

CHINA BREWING

中国酿造®

2017年第36卷第10期 总第308期 www.chinabrewing.net.cn



2017

中文核心期刊
中国科技核心期刊



扫码获取更多资讯



普牌焦糖色
着色快，色泽红亮
满足酿造行业的多种着色需求

上海爱普食品工业有限公司

开创好品味，安全又健康

地址：上海宝山区罗新路111号

电话：021-56867066 传真：021-56867886

ISSN 0254-5071



万方数据

主 管 中国商业联合会
主 办 中国调味品协会
北京食品科学研究所
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
广告部主任 许建华
广告总监 韩北忠
英文审核 鞠 岩 杨春晖
责任编辑 中国微生物学会酿造分会
支持单位 北京报刊发行局
国内发行 2-124
邮发代号 中国国际贸易集团有限公司
国外发行 M 1437

中国标准连续出版物号 ISSN 0254-5071
CN 11-1818/TS

出版日期 每月 25 日
定 价 人民币 25.00 元 / 册
印刷单位 北京科信印刷有限公司
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 zgnzzz@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)

2017 年 第 36 卷 第 10 期 总第 308 期

专论与综述

- 酵母菌高糖耐受机制的研究进展 毕新煜,刘功良,姜弘佳 等 1
- 浓香型白酒基酒的现状和发展趋势 陈 飞,张 良,霍丹群 等 5
- L-谷氨酸氧化酶的研究进展 于 爽,迟乃玉,张庆芳 9
- 豇豆食品的开发现状与展望 刘楚岑,谭兴和,张春燕 等 13
- 蓝莓果渣开发利用研究进展 雷良波,杨 浩,陈军李 等 17

研 究 报 告

- 高耐性酿酒酵母的筛选及其耐受性研究 付肖蒙,王鹏飞,郝爱丽 等 23
- 混合微生物发酵生产啤酒醋及饮料开发 郑 宇,常燕钢,白晓磊 等 27
- 红薯淀粉废水中乳酸菌的筛选及其对食源性致病菌的抑制作用
..... 张可可,王雅棋,张 莉 等 32
- 多重PCR法同时检测黄酒酒曲中多种生物胺产生菌 ... 朱晓娟,赵 磊,徐瑞涛 等 36
- 5株非酿酒酵母的耐受性及发酵特性研究 刘灿珍,董书甲,姜凯凯 等 42
- 延迟采收对晋中南地区梅鹿辄葡萄酒酚类物质的影响 吴佳颖,张振文 47
- 菠萝蛋白酶对干白葡萄酒蛋白质稳定性的影响 张梦园,董 烁,李 婧 等 52
- 葡萄酒病害相关酵母的分离与鉴定 张 众,顾沛雯,张军翔 等 56
- 浓酱兼香型酒醅中产酱香芽孢杆菌的筛选及发酵风味成分分析
..... 王 霜,缪礼鸿,张明春 等 61
- 超声波催陈米香型白酒的研究 魏群舒,杨 勇,陈 雨 等 66
- 电子鼻技术对不同轮次酱香型白酒的区分与识别 ... 田 婷,邱树毅,文聆吉 等 71
- 产纤溶酶菌株L21的鉴定与发酵条件研究 严 翠,孙玉英,刘丹丹 等 76
- 酱香型白酒酵母菌群快速鉴定及发酵性能初探 ... 卢 君,山其木格,李长文 等 82
- 活性炭基固体酸催化合成酒用脂肪酸乙酯的研究 ... 李 佳,赵 华,李 伟 等 87
- 盾叶薯蓣皂苷水解酶发酵条件优化研究 田林双,赵玉婷,戴传超 92
- 高效产锰氧化酶鞘细菌的分离鉴定及酶学特性 邓加聪,王诗瑶,蒋素素 等 97
- 降解多种抗生素残留的乳酸菌的筛选鉴定及特性研究
..... 郝 莹,孙 军,曾金金 等 104
- 紫外诱变选育耐酸酵母菌株及其特性研究 杨小冲,陈忠军,赵 洁 等 109
- 响应面法优化杏鲍菇曲制曲条件 许 彬,李慧星,李 斌 等 114

创新与借鉴

- 永春老醋耐酸微生物分离纯化及葡萄醋发酵应用 李 岩,宋 佳,夏梦雷 等 120
- 高压微射流对姜汁黑豆酸奶流变学特性的影响 谈文诗,李 理 125

经验交流

- 铜绿假单胞菌发酵产鼠李糖脂生物表面活性剂的方式及条件研究
..... 巩志金,车程川,杨 革 等 130
- 魔芋低聚糖对小鼠肠道菌群的调节作用 王文娟,贺青华,魏芬芬 等 135
- 超声波辅助复合酶法提取松茸多糖的工艺研究 陈 艳,姚 密,李美凤 等 139



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
翟流柱	张兰威	赵谋明	朱蓓薇

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	傅国城
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	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
山西省生物研究所	彭晓光
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
天津科技大学	王昌禄
中国食品发酵工业研究院	王德良
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
贵州大学	吴拥军
天津科技大学	肖冬光
南昌大学	熊 涛
暨南大学	徐明芳
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
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分会	张 林
四川大学	张文学
天水师范学院	张宗舟
大连工业大学	赵长新
江南大学	赵国忠
兰州理工大学	赵 萍
齐鲁工业大学	周广田

中性蛋白酶降解棉粕中棉酚的研究 亓秀晔, 谢全喜, 陈 振 等 144

海带酶解液的脱色及发酵脱腥工艺研究 姚艳艳, 常丽荣, 王晓辉 等 149

分析与检测

臭豆腐卤水冻干前后挥发性成分的比较研究 石 聪, 贺 静, 蒋立文 等 154

半干型绍兴黄酒中主要高级醇含量检测及其香气贡献分析
..... 黄桂东, 彭家伟, 钟先锋 等 159

福林-酚比色法测定葡萄酒中总多酚含量的研究 张 娅, 石方剑, 杨有仙 163

高效液相色谱法测定黄酒中组胺的不确定度评定 ... 卫星华, 李 卓, 张亚锋 等 167

离子色谱法测定婴幼儿配方米粉中硫氰酸钠 周海练, 黄嘉乐, 李 琼 等 171

产品开发

鲜肉粉的加工工艺研究 张 瑶, 白 娟, 王承明 175

刺梨凝固型酸奶的发酵工艺研究 谢 勇, 张 榕, 施 伽 等 181

响应面法优化香梨米酒的发酵工艺研究 赵 翔, 刘功良, 李红良 等 186

玛卡发酵型葡萄酒的酿造工艺研究 魏晓宇, 邱怡筠, 邱 磊 190

管理与营销

基于葡萄酒相关生活方式的在线葡萄酒市场细分 ... 王亚宾, 李甲贵, 李换梅 等 195

海外文摘

《日本酿造协会杂志》文摘 宋 钢 201

沧州鸿发包装技术研究所

www.yiqzj.net

我所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

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

Advertising Executive: XU Jianhua

English Reviser: HAN Beizhong

Executive Editor: JÜ 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

China Standard Serial Numbering:

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

Research progress on high sugar tolerance mechanism of yeast	BI Xinyu, et al.	1
Present situation and development trend of base liquor of Luzhou-flavor <i>Baijiu</i>	CHEN Fei, et al.	5
Research progress on L-glutamate oxidase	YU Shuang, et al.	9
Development present situation and prospect of cowpea food	LIU Chucen, et al.	13
Development and utilization of blueberry pomace: a review	LEI Liangbo, et al.	17
Screening of high tolerance <i>Saccharomyces cerevisiae</i> and its tolerance	FU Xiaomeng, et al.	23
Development of beer vinegar and the beverage by mix microorganisms fermentation	ZHENG Yu, et al.	27
Screening of lactic acid bacteria from sweet potato starch processing wastewater and its antibacterial activity against food-borne pathogenic bacteria ...	ZHANG Keke, et al.	32
Multiplex polymerase chain reaction for simultaneous detection of biogenic amines-producing bacteria in Chinese rice wine <i>Jiuqu</i>	ZHU Xiaojuan, et al.	36
Tolerance and fermentation characteristics of 5 non- <i>Saccharomyces</i> ...	LIU Canzhen, et al.	42
Effect of delayed harvesting on phenolic compounds in Merlot wine from the central and southern Shannxi province	WU Jiaying, et al.	47
Effect of bromelain on protein stability of dry white wine	ZHANG Mengyuan, et al.	52
Isolation and identification of yeasts related to wine spoilage	ZHANG Zhong, et al.	56
Analysis of the flavor compounds fermented by sauce-flavor-producing <i>Bacillus</i> strain isolated from fermented grains of mixed strong-sauce-flavor <i>Baijiu</i>	WANG Shuang, et al.	61
Accelerating aging of rice-flavor <i>Baijiu</i> by ultrasonic wave	WEI Qunshu, et al.	66
Discrimination and identification of different rounds Moutai-flavor <i>Baijiu</i> by electronic nose	TIAN Ting, et al.	71
Identification of fibrinolytic enzyme-producing strain L21 and its fermentation conditions	YAN Cui, et al.	76
Rapid identification and functional characterization of yeasts from sauce-flavor <i>Baijiu</i> during brewing	LU Jun, et al.	82
Synthesis of fatty acid ethyl ester with activated-carbon based solid acid catalyst	LI Jia, et al.	87
Optimization of fermentation conditions for <i>Dioscorea zingiberensis</i> dioscin hydrolase production	TIAN Linshuang, et al.	92
Isolation and identification of manganese-oxidase-producing Sheath bacteria and the enzymatic characterization	DENG Jiacong, et al.	97
Screening and identification of multi-antibiotics-degrading lactic acid bacteria and study on its characteristics	HAO Ying, et al.	104
Breeding of acid-resistant yeast strain by UV mutation and its characteristics	YANG Xiaochong, et al.	109
Optimization of koji-making conditions of <i>Pleurotus eryngii</i> using response surface methodology	XU Bin, et al.	114
Separation and purification of acid tolerant microorganisms from Yongchun aged vinegar and their application on grape vinegar fermentation	LI Yan, et al.	120
Effects of high-pressure microfluidization on rheological characteristics of ginger juice & black soybean yogurt	TAN Wenshi, et al.	125
Fermentation method and condition of rhamnolipid biosurfactant by <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	GONG Zhijin, et al.	130
Regulation effect of konjac oligosaccharide on gut microbiota in mice	WANG Wenjuan, et al.	135
Ultrasound-assisted compound enzyme extraction technology of polysaccharide from <i>Tricholoma matsutake</i>	CHEN Yan, et al.	139
Degradation of cottonseed meal gossypol by neutral protease	QI Xiuye, et al.	144
Decoloration and fermentation deodorization of enzymatic hydrolysate of kelp	YAO Yanyan, et al.	149
Comparative study on the volatile components in the ripening brine for fermented stinky tofu before and after lyophilization	SHI Cong, et al.	154
Main higher alcohol contents determination and aroma contribution analysis of semi-dry Shaoxing rice wine	HUANG Guidong, et al.	159
Determination of the total polyphenols content in grape spirits by Folin-ciocalteu colorimetry method	ZHANG Ya, et al.	163
Uncertainty evaluation in the determination of neotame in Chinese rice wine by HPLC	WEI Xinghua, et al.	167
Determination of sodium rhodanate in ground rice by ion chromatography	ZHOU Hailian, et al.	171
Processing technology of fermented meat rice	ZHANG Yao, et al.	175
Optimization of the fermentation process of <i>Rosa roxburghii</i> set yogurt	XIE Yong, et al.	181
Optimization of fermentation technology for pear rice wine using response surface methodology	ZHAO Xuan, et al.	186
Fermentation technology of maca fermented wine	WEI Xiaoyu, et al.	190
Segmentation of online wine market based on wine related lifestyle	WANG Yabin, et al.	195

金香霸

酒曲伴侣 酒更香醇

发酵产酯 香气倍增



淘

安琪宜昌专卖店



手机淘宝扫描



微信公众号

 Angel 安琪