

CHINA BREWING

中国酿造

刊号 ISSN 0254-5071
CN 11-1818/TS



2016

中文核心期刊
中国科技核心期刊

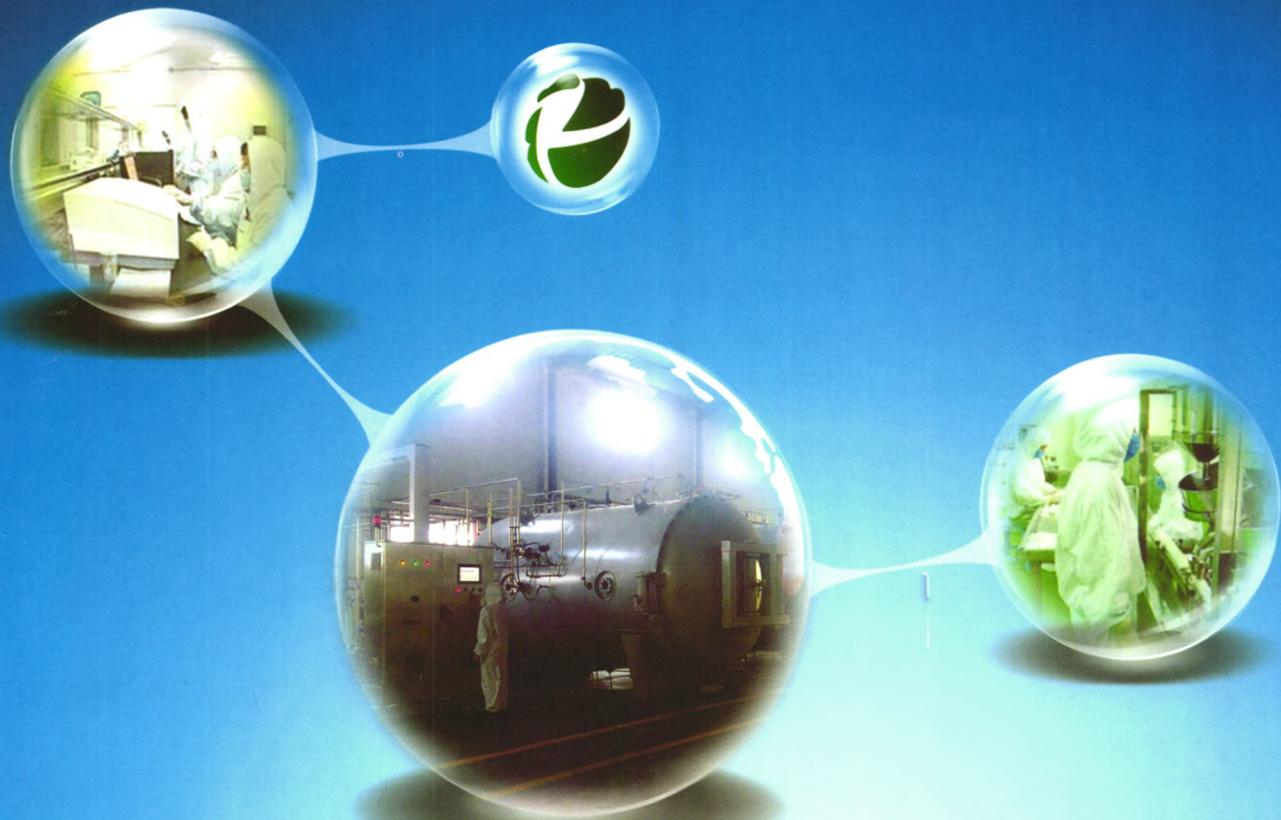
2016年第35卷第6期

总第292期

www.chinabrewing.net.cn

沂源康源生物科技有限公司

- ★ 山东省食品工业协会理事单位
- ★ 淄博市生物发酵曲霉菌工程技术研究中心
- ★ 已获得国家2项发明专利（专利号：ZL201310547693.1、ZL201310548819.7）



为各大酿造企业独家定制发酵菌种、优质曲精，
可承接菌种代加工、菌种鉴定及知识产权保护。

ISSN 0254-5071



06>

免费热线：400-011-2150

联系电话：0533-3619188

网址：<http://www.yykysw.cn>

地址：山东省淄博市沂源县大张庄镇工业园



中国酿造

Zhong Guo Niang Zao

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
出 版	北京中酿杂志社
编 辑	《中国酿造》编辑部
社 长	王守伟
执 行 社 长	赵 燕
主 编	王文平
副 主 编	陶 震
广 告 负 责 人	韩北忠
英 文 审 核	鞠 岩 杨春晖
责 任 编 辑	
支持 单 位	中国微生物学会酿造分会
国 内 发 行	北京报刊发行局
邮 发 代 号	2-124
国 外 发 行	中国国际图书贸易集团有限公司
国 外 发 行 代 号	M 1437
标 准 刊 号	ISSN 0254-5071 CN 11-1818/TS
出 版 期 日	每 月 25 日
定 价	人 民 币 25.00 元 / 册
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
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	zgnzz@163.com
网 址	www.chinabrewing.net.cn

- ◆ 中文核心期刊
- ◆ 中国科技核心期刊
- ◆ RCCSE 中国核心学术期刊
- ◆ 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
- ◆ 俄罗斯《文摘杂志》(AJ) 收录

声 明

本刊已入编《中国学术期刊(光盘版)》等系列网络数据库，并以数字化方式复制、汇编、发行、传播本刊全文。本刊所刊发的论文，作者同意将其论文的复制权、发行权、信息网络传播权、汇编权、翻译权等版权转让给《中国酿造》编辑部。作者著作权使用费与本刊稿酬一并支付，但作者仍享有非专有使用权。

作者向本刊提交发表文章即视为同意上述声明，且所投稿件不得有侵权行为，文责自负。如有异议，烦请投稿时予以申明。

目 次

(1982 年 2 月创刊)

2016 年 第 35 卷 第 6 期 总第 292 期

专论与综述

- 食源性混合菌种生物被膜的形成与种间相互作用 范 煦, 韩北忠, 陈晶瑜 1
纳豆激酶的制备及其改性研究进展 季顺利, 蔡俊秀, 崔 青 等 6
耐高糖酵母筛选及其高糖胁迫机制的研究进展 朱宝生, 刘功良, 白卫东 等 11
计算机技术在白酒生产及酒类饮品下游营销中的应用 王帅帅, 朱秋劲, 黄丹丹 等 15
酵母菌在食品工业废水处理中的应用现状 赵秀文, 纪凤娣, 宋 炏 等 20
植物性食品原料中单萜类化合物形成机理及生物活性综述
..... 庞雪威, 王积武, 吴志莲 等 24

研究 报 告

- 西藏灵菇中分离两株干酪乳杆菌及其益生特性比较研究 冯 沸, 梅 俊, 李云飞 35
茶叶发酵蒸馏酒生产工艺优化及挥发性成分分析 陈琳琳, 胡宝东, 邱树毅 等 40
不同高粱品种对老陈醋品质的影响研究 赵红年, 曹晋宜, 平俊爱 等 46
麦角甾醇含量检测分析柑橘真菌污染程度的方法研究 唐艳斌, 段晓艳, 王丽娟 等 50
酱香大曲中可培养的冠突散囊菌的初步研究 徐 佳, 邱树毅, 周鸿翔 等 55
糯米酒酿造酵母的优选 杨子琳, 伍时华, 赵东玲 等 60
海洋葡甘聚糖酶菌株的分离鉴定及酶学性质研究 王 强, 李 旭, 窦少华 等 65
(+)γ-内酰胺酶菌株 BH24 发酵产酶条件优化 张旭姣, 迟乃玉, 杨丽娜 等 70
红提葡萄酒发酵酵母菌的分离及耐受性研究 贾春凤, 贾志军, 朱维红 等 76
超高压诱变选育富锌啤酒酵母菌株的研究 陈情情, 许秀勤, 马 艳 等 81
冬果梨果酒酵母的筛选及鉴定 刘根娣, 隋 明 85
高产辅酶 Q₁₀ 类球红细菌的化学诱变筛选及其发酵培养基优化
..... 扶教龙, 钱大伟, 吴晨奇 等 90
黑曲霉产胺氧化酶培养及诱导条件的优化 周小虎, 朱 霞, 王 磊 等 96
大曲蛋白酶对固态酿酒发酵的影响 向双全, 黄应予, 刘丽娟 等 101
碱法提取桑椹果渣中不溶性膳食纤维工艺研究 程水明, 陈亨坚, 林朝霞 等 105
响应面法优化冰醋酸提取五味子果仁抗菌肽工艺研究 武 威, 焦 阳, 陈晓平 109
响应面法优化酒糟水解液发酵生产木糖醇 王 浩, 李炎璋, 李 迎 等 113
保脆剂对腌制大头菜质构特性的影响研究 尹 爽, 王修俊, 田 多 等 118
兰州百合多糖硫酸酯的制备及其抗氧化活性的测定 黄玉龙, 赵保堂, 宋 坤 等 122
包装处理对无籽刺梨的低温保鲜效果 许培振, 林 梓, 胡 敏 等 128
红曲色素发酵分批补料工艺研究 顾澄琛, 张朝晖, 包莹玲 等 133

创新与借鉴

- 土壤宏基因组中芽孢杆菌信号肽的克隆及分析 唐国鑫, 陈 宁 138
益生菌乳酸发酵提高低聚果糖含量生产的新方法 许宏贤, 张晓萍, 段 钢 143

经 验 交 流

- 铝盐对豌豆淀粉凝胶理化性质的影响研究 白 洁, 彭义交, 李玉美 等 146

中国酿造



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
励建荣	路福平	邱树毅	孙宝国
孙大文	王敏	徐岩	岳国君
翟流栓	张兰威	赵谋明	朱蓓薇

编委会委员(按姓氏拼音排序)

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
贵州味莼园食品股份有限公司	程渝生
湖南农业大学	邓放明
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	傅山国
日本酿造协会	冈崎直人
湖北工业大学	高冰
中国海洋大学	管斌
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
东北农业大学	姜毓君
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
华南理工大学	李理
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
华南理工大学	影林
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	潘广昌
天津商业大学	彭涛
甘肃省轻工研究院	彭晓光
山西省生物研究所	史明伟
上海交通大学	宋钢
北京圣伦食品有限公司	宋焕禄
北京工商大学	孙东平
南京理工大学	孙培龙
浙江工业大学	王昌禄
天津科技大学	王德良
中国食品发酵工业研究院	王龙祥
阜丰集团有限公司	王明力
贵州大学	王卫国
河南工业大学	王萃
吉林农业大学	王艳萍
天津科技大学	吴天祥
贵州大学	吴拥军
天津科技大学	肖冬光
南昌大学	熊明芳
暨南大学	徐晟
中国科学院上海生命科学研究院	余黑龙江
华中科技大学	张殿英
天津市天立独流老醋股份有限公司	张和平
内蒙古农业大学	张坤生
天津商业大学	张林
中国微生物学会酿造分会	张文学
四川大学	张宗舟
天水师范学院	赵长新
大连工业大学	赵国忠
江南大学	赵萍
兰州理工大学	周广田
齐鲁工业大学	周广田

基于响应面分析不同澄清剂对沙枣果酒澄清效果的影响

..... 子翔, 单春会, 程卫东 150

酶法辅助聚二乙醇-200 提取金银花叶中绿原酸的工艺优化

..... 石长萍, 向福, 杨报等 155

黑米花青素的浸提工艺优化及稳定性研究 四喜强, 董艳萍, 赵东江 161

分析与检测

三唑磷单克隆抗体制备以及酶联免疫试剂盒的研究

..... 冯才伟, 何方洋, 黄健等 165

高效液相色谱内标法测定动物饲料中盐酸克伦特罗 邱万山 170

MD-ICP-MS 法同时测定烟叶中 15 种稀土元素的方法研究

..... 刘磊, 唐艳斌, 袁天军等 174

不同采收期大花罗布麻叶中黄酮类成分含量的测定

..... 王立军, 黎莎莎, 孟庆艳等 179

产品开发

风味黄秋葵泡菜的研制 魏晓明, 黄菲武, 郭勇刚等 182

槐米酸奶加工工艺及 DPPH 自由基清除能力研究 郭俊花, 许先猛, 成少宁等 187

海外文摘

《日本酿造协会杂志》文摘 宋钢 192

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。

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、合理的价位，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

CHINA BREWING

CONTENTS

Established in 1982

2016 Vol.35 No.6 Serial No.292

Organization in Charge:

China General Chamber of Commerce
(CGCC)

Sponsored by:

China Condiment Industrial Association
Beijing Academy of Food Science

Published by:

Journal of China Brewing

Edited by:

Editorial Department of China Brewing

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

Supported by:

Brewing Branch of Chinese Society for
Microbiology

Distributed by: Beijing Post Bureau

Issue Code: 2-124

Oversea Distributed by:

China International Book Trading Group
Corporation Limited
(P.O. Box 399, Beijing 100044, China)

Oversea Code: M 1437

Domestic Standard Serial Number:

ISSN 0254-5071
CN 11-1818/TS

Publication Date: The 25th of Every Month

Overseas Price: US \$20 per issue

Address: No. 4, The 1st Lane, Luchang Street,
Xicheng District, Beijing, China

Postcode: 100050

Tel: +86-10-83152308 ,+86-10-63026114

+86-10-83152738(Fax)

E-mail: zgnzzz@163.com

Website: <http://www.chinabrewing.net.cn>

Formation and interspecies interactions of multi-species biofilm formed by foodborne bacteria	FAN Yi,et al.	1
Research progress on preparation and modification of nattokinase	JI Shunli,et al.	6
Screening of high-sugar-tolerant yeast and research on its high sugar stress mechanism	ZHU Baosheng,et al.	11
Application of computer technology in <i>Baijiu</i> production and downstream marketing of alcoholic drinks	WANG Shuaishuai,et al.	15
Application of yeast in food wastewater treatment	ZHAO Xiuwen,et al.	20
Review of formation mechanism and physiological activity of monoterpenes compounds in edible plants	PANG Xuewei,et al.	24
Research progress on walnut nutritional composition and health function	WANG Shuai,et al.	30
Comparative analysis of probiotic characteristics of two strains of <i>Lactobacillus casei</i> isolated from Tibetan kefir	FENG Fei,et al.	35
Technology optimization and volatile components analysis of tea fermented distilled liquor	CHEN Linlin,et al.	40
Effects of different sorghum varieties on quality of aged vinegar ...	ZHAO Hongnian,et al.	46
Analysis of fungal contamination in citrus by determination of ergosterol contents	TANG Yanbin,et al.	50
Primary study on the cultivable <i>Eurotium cristatus</i> in Moutai-flavor Daqu	XU Jia,et al.	55
Selection of yeast for brewing glutinous rice wine	YANG Zilin,et al.	60
Isolation and identification of a glucomannanase-producing strain from marine and its enzymatic properties	WANG Qiang,et al.	65
Optimization of fermentation conditions of (+) γ -lactamases-producing strain BH24	ZHANG Xujiao,et al.	70
Isolation and tolerance properties of yeast from the red grapes wine fermentation	JIA Chunfeng,et al.	76
Mutation breeding of zinc enriched <i>Saccharomyces cerevisiae</i> strain by ultra-high pressure	CHEN Qingqing,et al.	81
Screening and identification of fruit wine yeast in Dongguo pear	LIU Gendi,et al.	85
Screening of high CoQ ₁₀ -producing <i>Rhodobacter sphaeroides</i> by chemical mutagenesis and its fermentation medium optimization	FU Jiaolong,et al.	90
Optimization of culture and induction condition of amine oxidase production of <i>Aspergillus niger</i>	ZHOU Xiaohu,et al.	96
Effect of Daqu protease on solid-state fermentation of <i>Baijiu</i> ...	XIANG Shuangquan,et al.	101
Extraction of insoluble dietary fiber from mulberry pomace by alkali method	CHENG Shuiming,et al.	105
Optimization of glacial acetic acid extraction technology of the antimicrobial peptide from <i>fructus schisandrae</i> nuts by response surface methodology	WU Wei,et al.	109
Optimization of xylitol fermentation from vinasse hydrolysate by response surface method	WANG Hao,et al.	113
Effects of crisp-keeping agents on texture properties of pickled root mustards	YIN Shuang,et al.	118
Preparation and antioxidant activity of polysaccharide sulfate from Lanzhou lily	HUANG Yulong,et al.	122
Effect of packaging treatment on fresh-keeping of <i>Rosa sterilis</i> at low temperature	XU Peizhen,et al.	128
Study on fed-batch fermentation process conditions of <i>Monascus</i> pigments	GU Chengchen,et al.	133
Cloning and analysis of <i>Bacillus</i> signal peptide from soil metagenome	TANG Guoxin,et al.	138
A new production method of improving fructooligosaccharides content by probiotics lactic acid fermentation	XU Hongxian,et al.	143
Effect of aluminum salt on physicochemical properties of pea starch gel	BAI Jie,et al.	146
Effect of different clarifying agents on <i>Elaeagnus angustifolia</i> wine by response surface methodology	YU Xiang,et al.	150
Optimization of enzyme-assisted extraction conditions of chlorogenic acid with PEG-200 from <i>Lonicera japonica</i> leaves	SHI Changping,et al.	155
Optimization of extraction process for anthocyanins from black rice and research on its stability	TIAN Xiqiang,et al.	161
Preparation of triazophos monoclonal antibodies and its ELISA Kit for rapid detection	FENG Caiwei,et al.	165
Determination of clenbuterol hydrochloride in animal feedstuffs by HPLC internal standard method	DI Wanshan	170
Simultaneous determination of fifteen rare earth elements in tobacco by MD-ICP-MS	LIU Lei,et al.	174
Detection of flavonoids constituents of <i>Poacyzuan hendersonii</i> leaves from different harvest time	WANG Lijun,et al.	179
Development of flavor pickled okra	WEI Xiaoming,et al.	182
Processing technology and scavenging capacities on DPPH free radical of <i>Sophora japonica</i> yoghurt	GUO Junhua,et al.	187

南京双益
新的奉献

倒置下承液压榨机（全自动酱油压榨线）

发明专利 专利号: ZL 2010 1 0295006.8

实用新型 专利号: ZL 2014 2 0631835.2

www.njshuangyi.com

我公司总结了压榨行业 20 多年经验和用户感受及要求，研制出新型压榨机，该机原位灌酱、出料。邮于机笼一体，取消了移笼工作，省去了众多的笼体、气垫车、多项辅助设备。减少设备故障点和操作人员、降低能耗。解决了压榨操作繁琐、设备数量多、投入大的问题。

此设备已于 2011 年 11 月底在长沙加加集团试产成功！

并顺利验收，在此鸣谢长沙加加集团的大力支持！

新老压榨操作步骤对比

新式 倒置下承液压榨操作步骤:

特点：物料原位进出

- 1、灌酱机装酱入笼（配灌酱机）
- 2、自淋
- 3、轻、重压
- 4、出渣

见相关参数

占地面积: 8x8 (m)

操作人员: 2人

装机容量17kw



1. 主机原位布酱



2. 压榨中



3. 主机原位出料



新型压榨生产线全貌



4. 吊离榨干物料

老式 酱油压榨操作步骤:

- 1、灌酱
- 2、自淋
- 3、气垫车移笼
- 4、拔上部笼
- 5、气垫车移笼
- 6、轻压
- 7、气垫车移笼
- 8、拔轻压笼
- 9、换重压笼
- 10、气垫车移笼
- 11、重压
- 12、气垫车移笼
- 13、拔重压笼
- 14、出渣



连续蒸饭机

700t压榨机

老式压榨线

连续蒸料机

种曲机

小型压榨机

12m圆盘

南京双益生化成套设备有限公司

地 址: 南京市下关区幕府东路49号

电 话: 025-83534067 、 18915963865

邮 编: 210003

联系人: 沈 琦

网 址: www.njshuangyi.com

邮 箱: njsy898@126.com