样性分析 董雪敏, 丛培云 135

透明质酸钠在白酒中的稳定性探讨 苑利, 张敏爱, 张丽娜等 141

产品开发

香辣淡豆豉的研制 贾亭亭, 牛广财, 朱丹等 144

鱼腥草金银花凉茶饮料的研制 李宗磊, 赵琪, 王明力 148

绿豆、枸杞乳酸菌饮料的工艺配方优化 王晓英, 段连海, 霍岩 153

混合果酒酿造工艺研究 廖林, 王珊珊 157

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
贺雅非	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
贵州味苑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	杨晟
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.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。

特点：
● 采用汉字显示电脑板控制光跟踪；
● 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：0317-4958886/4958887
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

Development and prospect of new microbial control methods of condiments	WANG Meng,et al.	1
Progress on cholesterol-lowering effect and mechanism of lactic acid bacteria	PU Bo,et al.	5
Review of current Chinese regulations of maximum residue levels and testing standard of mycotoxin in foods and feeds	LIU Ying,et al.	10
Research progress on physicochemical properties and physiological functions and production of isomaltooligosaccharide	CHE Xianing,et al.	20
Progress of acid resistance mechanism of acetic acid bacteria	ZHENG Yan,et al.	24
Strategies to increase bacteriocin production by lactic acid bacteria	ZHANG Jianming,et al.	29
Optimization of <i>Aspergillus oryzae</i> spores-producing process condition by response surface analysis	ZHANG Yiwei,et al.	34
Effect of different petroleum densities on growth characters of two kinds of crops	LUO Xiaofang,et al.	39
Aerobic fermentation culture medium of <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ...	ZHAO Xiaoli,et al.	43
Exploration of <i>Aspergillus oryzae</i> fermentation with different cultivate modes	XIAO Jun,et al.	48
Isolation and identification of yeast strains from <i>nata de coco</i> fermentation broth for degrading bacterial cellulose	LI Bin,et al.	51
Optimization of grape vinegar fermentation conditions by response surface methodology	WANG Lu,et al.	55
Procedure parameters exploration of Mixolab for determination of glutinous rice flour gelatinization property	JIANG Rong,et al.	59
Optimization of frozen steamed bread dough freezing process by response surface methodology	HU Jiayong,et al.	63
Separation and identification of spoilage microorganisms in instant wet noodles	XU Yuhui,et al.	68
Screening of mulberries wine yeast in Wuling mountain area	WANG Jieli,et al.	72
Optimization of fermentation conditions for methanol protein production by <i>Pichia pastoris</i>	GOU Wanxiao,et al.	78
Optimization of <i>Aspergillus oryzae</i> koji preparation technology ...	ZHAO Zhongkai,et al.	83
Hydrolysis technology of Sujiang porcine bone by alkaline protease ...	QU Guixiang,et al.	88
Application of ceramic membrane in erythritol separation technology ...	CAO Hengxia,et al.	92
Determination of sodium cyclamate in milk beverage and extraction method improvement	WANG Fei,et al.	95
Determination of antioxidants by UPLC-MS/MS	TANG Lina,et al.	98
Determination of L-serine in enzyme conversion liquid by spectrophotometry	FENG Zhibin,et al.	102
Determination of exogenous natural pigment in adulterating fruit wine and drink	LIU Hao,et al.	105
Determination of rutin and quercetin in <i>Rosa roxburghii</i> by RP-HPLC	WANG Zhenwei,et al.	109
Determination of trace nitrite in vegetables by catalytic fluorescence method	LIU Yongtao,et al.	113
Stability and antioxidant activity of red pigment from <i>Phytolacca americana</i>	ZHANG Yuefeng,et al.	118
Extraction technology and stability of water-soluble orange pigment	LI Yan,et al.	122
Separation and cultivation of dominant <i>Acetobacter acetic</i> from traditional rose vinegar in Haining Yufeng area	GAO Zexin,et al.	126
Optimization of extraction technology and <i>in vitro</i> antioxidant activities of polyphenols from walnut kernel pellicle	ZHANG Chunmei,et al.	130
Isolation and diversity analysis of symbiotic heterotrophic bacteria of green sea anemone in Weihai offshore	DONG Xuemin,et al.	135
Stability of sodium hyaluronate in Chinese liquor	YUAN Li,et al.	141
Development of spicy and light Douchi	JIA Tingting,et al.	144
Development of <i>Houttuynia cordata</i> and <i>Lonicera japonica</i> beverage	LI Zonglei,et al.	148
Optimization of processing technology and formula of <i>Lactobacillus</i> beverage with mung bean and Chinese wolfberry	WANG Xiaoying,et al.	153
Brewing technology of mixed fruit wine	LIAO Lin,et al.	157

原书缺封底