

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 陶 震
 副 社 长 王 文 平
 广告负责人 陶 震
 英 文 审 核 韩北忠
 责 任 编 辑 蔡程烨

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8期 月刊 8月
 总第270期

专论与综述

- 光谱技术在葡萄酒原产地识别中的应用进展 赵 芳,郝亚楠,战吉成 1
- 魔芋葡甘聚糖的功能及在食品领域的应用 钟 燕,索化夷 6
- 功能性红曲中三类主要聚酮类化合物合成途径相关基因研究进展
 陈 泉,吴远征,赵晓燕等 10
- 模拟移动床分离技术及食品行业应用 高 尚,林海龙,许克家等 15
- 蚕蛾油的研究进展 黄新球,杨有仙,王艳辉等 20
- 婴幼儿配方奶粉中添加可选择性成分的调查分析 李 敏,邹志飞,黄华军等 24
- 可食性薄膜在动物性食品中的应用研究进展 殷神军 29

研究报告

- 东北酸菜品质评定及发酵优良菌株筛选 赵国忠,王梦颖,韩俊燕等 33
- Alcalase 2.4L碱性内切酶和Flavourzyme风味酶酶解大豆分离蛋白及脱苦工艺优化
 孙 勇 38
- 普通荞麦发芽种子的液态发酵荞麦酒工艺研究 尉 杰,陈庆富,郭菊卉 43
- 鱼油对母鼠及新生大鼠海马组织NR1、c-fos、CREB基因表达的影响
 岳 峯,余诗婷,张继文等 47
- 基于响应面设计的骆驼蓬总生物碱提取工艺的研究 廖天江 51
- 响应面法优化紫薯汁糖化工艺研究 党 娅,刘水英 55
- 钼碳对合成新橙皮苷二氢查尔酮的影响 雷 佳,周 磊,罗 勇等 60
- 功能性人工窖泥培养配方筛选研究 姚万春,唐玉明,任道群等 63
- 液化法酿造燕麦黄酒工艺条件优化 刘 浩,任贵兴 67
- 原料大米对成品黄酒抗氧化性的影响 饶胜其,杨振泉,高 璐等 75
- 利用Box-Behnken法优化黑木耳苹果醋的酒精发酵工艺
 黄贤刚,管 斌,鲁 曾等 80
- 植物-微生物联合修复石油污染土壤的实验室模拟研究
 雒晓芳,樊国庆,王 瑾等 85
- 产淀粉酶非酿酒酵母菌的筛选及产酶特性研究 徐亚男,刘秋萍,王 月等 90
- 屎肠球菌BC-3产细菌素条件优化及其理化特性研究
 羿丽杰,姜 宇,詹佳硕等 95
- 真空包装低盐发酵酒糟鱿鱼货架期预测的研究 谢佳妮,何炯灵,方旭波 99
- 基于酒醅乙醇含量和含湿量的白酒蒸馏工艺条件优化研究
 唐圣云,乔宗伟,李海龙等 104
- 米曲霉种曲制备工艺优化研究 赵中开,林 艳,杨建刚等 108
- 常温储藏下冷、热榨花生毛油品质变化的研究 刘静娜,王亚伟,王 斌 112
- 采用离子交换吸附对蛹虫草中虫草素的提取研究
 原晋波,赵 琳,董 超等 115
- 野酸枣果酒澄清工艺研究 杨宜非,刘亚琼,刘素磊 120
- 发芽大豆固态发酵功能红曲产Monacolin K工艺技术研究
 黄 勋,王常苏,高泽鑫等 124

目次

ISSN 0254-5071
CN 11-1818/TS

www.chinabrewing.net.cn

创新与借鉴

- 太空搭载木聚糖酶高产菌株的选育 赵子高, 王林凤, 闫德冉 等 128
- 基于近红外光谱的芝麻油酸价含量的预测 胡玉君, 刘翠玲, 孙晓荣 等 131

经验交流

- 4.5万吨酱油车间三种制曲设备选型研究 上官宗渺 136
- 热烫预处理降低鲜切油炸薯片中丙烯酰胺的工艺优化研究
..... 程江华, 王灼琛, 谢宁宁 等 140

分析与检测

- 刺梨干酒与发酵原汁挥发性风味成分分析 姚 敏, 谭书明, 徐素云 等 144
- 高效液相色谱-质谱联用测定婴幼儿配方食品中叶酸的含量
..... 竺 琴, 苏流坤, 王 飞 等 149
- 气相色谱-串联质谱法同时测定肉制品中氯霉素、甲砒霉素残留 高 洁 153
- 食用植物油酸价测定用滴定溶液的改进 汤 璐, 熊 郃, 王维嘉 等 156

产品开发

- 酶解米糠制作无糖酸奶的工艺研究 左 锋, 董洋洋, 钱丽丽 等 159
- 葡萄高粱混合发酵生产食醋的研究 何于飞 163
- 毛酸浆胡萝卜复合果蔬汁饮料的研制 段连海, 王晓英, 霍 岩 168
- 菱角-莲子酸奶的生产工艺研究 魏海香, 梁宝东, 李湘利 等 172

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.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。

特点:

- 采用汉字显示电路板控制光跟踪;
- 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:** Cai Chengye**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

Application and progress in geographical classification of wines by spectrum technology	ZHAO Fang, et al.	1
Konjac glucomannan function and its application in food industry	ZHONG Yan, et al.	6
Research progress on genes related three main polyketides biosynthetic pathway in functional <i>Monascus</i>	CHEN Quan, et al.	10
Simulated moving bed technology and application in food industry	GAO Shang, et al.	15
Research progress on silkworm moth oil	HUANG Xinqiu, et al.	20
Investigation of the optional components added in infant formula milk powder	LI Min, et al.	24
Research progress on application of edible films in animal foodstuff	YIN Shenjun	29
Quality assessment of Northeast sauerkrauts and screening of superior fermented strains	ZHAO Guozhong, et al.	33
Optimization of hydrolysis and debittering process of soybean protein isolate by Alcalase 2.4L and Flavourzyme	SUN Yong	38
Liquid fermentation technology for buckwheat wine production by germinated common buckwheat seeds	WEI Jie, et al.	43
Effect of fish oil on expression of <i>NRI</i> , <i>c-fos</i> and <i>CREB</i> in hippocampus of female rats and newborn rats	YUE Yin, et al.	47
Optimum extracting conditions of total alkaloid from <i>Peganum harmala</i> based on response surface design	LIAO Tianjiang	51
Optimization of saccharification technology of purple potato juice by response surface methodology	DANG Ya, et al.	55
Effect of Pd/C on neohesperidin dihydrochalcones synthesis	LEI Jia, et al.	60
Research on formula screening of functional man-made pit mud	YAO Wanchun, et al.	63
Optimization of process conditions of Chinese oat rice wine by liquid fermentation	LIU Hao, et al.	67
Effect of rice varieties on antioxidant activity of Chinese rice wine	RAO Shengqi, et al.	75
Optimization of alcohol fermentation of <i>Auricularia auricula</i> apple vinegar by Box-Behnken design	HUANG Xiangang, et al.	80
Plant-microorganism combined bioremediation of petroleum-polluted soil in laboratory simulation	LUO Xiaofang, et al.	85
Screening of amylase-producing non- <i>Saccharomyces</i> yeasts and their characterization	XU Ya'nan, et al.	90
Production conditions optimization of bacteriocin by <i>Enterococcus faecium</i> BC-3 and the physicochemical characteristic	YI Lijie, et al.	95
Shelf life prediction of vacuum packaging low-salt fermented-grain squid	XIE Jiani, et al.	99
Optimization of distillation technique conditions of Chinese liquor based on ethanol/moisture contents in fermented grains	TANG Shengyun, et al.	104
Process optimization of seed koji-making for <i>Aspergillus oryzae</i>	ZHAO Zhongkai, et al.	108
Quality changes of cold and hot pressed peanut crude oil during normal storage	LIU Jingna, et al.	112
Extraction of cordycepin from <i>Cordyceps militaris</i> by ion exchange adsorption	YUAN Jinbo, et al.	115
Clarification technology of wild jujube wine	YANG Yifei, et al.	120
Processing technology of <i>Monascus</i> producing functional Monacolin K with germinated soybean by solid-state fermentation	HUANG Xun, et al.	124
Screening of high-yield strains of xylanase after spaceship-carried experiment	ZHAO Zigao, et al.	128
Detection of acid value in sesame oil based on near infrared spectrum	HU Yujun, et al.	131
Equipment selection of three kinds of koji-making for 45 000 tons soy sauce production workshop	SHANGGUAN Zongmiao	136
Optimization of blanching pretreatment technology for decreasing acrylamide in fresh-cut fried potato chips	CHENG Jianghua, et al.	140
Analysis of volatile flavor compounds in <i>Rosa roxburghii</i> Tratt juice and dry wine	YAO Min, et al.	144
Determination of folic acid in infant formula food by HPLC-MS	ZHU Qin, et al.	149
Simultaneous determination of chloramphenicol and thiamphenicol in meat products by GC/MS/MS	GAO Jie	153
Improvement of titration solution for acid value determination in edible vegetable oil	TANG Lu, et al.	156
Technology of sugar-free yoghurt using enzymatic hydrolysate of rice bran	ZUO Feng, et al.	159
Vinegar production with grape and sorghum	HE Yufei	163
Development of <i>Physalis pubescens</i> L. and carrot juice compound beverage	DUAN Lianhai, et al.	168
Production technology of yogurt of water chestnut and lotus seed	WEI Haixiang, et al.	172

原书缺封底