

CHINA BREWING

ISSN 0254-5071
CN 11-1818/TS

中国酿造®

月 12 刊

2018

2018年第37卷第12期 总第322期 www.chinabrewing.net.cn

中文核心期刊
中国科技核心期刊



帝斯曼酵母提取物解决方案 酿造好酱油的天然鲜味

帝斯曼创新的酵母提取物解决方案，富含高浓度的呈味物质，能显著提升酱油的品质，使得口感更饱满、浓厚、协调，带来与长时间发酵酱油同等的天然鲜味。我们的解决方案将帮助您打造专属您的好酱油，为您的产品带来更多深受消费者喜爱的健康与天然理念！

帝斯曼（中国）有限公司 食品配料科技事业部
Info.food@dsm.com | www.dsm.com
电话：86 21 61418188
传真：86 21 61418088

强有力的客户支持

我们的咸味应用专家，致力于帮助客户一起创造口味更佳的产品，同时将我们风味配料产品的优势发挥到极致。

我们的每个全球技术中心都派驻了专门的技术应用团队，他们将非常乐意为您提供技术支持，使您真正能够从这款功能强大的风味配料产品中受益。想要了解更多吗？拨打电话联系我们吧！

ISSN 0254-5071



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
副 社 长 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

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
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
- ✦ 美国 EBSCO 数据库收录
- ✦ 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。

万方数据

专论与综述

- 传统发酵大豆制品挥发性成分和微生物多样性的研究进展 张鹏飞,乌日娜,武俊瑞 1
- 我国传统白酒酿造与工业酒精发酵的比较分析 龙 婷,余志晟,汪 强 等 7
- 苦荞营养、功能和香气成分的研究进展 周冉冉,李可心,陈茂彬 等 12
- 三孢布拉霉中类胡萝卜素增产方法的研究进展 陈玉龙,王 强,杨清香 等 16

研究报告

- 酿酒和鲜食葡萄酿造起泡葡萄酒品质差异研究 都 晗,梁艳英,王 鑫 等 22
- 酱香型白酒耐乳酸酵母的筛选及特性研究 王 莉,陈良强,杨 帆 等 28
- 浓香型白酒窖泥质量评价理化指标的筛选 朱莉莉,罗惠波,黄治国 等 33
- 酿造酱油回收油脂的酶法脱酸工艺研究 朱新贵,李学伟,王 颖 40
- 超声波催陈新醋的工艺研究 张媛渊,王如福,郎繁繁 等 46
- 非酿酒酵母与酿酒酵母混合发酵柿子酒特性的研究 ... 荆 雄,杨 辉,苏 文 等 52
- 银杏酒成分分析及品质鉴定 郭慧敏,何杉杉,卢 艳 等 57
- 荔枝酒制备过程中 DDMP 生成的适宜条件及变化规律 ... 王 桢昌,何荣荣,钟秋平 61
- 转木糖还原酶基因 *XYL1* 酿酒酵母的构建及产木糖醇能力研究 王凤梅,张邦建,岳泰新 等 66
- 新疆酿酒葡萄表皮乳酸菌的分离鉴定及耐受性分析 ... 姜 蕾,周雪燕,王 斌 等 71
- 广西地区青年人肠道乳酸菌的分离及其发酵酸奶品质的评价 杨发容,董 蕴,单春会 等 76
- 碱法破壁 - 酶法提取葡萄酒废酵母细胞壁多糖的工艺研究 石豪磊,赵国正,孔祥君 等 82
- 扬州酱菜中降解亚硝酸盐乳酸菌的筛选、鉴定及性能研究 丁娟芳,杨 嘉,朱淑云 等 87
- 热烫拉伸温度对 Mozzarella 干酪蛋白降解及质构特性的影响 杜 莹,赵玉明,马 玲 92
- 传统发酵白牦牛酸奶重金属风险评估 刘 静,白斌芳,白天麟 96
- 一株海洋链霉菌发酵条件的优化及其抑菌活性物质的研究 梁光杰,车程川,巩志金 等 101
- 不同杀菌方式对低醇枣酒品质的影响 张丽华,李珍珠,王维静 等 106
- 木糖浓度及补料发酵对树干赤酵母乙醇发酵的影响 吴仁智,陈 东,黄 俊 等 112
- 全因子试验设计优化产 ACE 抑制肽羊乳发酵工艺及其冷藏研究 陈 合,李仪琳,张博文 等 116
- 不同菌种发酵对巴戟天活性成分含量的影响 谭丽容,代文豪,罗志锋 等 121
- 核 - 壳型松香基磁性聚合物固定化脂肪酶的制备及性能 黎克纯,雷福厚,卢建芳 等 126
- 响应面法优化大曲中黄曲霉毒素 B1 提取工艺 张崇军,唐贤华,赵 龙 等 132

创新与借鉴

- 紫色红曲霉中新型酯酶 ESM1 的纯化及其酶学特性研究 张 玉,周冉冉,李可心 等 137
- 动态光散射法研究降度白酒的粒径及其分布 黄张君,曾远航,宋 川 等 143



顾问委员 (按姓氏拼音排序)

曹小红	陈 锋	陈 卫	程 池	董明盛
韩北忠	贺稚非	霍军生	李 东	李冬生
李 琳	励建荣	路福平	邱树毅	孙宝国
孙大文	王 敏	徐 岩	许正宏	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)

仲恺农业工程学院	白卫东
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
中国农业大学	程永强
贵州味园园食品股份有限公司	程瑜生
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
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
贵州大学	黄永光
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
西北农林科技大学	李志西
贵州大学	李 祝
北京燕京啤酒股份有限公司	林智平
南昌大学	刘成梅
山东省食品发酵工业研究设计院	刘建军
贵州大学	卢红梅
江南大学	陆 健
江南大学	毛 健
东北农业大学	孟祥晨
黑龙江八一农垦大学	牛广财
中国农业大学	潘秋红
甘肃省轻工研究院	彭 涛
山西省生物研究所	彭晓光
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
山西农业大学	王如福
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	吴拥军
新疆农业大学	武 运
天津科技大学	肖冬光
清华大学	邢新会
南昌大学	熊 涛
暨南大学	徐明芳
广西农业科学院葡萄与葡萄酒研究所	杨 莹
江苏恒顺醋业股份有限公司	余永建
天津市天立独流老醋股份有限公司	张殿英
中国微生物学会酿造分会全国白酒专家委员会	张东堂
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
天津科技大学	赵国忠
华东理工大学	赵黎明
兰州理工大学	赵 萍
北京工商大学	郑福平
江苏大学	邹小波

经验交流

- 酱香型白酒制酒机械化生产试验的研究 张 健, 李 波, 程平言 等 148
- 植物乳杆菌发酵对猕猴桃抗氧化物质含量及抗氧化活性的影响
..... 张业芳, 唐 诗, 周 艳 等 154
- 超声波法提取水溶性茯苓多糖工艺优化及其抗氧化活性探究
..... 郭毓菲, 张诗泉, 王汉迪 等 160
- 利用猴头菌发酵大果山楂汁的条件优化研究 张 巧, 陈春喜, 吴天保 165
- 凝结芽孢杆菌发酵枸杞汁的工艺优化及主要成分变化
..... 马若霜, 方海田, 刘慧燕 等 169

分析与检测

- 不同萃取头固相萃取分析小米清酒挥发性成分的研究
..... 李少辉, 赵 巍, 张爱霞 等 175
- 黑糯米酒及黑糯米保健酒品质分析 苏 伟, 母 雨, 齐 琦 等 180
- 酵母与酶子及其制作馒头挥发性物质分析 孙祥祥, 刘长虹, 张 萌 等 186
- 永康高山绿茶超高效液相色谱指纹图谱研究 杨 璐, 支红峰, 胡中豪 192

产品开发

- 基于安琪混合酒曲的糯米酒新工艺研究 钟明叶, 李志军, 周榆林 等 196
- 黄金贡柚果酒的发酵工艺研究 王登宇, 易 佳, 李丹蓉 等 200
- 啤酒糟酸奶的研制 王 然 204

海外文摘

- 《日本酿造协会杂志》文摘 宋 钢 208

沧州鸿发包装技术研究所

www.hongfa.com

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



全自动复合膜液体枕包装机




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: 0317-4958866/4958887
手机: 13931760253



河北中复玻璃钢有限公司

中复玻璃钢 ZHONGFU GLASS

优质的产品，合理的价格，专注食品酿造行业！与长沙加加酱油、玉兔食品、珍极酱油、镇江香醋等客户长期合作！

地址: 河北省衡水市冀州区彭村工业园
电话: 0318-8683166 传真: 0318-8683599
手机: 13931831002 邮箱: 13931831002@163.com
网址: www.hbzfrp.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 advance on volatile components and microbial diversity of traditional fermented soybean products	ZHANG Pengfei, et al.	1
Comparative analysis of traditional <i>Baijiu</i> brewing and industrial alcohol fermentation in China	LONG Ting, et al.	7
Research progress of nutritional, functional and aroma components of tartary buckwheat	ZHOU Ranran, et al.	12
Research progress of the strategy of increasing carotenoid production in <i>Blakeslea trispora</i>	CHEN Yulong, et al.	16
Quality difference in sparkling wines fermented by wine grape and table grape	DU Han, et al.	22
Screening and characteristics of lactic acid-tolerant yeast from sauce-flavor <i>Baijiu</i>	WANG Li, et al.	28
Screening of physicochemical indicators for pit mud quality evaluation in strong-flavor <i>Baijiu</i>	ZHU Lili, et al.	33
Deacidification process of recovered oil from brewing soy sauce by enzymatic method	ZHU Xingui, et al.	40
Technology of accelerated aging of original vinegar by ultrasonic	ZHANG Yuanyuan, et al.	46
Fermentation performances of persimmon wine with mixed yeasts of non- <i>Saccharomyces</i> and <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	JING Xiong, et al.	52
Component analysis and quality identification of ginkgo wine	GUO Huimin, et al.	57
Suitable brewing conditions and change rule of DDMP production in lychee wine making	WANG Zhenchang, et al.	61
Construction of <i>Saccharomyces cerevisiae</i> with xylose reductase gene <i>XYL1</i> and its xylitol production ability	WANG Fengmei, et al.	66
Isolation, identification and tolerance analysis of lactic acid bacteria from Xinjiang wine grape skin	JIANG Lei, et al.	71
Isolation of lactic acid bacteria from the intestinal tract of young people in Guangxi and evaluation of the yogurt fermented with these bacteria	YANG Farong, et al.	76
Extraction technology of polysaccharides from the cell wall of spent yeasts of wine by alkaline breaking-enzymatic extraction method	SHI Haolei, et al.	82
Screening, identification and characteristic of nitritedegrading lactic acid bacteria from Yangzhou pickles	DING Juanfang, et al.	87
Effect of blanching and stretching temperature on protein degradation and texture property of Mozzarella cheese	DU Ying, et al.	92
Risk assessment of heavy metals in traditional fermented white yak yogurt	LIU Jing, et al.	96
Optimization of fermentation conditions of a marine <i>Streptomyces</i> and its antibacterial activity substances	LIANG Guangjie, et al.	101
Effect of different sterilization methods on the quality of low-alcohol jujube wine	ZHANG Lihua, et al.	106
Effect of xylose concentration and fed-batch fermentation on <i>Pichia stipitis</i> fermentation for ethanol production from xylose	WU Renzhi, et al.	112
Fermentation technology optimization and refrigeration of goat milk containing ACE inhibitory peptide by full factorial experiment design	CHEN He, et al.	116
Effect of fermentation with different strains on active components content in <i>Morinda officinalis</i> How.	TAN Lirong, et al.	121
Preparation and performance of core-shell rosinyll magnetic polymer immobilized lipase	LI Kechun, et al.	126
Optimization of extraction process of aflatoxin B1 in Daqu by response surface methodology	ZHANG Chongjun, et al.	132
Purification and characterization of a new esterase ESM1 from <i>Monascus purpureus</i>	ZHANG Yu, et al.	137
Particle size distribution of alcohol content-reduced <i>Baijiu</i> determined by dynamic light scattering	HUANG Zhangjun, et al.	143
Mechanized production test of Moutai-flavor <i>Baijiu</i> making	ZHANG Jian, et al.	148
Effects of <i>Lactobacillus plantarum</i> fermentation on the antioxidants content and antioxidant activities of kiwifruit	ZHANG Yefang, et al.	154
Extraction technology optimization of water soluble pachyman by ultrasonic method and its antioxidant activity	GUO Yufei, et al.	160
Optimization of <i>Crataegus pinnatifida</i> juice fermentation conditions by <i>Hericium erinaceus</i>	ZHANG Qiao, et al.	165
Fermentation technology of goji juice by <i>Bacillus coagulans</i> and its major nutrients components changes	MA Ruoshuang, et al.	169
Volatile components of millet sake by solid phase microextraction with different extractors	LI Shaohui, et al.	175
Quality analysis of black glutinous rice wine and black glutinous rice health wine	SU Wei, et al.	180
Analysis of volatile substances in yeast, <i>Jiaozi</i> and <i>Mantou</i> made by yeast and <i>Jiaozi</i>	SUN Xiangxiang, et al.	186
Fingerprint of Yongkang green tea by UPLC	YANG Lu, et al.	192
Research on the new technology of glutinous rice wine by Angel mixed <i>Jiuqu</i>	ZHONG Mingye, et al.	196
Fermentation technology of golden pomelo fruit wine	WANG Dengyu, et al.	200
Preparation of the yogurt with brewer's spent grain	WANG Ran	204

余香霸

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



国内统一刊号: CN11-1818/TS
万方数据

邮发代号: 2-124

定价: 人民币25.00元