

CHINA BREWING

QK1719818

中國釀造®

月 7 刊

2017

2017年第36卷第7期 总第305期 www.chinabrewing.net.cn

中文核心期刊
中国科技核心期刊



佛山金骏康健康科技有限公司 梅州金柚康健康科技有限公司



• 高新技术企业

• 高新技术产品

NHDC (新甲基橙皮苷二氢查耳酮)

甜度超过蔗糖1000-1500倍的食品香料 (GB2760 #S0269), 还可以改良风味喔。

我们既是用户，又是解决方案提供商，
谁最懂用户，只有用户。

As possible as
尽柚所能 pomelo can!



ISSN 0254-5071



电话：0757-85573060 网址：www.goldenhealth.com
联系人：郑先生 13682236673 鲍小姐 13760612069

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
副 社 长 许建华
广告部主任 韩北忠
广告总监 鞠 岩 杨春晖
英文审核 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

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。

专论与综述

- 发酵豆制品生物活性肽功能特性研究进展 刘 莉,张金兰,孙 勇 等 1
黄酒生物活性成分及其功能研究进展 张 元,白卫东,刘功良 5
白酒上头效应分析及降低措施探究 田学梅,张宿义,郑若欣 等 10
稳定同位素质谱在酿造调味品真伪鉴别中的应用进展
..... 王 奇,熊 岑,苏志义 等 14
漆酶及其在酿酒工业中的应用研究进展 常 晨,梁 敏,包怡红 18

研 究 报 告

- 不同粮食品种对清香型大曲酒风味的影响 陈 彬,何宏魁,李安军 等 22
芽孢杆菌LWM1的分离鉴定及其对蜡样芽孢杆菌的抑制作用
..... 朱大恒,刘 丽,喻 锐 等 27
PB试验优化德氏乳杆菌增殖培养基的研究 蒋艾廷,李宝坤,金 丹 等 32
盐酸菜中降胆固醇、亚硝酸盐乳酸菌筛选及功能特性研究
..... 曾承露,李 锋,黄德娜 37
酱香型白酒酒糟中生香酵母的筛选及鉴定 蔡雪梅,吴联海,陈梦圆 等 42
东北酸菜优良乳酸菌筛选及其抑菌特性研究 王 磊,张 洁,赵国忠 48
香蕉残次果及香蕉花上乳酸菌的筛选鉴定 崔坤鹏,谭海生,杨劲松 等 53
大方臭豆腐中高产纳豆激酶菌株的分离鉴定 高泽鑫,何腊平,刘亚兵 等 58
柿子醋液态发酵工艺优化及澄清剂对柿子醋品质的影响
..... 陈珍金,郭伟灵,贾瑞博 等 63
白云边酒陈酿过程理化指标变化规律探讨 曹敬华,张明春,朱正军 等 67
仰韶陶甬型白酒大曲可培养微生物多样性研究 樊建辉,侯建光,郭福祥 等 71
浓香型白酒窖泥中芽孢杆菌的分离鉴定及代谢产物分析
..... 刘燕梅,王艳丽,汪文鹏 等 76
海洋生淀粉酶菌株发酵条件响应面优化 周新高,逢 飞,窦少华 等 80
培养条件对黑曲霉脂肪酶选择性合成1,3甘油二酯的影响
..... 张富豪,李兰香,何腊平 等 85
木薯渣中酵母菌的分离鉴定及发酵性能测定 杨承剑,谢 芳,李孟伟 等 90
一株植物乳杆菌的分离鉴定及应用 刘宗敏,周红丽,谭兴和 等 95
透明质酸添加对细菌纤维素发酵生产的影响 丁 勇,张尚薇,邵明亮 等 100
比利时/德国小麦啤酒风味物质差异研究 崔云前,成冬冬,任 辉 105
柠檬酸和氯化钠抑制地衣芽孢杆菌生物被膜的研究
..... 侯佳启,林 敏,周亚彬 等 110
梅鹿辄葡萄4个营养系果实酚类物质变化研究 刘政海,李六林,董志刚 等 114
不同叶幕机械修剪方式下赤霞珠葡萄所酿酒的酚类物质研究
..... 王 珍,刘迪迪,张振文 119
灭菌豆干货架期内品质变化及微生物群落多样性分析
..... 李志波,刘特元,钱植龙 等 124
复合菌剂对辣椒发酵过程中亚硝酸盐含量的影响 黄 珊,王修俊,范志平等 129
金线莲 α -葡萄糖苷酶抑制剂提取工艺优化研究 陈 哲,张 进,钟振声 135
不同酵母制作的馒头感官及品质分析 郑金晶,卢 发,吕江波 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
翟流栓	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	杨晟
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

创新与借鉴

襄阳大头菜腌制液膜醭细菌群落结构研究 郭壮, 沈馨, 董蕴等 143

前体氨基酸对赤霞珠干葡萄酒中生物胺含量的影响 张凯婷, 王瑞, 翟银成等 148

经验交流

体外人胃肠模拟系统在食物消化行为研究中的应用进展 李玉珍, 肖怀秋, 姜明姣等 153

基于蛋白质和DNA的食品过敏原检测技术的研究进展 丁亮, 付琳, 吴秀莲等 157

基于Plackett-Burman设计和响应面法优化羊肝抗氧化肽的制备工艺 母应春, 苏伟, 文飞等 161

薏仁米糠蛋白酶法提取工艺的优化 任颢珂, 陈莉, 卢红梅等 167

分析与检测

β -葡萄糖苷酶对刺梨汁香气物质的影响 彭邦远, 罗昱, 张洪礼等 172

HS-SPME和GC-MS联用法对甘薯醋挥发性香气成分的分析 乔羽, 王如福, 于迪等 178

产品开发

黑糯米保健酒工艺研究 齐琦, 母应春, 禹晓婷等 182

发酵型桂花蜂蜜酒的酿造工艺研究 李从军, 谢爱娣 187

沧州鸿发包装技术研究所
www.ydztj.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。

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。

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

万方数据

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 of functional properties of bioactive peptides from fermented soybean products	LIU Li, et al.	1
Research progress of bioactive components in Chinese rice wine and their functions	ZHANG Yuan, et al.	5
Analysis of headache and dizziness effect after drinking <i>Baijiu</i> and research of the mitigation measure	TIAN Xuemei, et al.	10
Application progress of stable-isotope ratio mass spectrometry in the authenticity identification of brewing condiments	WANG Qi, et al.	14
Research progress and application of laccase in alcoholic drink industry	CHANG Chen, et al.	18
Effect of different grain varieties on the flavor of Fen-flavour Daqu <i>Baijiu</i> (Chinese liquor)	CHEN Bin, et al.	22
Isolation and identification of <i>Bacillus</i> LWM1 and its inhibition effect on <i>Bacillus cereus</i>	ZHU Daheng, et al.	27
Optimization of proliferation medium for <i>Lactobacillus delbrueckii</i> by PB experiments	JIANG Aiting, et al.	32
Screening and functional property of cholesterol- and nitrite-degrading lactic acid bacteria from pickled vegetable	ZENG Chenglu, et al.	37
Screening and identification of aroma-producing yeast in distiller's grains of Moutai-flavor <i>Baijiu</i>	CAI Xuemei, et al.	42
Screening and antibacterial property of superior lactic acid bacteria from pickled Chinese cabbage in Northeast of China	WANG Lei, et al.	48
Screening and identification of lactic acid bacteria from defective banana fruit and banana flower	CUI Kunpeng, et al.	53
Screening and identification of strains with high yield nattokinase form Dafang stinky tofu	GAO Zexin, et al.	58
Optimization of liquid-state fermentation process of persimmon vinegar and the effect of clarification agent on the quality of persimmon vinegar	CHEN Zhenjin, et al.	63
Variation regularity of physicochemical indexes of Baiyunbian <i>Baijiu</i> during aging process	CAO Jinghua, et al.	67
Microbial diversity of culturable microorganism from Yangshao pottery-flavor <i>Baijiu</i> Daqu	FAN Jianhui, et al.	71
Screening, identification and metabolites analyses of <i>Bacillus</i> in pit mud of Luzhou-flavor <i>Baijiu</i>	LIU Yanmei, et al.	76
Optimization of fermentation conditions of marine raw starch amylase strains by response surface method	ZHOU Xinshang, et al.	80
Effect of culture conditions on the synthesis of 1,3-DAG by the lipase from <i>Aspergillus niger</i>	ZHANG Fuhao, et al.	85
Isolation, identification and fermentation ability of yeasts from cassava residues	YANG Chengjian, et al.	90
Isolation, identification and application of a <i>Lactobacillus plantarum</i> strain	LIU Zongmin, et al.	95
Effect of hyaluronic acid addition on fermentation process of bacterial cellulose	DING Yong, et al.	100
Flavor substances difference between Belgian and German wheat beer	CUI Yunqian, et al.	105
Inhibitory effects of citric acid and sodium chloride on <i>Bacillus licheniformis</i> biofilm	HOU Jiaqi, et al.	110
Changes of phenolic compounds in four clones of Merlot grape	LIU Zhenghai, et al.	114
Phenolic compounds of Cabernet Sauvignon wine from vines under different mechanical trimming systems	WANG Zhen, et al.	119
Quality change and microbial community diversity analysis of sterilized dried bean curd in shelf life	LI Zhibo, et al.	124
Effect of complex microbial inoculants on nitrite contents during chilli fermentation	HUANG Shan, et al.	129
Optimization of extraction technology of α -glucosidase inhibitor from <i>Anoectochilus roxburghii</i>	CHEN Zhe, et al.	135
Sensory evaluation and quantity analysis of steamed bread made by different yeasts	ZHENG Jinjing, et al.	139
Diversity of bacterial microflora of biomembrane in Xiangyang mustard root brine	GUO Zhuang, et al.	143
Effects of precursor amino acids on biogenic amines contents in Cabernet Sauvignon dry red wine	ZHANG Kaiting, et al.	148
Application progress of <i>in vitro</i> human gastrointestinal simulation system in food digestion behavior study	LI Yuzhen, et al.	153
Recent advance of detection technology of food allergens based on protein and DNA	DING Liang, et al.	157
Optimization of preparation technology of antioxidant peptides from sheep liver by Plackett-Burman design and response surface methodology	MU Yingchun, et al.	161
Optimization of extraction technology of adlay bran protein by enzymatic method	REN Xieke, et al.	167
Effect of β -glucosidase on the volatile compounds of <i>Rosa roxburghii</i> juice	PENG Bangyuan, et al.	172
Analysis of volatile aroma components in sweet potato vinegar by HS-SPME and GC-MS	QIAO Yu, et al.	178
Technology of black glutinous rice health wine	QI Qi, et al.	182
Brewing technology of fermented <i>Osmanthus fragrans</i> and honey wine	LI Congjun, et al.	187



自然醇厚 回味持久

为您提供专业的食品调味解决方案

- YE(酵母抽提物)通过天然微生物降解而来的美味,非人工合成。
- 多种呈味物质融合所得的丰富味觉体验,协调,饱满。
- 味道迅速充满口腔,同时持久的释放。



增鲜增味 | 降盐淡盐 | 平衡异味 | 耐受性强 | 食品属性

官方网站



官方微信



电话: 0717-6369988 6369617

传真: 0717-6369752

邮箱: ye@angelyeast.com

更多应用领域解决方案 ye.angelyeast.com