

CHINA BREWING

刊号 ISSN 0254-5071
CN 11-1818/TS

中国酿造®

www.chinabrewing.net.cn



2015

中文核心期刊
中国科技核心期刊



看得见的未来 说不尽的精彩

CARAMEL

Colour 焦糖色



ISSN 0254-5071



万方数据

无氨、无硫高安全性焦糖色

广西顶俏食品有限公司

GUANGXI DINGQIAO FOOD CO., LTD

地址：广西柳州柳城河西工业园 营销服务电话：0772-7632218

传真：0772-7632228 网址：www.gxdqsp.com 邮编：545200

- ✦ 中文核心期刊
- ✦ 中国科技核心期刊
- ✦ RCCSE 中国核心学术期刊
- ✦ 中国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

中国酿造

(1982 年 2 月创刊)

2015 年 第 34 卷
 第 4 期 月刊 4 月
 总第 278 期

专论与综述

- 速冻果蔬生产加工关键工艺技术研究进展 康三江, 张海燕, 张芳等 1
- 发酵对鲜湿米粉品质影响研究进展 马霞, 张缅甸, 何艳等 5
- 延长酸奶保质期的研究进展 胡毕斯哈拉图, 王宏梅, 孟和毕力格 8
- 酵母属在食品工业中的应用 田晓莉 13
- 葡萄酒品质分析方法研究进展 邵志芳 17

研究报告

- 铁强化酱油对学生认知能力的干预效果研究 蔡祥焜, 霍军生, 孙静等 21
- 基于响应面法的鲁氏酵母发酵培养基优化 康远军, 杨华, 李欣等 25
- HPLC 法检测分析温度对中药口服液品质的影响 李沙, 郭栋, 王晓雯等 30
- 腌渍芥菜二次发酵工艺优化及其挥发性成分分析 巢雨舟, 邓放明 35
- 不同商品酵母对葡萄酒香气成分的影响 刘峻溪, 张将, 史涛涛等 42
- 不同固定化酵母载体对啤酒风味成分影响研究 先元华, 朱玉洁, 梁宗余 47
- 杂色曲霉最适生长条件及抗药性实验研究 董丹, 关统伟, 车振明 51
- 核桃饼粕多酚纯化工艺及其抗氧化活性的研究 梁杏, 张旭, 陈朝银等 55
- 航天诱变毛霉 ZY-3 在腐乳生产中的应用研究 马丽, 魏海霞, 汪倩倩等 62
- 复合酵母菌固态发酵动力学模型的建立 王勇, 张锦玲, 张立明等 66
- 白斑狗鱼鱼皮中抗冻蛋白的分离纯化 田童童, 巩子路, 朱新荣等 72
- 一株冬虫夏草菌的液态发酵条件研究 罗园香, 盛嘉俊, 叶克难 78
- 抑制烟草黑胥病的混合菌株优化 施渺筱, 郭博恺, 万科等 82
- 从自然发酵小麦酱中筛选曲霉及制曲工艺研究 陈清婵, 简清梅, 王劲松等 86
- 四川泡菜盐卤中微生物总基因组 DNA 提取方法的比较 蒋云露, 杨建涛, 王猛等 90
- 液态麦曲配方研究 隗程峰, 姚晓玲, 朱正军等 93
- 山茱萸中有益菌的分离和鉴定 唐艳敏, 孙思佳, 翟政涛等 97
- 水牛乳中高产 γ -氨基丁酸乳酸菌的筛选与鉴定 谢芳, 曾庆坤, 杨承剑等 102
- 高产 DHA 裂壶藻突变株的选育 吕小义, 付杰, 尹佳等 106
- 一种硬质蒙古干酪的感官评价研究 李博, 张亮, 高鑫 110
- 吸附菌体的霉菌筛选试验 王方方, 杜风光, 刘钺等 114

创新与借鉴

- 利用热带假丝酵母发酵处理玉米秸秆碱法制浆废液的研究 范金石, 刘祝兵, 管斌等 118

目次



经验交流

- 酿酒工艺对黄酒中生物胺的影响 俞剑桑, 张凤杰, 王德良等 123
- 柠檬果渣果胶提取工艺研究 曹 东, 黎星辰, 唐 静等 128
- 菊苣菊粉的大孔树脂脱苦工艺研究 陈兴都, 翟丹云, 杨晓丽等 132
- 腌制对鹅绒藤中活性成分含量的影响 王文华, 丁 娜, 汪荷澄 137
- 复合酶水解奶油制备天然奶味香基的工艺研究 张惠丹, 汪 薇, 白卫东等 141

分析与检测

- 浓香型“山庄老酒”中吡嗪类物质的分析研究 王国明, 尹婉婧, 乔 阳等 146
- 气质联用测定分析橡木片对蓝莓果酒香气的影响 周增群, 朱永峰 150
- 酱腌菜中蜡样芽孢杆菌的检测与分析 乔 玲 154
- 同位素稀释 - 超高效液相色谱 - 串联质谱法检测蜂蜜中泛酸含量
..... 何敏恒, 李秀英, 曾令浩等 157
- HPLC 测定不同厂家发酵型茶叶中阿魏酸含量 陈 锦, 胡茂丰, 文 欣等 161

产品开发

- 酸鱼自然发酵工艺研究 王华娟, 刘章武 165

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

特点:

- 采用汉字显示电路板控制光电跟踪，
- 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。

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

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
中国农业大学	陈晶瑜
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
中国疾病预防控制中心营养与健康所	霍军生
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

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

Research progress on the key processing technology of frozen fruits and vegetables	KANG Sanjiang,et al.	1
Research development of effect of fermentation on the quality of fresh rice noodle	MA Xia,et al.	5
Research progress on extending the shelf-life of yogurt	Hubisihalatu,et al.	8
Application of Saccharomyces in food industry	TIAN Xiaojun	13
Research progress on the analysis methods of wine quality	SHAO Zhifang	17
Effectiveness of iron fortified soy sauce on the cognitive ability of students	CAI Xiangkun,et al.	21
Optimization of fermentation medium for <i>Zygosaccharomyces rouxii</i> using response surface methodology	KANG Yuanjun,et al.	25
Effect of temperature on the quality of oral liquid of traditional Chinese medicine by HPLC	LI Sha,et al.	30
Optimization of second fermentation condition for pickled mustard and analysis of volatile compounds	CHAO Yuzhou,et al.	35
Effects of different commercial yeasts on aromatic components of wine ...	LIU Junxi,et al.	42
Effect of different immobilized yeast carriers on beer flavor composition	XIAN Yuanhua,et al.	47
Experimental research of optimal growth conditions and drug resistance of <i>Aspergillus versicolor</i>	DONG Dan,et al.	51
Purification technology and antioxidant activity of polyphenols from walnut residue	LIANG Xing,et al.	55
Application of space mutation strain <i>Mucor</i> ZY-3 in sufu production	MA Li,et al.	62
Kinetic models for solid-state fermentation by compound yeasts	WANG Yong,et al.	66
Isolation and purification of antifreeze protein from skin tissues of <i>Esox lucius</i>	TIAN Tongtong,et al.	72
Liquid fermentation conditions of <i>Cordyceps sinensis</i>	LUO Yuanxiang,et al.	78
Optimization of mixed strains against the growth of <i>Phytophthora parasitica</i> var. <i>nicotianae</i>	SHI Miaoxiao,et al.	82
Screening of <i>Aspergillus</i> from natural fermented wheat paste and the koji making technology	CHEN Qingchan,et al.	86
Comparison of methods for total genomic DNA extraction from Sichuan pickled vegetables broth	JIANG Yunlu,et al.	90
Research on formula of liquid wheat koji	WEI Chengfeng,et al.	93
Isolation and identification of beneficial microbes from <i>Cornus officinalis</i>	TANG Yanmin,et al.	97
Screening and identification of gamma-aminobutyric acid-producing lactic acid bacteria strains from buffalo milk	XIE Fang,et al.	102
Screening of <i>Schizochytrium limacinum</i> mutant strain with high DHA yield	LÜ Xiaoyi,et al.	106
Research on sensory evaluation of Mongolian cheese	LI Bo,et al.	110
Screening of thallus-adsorbing <i>Aspergillus</i> sp.	WANG Fangfang,et al.	114
Application of <i>Candida tropicalis</i> fermentation in the treatment of the alkaline pulping spent liquor of corn stalks	FAN Jinshi,et al.	118
Effects of brewing process on biogenic amines of Chinese rice wine ...	YU Jianshen,et al.	123
Extraction technology of pectin from lemon pomace	CAO Dong,et al.	128
Debitterization technology of <i>Chicory intybus</i> inulins by macroporous resins	CHEN Xingdu,et al.	132
Effect of pickling on the content of active ingredients in tender stem of <i>Cynanchum chinense</i>	WANG Wenhua,et al.	137
Preparation of natural milky flavor by cream hydrolysis using compound enzyme	ZHANG Huidan,et al.	141
Analysis of pyrazines of Luzhou-flavor "Shan-Zhuang Lao-Jiu" ...	WANG Guoming,et al.	146
Effects of oak chips on the aroma of blueberry wine by GC-MS	ZHOU Zengqun,et al.	150
Detection and analysis of <i>Bacillus cereus</i> in pickles	QIAO Ling	154
Determination of pantothenic acid in honey by isotope dilution-ultra performance liquid chromatography tandem mass spectrometry	HE Minheng,et al.	157
Ferulic acid content determination of fermented tea from different manufacturers by HPLC	CHEN Jin,et al.	161
Natural fermentation process of sour fish	WANG Huajuan,et al.	165

南京通用建筑机械有限公司

Nangjing General Construction Machinery Co., Ltd.

中国调味品协会理事单位



出渣机



布酱系统



多用途压榨机



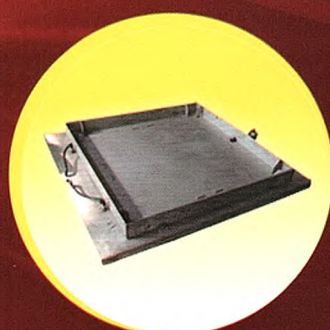
布酱机液压站



重压机液压站

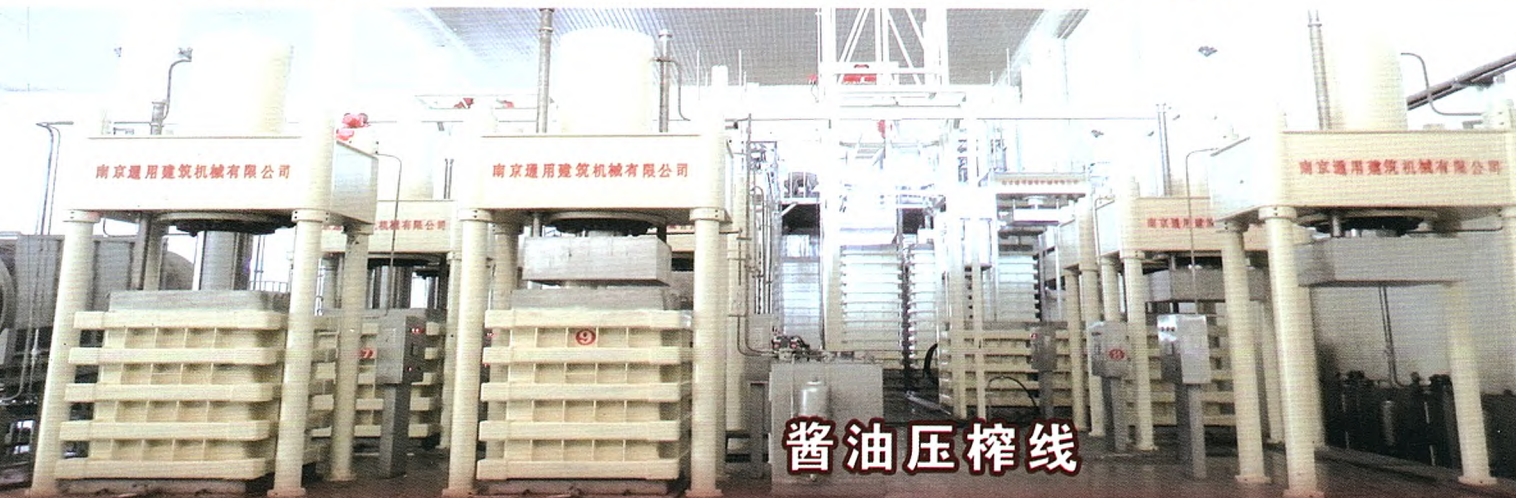


轻压机液压站



气垫小车

率先在国内设计制造酱油压榨生产线



酱油压榨线

地址：江苏省南京市栖霞区疏港路1号

联系人：胡春生 手机：13901589357

邮箱：hcsheng123@126.com、hcsheng123@sohu.com

邮编：210058

传真/电话：025-85234335 85234336

网址：www.njtyjj.com