

CHINA BREWING

刊号 ISSN 0254-5071
CN 11-1818/TS

中國釀造®

www.chinabrewing.net.cn



2015

中文核心期刊
中国科技核心期刊

鲜倍尔™ 酵母抽提物

ISSN 0254-5071

千禾味业食品股份有限公司



万方数据

中国酿造

(1982年2月创刊)

2015年 第34卷
第2期 月刊2月
总第276期

- ✦ 中文核心期刊
- ✦ 中国科技核心期刊
- ✦ RCCSE 中国核心学术期刊
- ✦ 中文科技论文与引文数据库收录
- ✦ 中国学术期刊网络出版总库收录
- ✦ 中文科技期刊数据库收录
- ✦ 美国《化学文摘》(CA)收录
- ✦ 美国《乌利希期刊指南》(UPD)收录
- ✦ 英国《食品科学文摘》(FSTA)收录
- ✦ 英国《国际农业与生物科学研究中心》(CABI)收录

社 长 王守伟
 执行社长 赵 燕
 主 编
 副 主 编 王文平
 副 社 长 陶 震
 广告负责人
 英文审核 韩北忠
 责任编辑 鞠 岩 杨春晖

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, 010-63026114
 传 真 010-83152738(兼)
 E-mail zgnzzz@163.com
 网 址 www.chinabrewing.net.cn

标准刊号 ISSN 0254-5071
 CN 11-1818/TS
 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 20.00 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

- 宏基因组学在木聚糖酶制剂基因新资源开发中的应用 熊 科, 杨玉焕, 李秀婷 1
- 臭味食品的种类及臭味食品化学成分研究现状 蒋立文, 陈 晨, 吴跃飞等 6
- 五味子及其发酵酒研究进展 吕临征, 张兰威 10
- 甜橙加工综合利用研究进展 周先艳, 沈正松, 龚 琪等 13
- 葡萄酒酿造过程中酶的作用 谈思维, 童军茂, 史学伟等 18

研究报告

- 酱油酿造风味菌株 T 酵母耐盐机理的初步研究 王 聪, 王 椽, 赫景钰等 26
- 山西老陈醋生产过程中不挥发酸变化规律的研究 吴光明, 杨林娥, 张 磊等 31
- 熏醅对山西老陈醋抗氧化活性的影响 郭李云, 倪文杰, 杨小兰 34
- 棕榈油在灯影牛肉丝中的应用研究 黄 湛, 刘 平, 车振明等 38
- 柠檬总蛋白的提取工艺参数优化 宋小宁, 杨文韬, 李 楨等 43
- 胡椒碱不同提取方法的比较研究 刘 笑, 侯顺超, 顾 林 47
- 黑曲霉 G-1125 生淀粉糖化酶基因的克隆与序列分析 ... 孙海彦, 黎娟华, 刘恩世等 51
- 抗白色念珠菌海洋真菌的筛选及抑菌活性初探 王勇勇, 蒙春蕾, 蔡 爽等 55
- 谷朊粉酶解物的制备及其 ACE 抑制肽的分离鉴定 王章存, 王 颖, 曹 芹等 60
- 不同发酵工艺对酸豆角品质的影响 李雨枫, 谢 靓, 蒋立文等 64
- 豆瓣发酵瓣子中淀粉酶高产菌株的筛选及其酶活力的测定
..... 董 丹, 陈 燕, 关统伟等 68
- 不同补料方式对酿酒酵母高密度发酵的影响 荣博涵, 甄玉国, 赵小丽等 72
- 马铃薯淀粉废水高活性絮凝菌的分离鉴定 赵起政, 路宏科, 彭 涛等 76
- 不同工艺制备刺梨果渣膳食纤维及品质分析 张 瑜, 李小鑫, 刘芳舒等 82
- 蓝莓发酵酒的研制及品质评价 李 祥, 隋秀芳, 张建场等 87
- 杏子果酒酿造工艺的研究 娄静文, 童军茂, 程卫东等 92
- 响应面法优化野西瓜种子蛋白质提取工艺 田童童, 张 建 96
- 丢糟中木聚糖的提取工艺优化 张蜀艳 100

创新与借鉴

- 米曲霉机理性探索对酱油生产的启示 赵国忠, 姚云平, 唐晓妹等 104
- 新疆棉籽油脱臭馏出物酶法甲酯化工艺研究 郭文波, 田童童, 童军茂等 109

经验交流

- 餐厨垃圾微生物发酵生产蛋白饲料的工艺优化 蔡 静, 张素玮, 负建民等 114
- 白斑狗鱼鱼肉中抗冻蛋白的分离纯化 巩子路, 田童童, 张 建等 120

目次



蓝莓发酵酒澄清和冷稳定处理的响应面优化 李亚辉, 马艳弘, 黄开红等 126

葛根片热风干燥节能工艺条件优化研究 陈 菽, 邵 伟 131

分析与检测

近红外光谱法快速检测黄酒的酒精度、总糖和总酸 ... 樊双喜, 钟其顶, 李国辉等 135

UPLC 法同时检测新疆葡萄酒中的 7 种单体酚 赵建勇, 任水英 139

蓝莓果醋饮料的研制及香气物质检测 张建炆, 隋秀芳, 熊建军等 142

SDE/SPME-GC-MS 分析苦荞的挥发性香气成分 余 丽, 王灼琛, 程江华等 148

基于离子色谱技术快速定量乳制品中亚硝酸盐的含量 ... 颜 琪, 顾春华, 李京宁 153

青海青稞酒挥发性成分的可见-紫外光谱学特性分析 ... 马华丽, 刘志明, 宋永朋 158

桶装纯净水的微生物检测与鉴定 李作美, 李 娜, 王晓云等 163

产品开发

覆盆子酸奶的研制 林 威, 任佑华, 吴格格等 168

营养型猕猴桃酒发酵工艺优化 冯尚坤 172

海外文摘

《日本酿造协会杂志》文摘 赵 欣 176

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	翟流柱	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
贵州味纯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.ytqz.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



全自动复合膜液枕包装机



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。

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 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 and Published by:

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

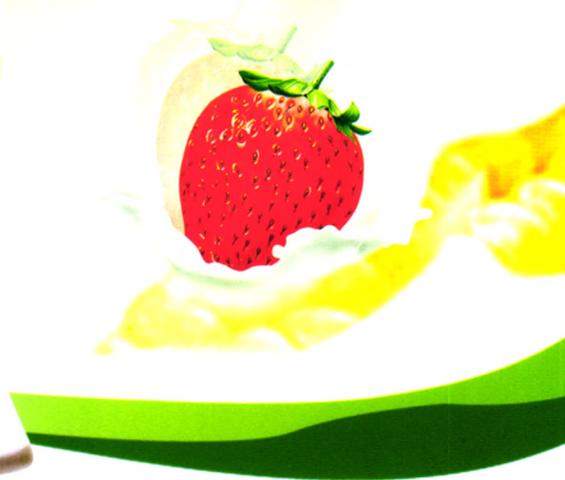
Application of metagenomics in novel xylanase genes development	XIONG Ke,et al.	1
Research status of category of stinky food and its chemical composition	JIANG Liwen,et al.	6
Research progress on <i>Schisandra chinensis</i> and fermented wine	LV Linzheng,et al.	10
Research progress on processing and comprehensive utilization of sweet orange	ZHOU Xianyan,et al.	13
Application of enzymes in wine making	TAN Siwei,et al.	18
Preliminary study on osmotolerance mechanism of T yeast on soy sauce brewing flavor	WANG Cong,et al.	26
Change of the non-volatile acid in Shanxi aged vinegar during production	WU Guangming,et al.	31
Effect of fumigating process on antioxidant activity of Shanxi aged vinegar	GUO Liyun,et al.	34
Application of palm oil in Sichuan silk beef snack	HUANG Zhan,et al.	38
Optimization of process parameters for lemon protein extraction ...	SONG Xiaoning,et al.	43
Comparative study on different extraction methods for piperine	LIU Xiao,et al.	47
Cloning and sequence analysis of gene encoded raw-starch-digesting-glucoamylase from <i>Aspergillus niger</i> G-1125	SUN Haiyan,et al.	51
Screening of anti- <i>Canidia albicans</i> marine fungi and their antifungl activity	WANG Yongyong,et al.	55
Isolation and identification of ACE inhibitory peptide from wheat gluten hydrolysate	WANG Zhangcun,et al.	60
Effect of different fermentation processes on fermented cowpea quality ...	LI Yufeng,et al.	64
Screening of high yield amylase-producing strains from fermented soybean paste and the enzyme activity determination	DONG Dan,et al.	68
Effect of fed-batch fermentation modes on high density fermentation of <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	RONG Bohan,et al.	72
Isolation and identification of high-activity flocculation bacteria in potato starch wastewater	ZHAO Qizheng,et al.	76
Dietary fiber of roxburgh rose pomace prepared by different processes and quality indexes analysis	ZHANG Yu,et al.	82
Development of blueberry wine and its quality evaluation	LI Xiang,et al.	87
Brewing technology of apricot wine	LOU Jingwen,et al.	92
Optimization of protein extraction from <i>Capparis spinosa</i> seeds by response surface methodology	TIAN Tongtong,et al.	96
Optimization of xylan extraction technology in distiller's grain	ZHANG Shuyan	100
Exploring the mechanism of <i>Aspergillus oryzae</i> for soy sauce fermentation	ZHAO Guozhong,et al.	104
Technology optimization of enzymatic methyl esterification of Xinjiang cottonseed oil deodorizer distillate	GUO Wenbo,et al.	109
Optimization of microbial fermentation process to produce protein feed from kitchen waste	CAI Jing,et al.	114
Isolation and purification of antifreeze protein from muscle tissues of <i>Esox lucius</i>	GONG Zilu,et al.	120
Optimization of clarification and cold treatment for blueberry wine using response surface methodology	LI Yahui,et al.	126
Optimization of hot air drying and energy-saving process of kudzu root slices	CHEN Shu,et al.	131
Rapid determination of alcohol content, total sugar and total acid in Chinese rice wine by near infrared spectroscopy	FAN Shuangxi,et al.	135
Determination of 7 mono-phenols in Xinjiang wines by UPLC	ZHAO Jianyong,et al.	139
Development of blueberry vinegar beverage and detection of its aroma	ZHANG Jianyang,et al.	142
Analysis of volatile aroma compounds in tartary buckwheat by SDE/SPME-GC-MS	YU Li,et al.	148
Nitrite determination of in dairy products by ion chromatography technique	YAN Qi,et al.	153
Characteristic of UV-Vis absorption spectroscopy about volatile compounds of Qinghai barley liquor	MA Huali,et al.	158
Detection and identification of microorganisms in bottled purified water	LI Zuomei,et al.	163
Development of raspberry yoghurt	LIN Wei,et al.	168
Optimization of nutritional kiwi wine fermentation process	FENG Shangkun	172



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: 山东省莒南县城淮海路西段 邮编: 276600

销售热线: 0539-7262099 传真: 0539-7262099

400-852-0546
www.fufeng-group.com

