

CHINA BREWING

中国酿造®

2018年第37卷第7期 总第317期 www.chinabrewing.net.cn

QK1838057



2018

中文核心期刊
中国科技核心期刊

天香苑®
TianXiangYuan

股票代码: 831060

YEAST EXTRACT

酵母抽提物

增鲜
增味

增醇
厚感

淡盐
降盐

平衡
异味



顾问式DIY服务模式



天香苑通过BRC全球食品标准认证

☎ 4006-0756-16
e www.txybio.com



官方网站



官方微信



高新技术企业



- 纯品型酵母抽提物 ● 高I+G型酵母抽提物
- 风味型酵母抽提物 ● KOKUMI酵母抽提物

珠海天香苑生物科技发展有限公司
ZHU HAI TXY BIOTECH HOLDING CO.,LTD.

地址: 广东省珠海市斗门区白蕉开发区经纬路8号

电话: 0756-5511079 0756-5511008 邮编: 519185

邮箱: admin@txybio.com 传真: 0756-5511139

ISSN 0254-5071



9 770254 5071 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 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
- ✦ 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》(CABD)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

- 还原型谷胱甘肽在果酒酿造中的应用 徐俊南,王 静,常婷婷 等 1
- 我国腌渍蔬菜产业现状分析及改进对策 陈 晟,罗佳瑶,蒋立文 等 6
- 大头菜等蔬菜腌制工艺研究现状与展望 朱莉莉,罗惠波,黄治国 等 11
- 传统发酵奶酒的研究进展 任志敏,陈忠军,孙子羽 等 17
- 发酵蔬菜中乳酸菌降解亚硝酸盐的研究进展 姚 荷,谭兴和,张春艳 等 22

研究报告

- 基于 Miseq 高通量测序技术的古襄阳酒窖泥细菌多样性评价
..... 杨小丽,尚雪娇,余海忠 等 26
- 一株具有抗菌活性芽孢杆菌 HN-7 的分离及抗菌活性研究
..... 黄承敏,王蓉蓉,肖 茜 等 31
- 开菲尔直投式发酵剂在益生菌干酪生产中的应用研究
..... 陈旭峰,史改玲,樊伟鑫 等 35
- 浓香型白酒窖泥中乳酸菌的分离鉴定及其在柑橘酒中的应用
..... 沈 馨,马佳佳,刘文汇 等 42
- α -酮戊二酸对 L- 羟脯氨酸产量的影响 蔡萌萌,刘子强,户红通 等 47
- 水开菲尔粒发酵香蕉皮过程中成分变化研究 翟苗苗,欧阳信,李梦茹 等 51
- 猕猴桃酒发酵过程中营养成分变化及发酵方式对成品酒品质的影响
..... 王 静,徐俊南,常婷婷 等 55
- 几丁质脱乙酰酶高产菌株的选育及其发酵特性研究 魏丽蓉,秦汪艳,李永成 61
- 黄酒中生物胺对小鼠胺类氧化酶和免疫功能的影响 ... 周玮忻,伍梓汐,万 群 等 67
- 产乳酸乙酯酿酒酵母菌株的构建 刘 港,李 洁,任津莹 等 72
- 荞麦酿造酒中黄酮类物质含量变化的初步研究 曹 冉,钟继仁,张晓龙 等 78
- 葡萄酒相关酵母 β -葡萄糖苷酶活性及影响因素研究 王凤梅,张邦建,岳泰新 83
- 鹰嘴豆纳豆优良发酵菌株的筛选与初步鉴定 张俊杰,郭 晨,尚益民 等 88
- 高还原力及脂肪酶活樱桃酵素生产工艺优化 张 冰,张会娟,张全盛 等 93
- 电子舌对不同酒味觉的辨识研究 邓 莉 97
- 活性干酵母活化时间与级数对葡萄酒发酵的影响 刘嘉璐,孙玉梅,黄 超 等 101
- 响应面法优化茯苓多糖发酵培养基 邹成梅,王甜甜,何思艳 等 107
- 酿酒葡萄皮渣中白藜芦醇的提取及抗氧化、抗肿瘤活性研究
..... 王虹玲,吴 优,于子箫 等 112
- 白藜芦醇丹阳黄酒抗氧化活性和稳定性研究 乔晓月,靳迎春,曹喜涛 等 117
- 青梅酒的总酸和挥发酸控制技术研究 赵 莹,谭晓辉,胡鹏刚 等 122
- 尾穗苋粒发酵小曲清香型白酒的研究 肖荣飞,陈旭峰,郭 娅 等 127
- 创新与借鉴
- 基于途径分析的产甘油有孢汉逊酵母菌株的选育 赵贝贝,刘慧燕,方海田 等 132
- 蛋白组学差异揭示黑曲霉 (*Aspergillus niger*) 高产柠檬酸的分子机制
..... 谢 慧,王凤清,魏东芝 138



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
贵州味莪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
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

- 灰树花胞外粗多糖脱色工艺优化及对 α -葡萄糖苷酶抑制作用的影响 刘力萍, 吴天祥, 张宗启 145
- 响应面法优化酶解红松松仁粕制备抗氧化肽 包怡红, 王 奎, 李 倩 等 150
- 山竹果皮浸泡酒的活性成分及抗氧化活性变化 ... 农仲文, 刘晓静, 于立梅 等 156

分析与检测

- 杨凌地区主要葡萄蒸馏酒的香气成分分析 王 鑫, 梁艳英, 李娜娜 等 161
- 氯化血红素比色法检测乳制品中土霉素 石 彬, 李咏富, 吴远根 168
- 不同品种荔枝发酵饮料挥发性香气成分对比研究 刘国明, 黄 川, 李杰民 等 173
- 新疆葡萄酒中赭曲霉毒素 A 含量分析 全 莉, 马文瑞, 王雪薇 等 180
- 电感耦合等离子体质谱法同时测定白酒中的 6 种重金属元素 张丹丹, 高 洁, 周 宇 等 185
- 月见草油气相色谱指纹图谱研究 王慧竹, 陈 帅, 石 琳 等 189

产品开发

- 希腊式酸羊奶的研制 刘 婕, 朱 青, 王小然 等 194
- 甜米酒发酵工艺条件研究 李华敏, 王艺欣, 李 林 等 199
- 多粮汽爆酿造小曲酒新工艺的应用研究 郭辉祥, 龙远兵, 王晓平 等 203

沧州鸿发包装技术研究所

www.ytqzj.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>

万方数据

Application of reduced glutathione in fruit wine brewing	XU Junnan, et al.	1
Status analysis and improving measures of pickled vegetables industry in China	CHEN Sheng, et al.	6
Research status and prospect of pickling process of kohlrabi and other vegetables	ZHU Lili, et al.	11
Research progress on traditional fermented milk wine	REN Zhimin, et al.	17
Research progress on nitrite degradation by lactic acid bacteria in fermented vegetables	YAO He, et al.	22
Bacterial diversity in pit mud of Guxiangyang <i>Baijiu</i> analyzed by Miseq high-throughput sequencing	YANG Xiaoli, et al.	26
Isolation and antibacterial activity of <i>Bacillus</i> sp. HN-7 with antibacterial activity	HUANG Chengmin, et al.	31
Application of kefir direct-vat-set starter in probiotics cheese production	CHEN Xufeng, et al.	35
Isolation and identification of lactic acid bacteria from pit mud of Luzhou-flavor <i>Baijiu</i> and their application in the fermentation of orange wine	SHEN Xin, et al.	42
Effect of α -ketoglutarate on the yield of L-hydroxyproline	CAI Mengmeng, et al.	47
Changes of ingredients during fermentation process of banana peel by water kefir grains	ZHAI Miaomiao, et al.	51
Changes of nutritional composition during kiwi wine fermentation and effects of fermentation methods on the quality of kiwi wines	WANG Jing, et al.	55
Screening and fermentation characterization of high yield chitin deacetylase-producing strains	WEI Lirong, et al.	61
Effect of biogenic amines in <i>Huangjiu</i> on amine oxidase and immune function of mice	ZHOU Weixin, et al.	67
Construction of ethyl lactate-producing <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	LIU Gang, et al.	72
Changes of flavonoids contents in buckwheat brewing liquor	CAO Ran, et al.	78
Activity and influence factors of β -glucosidase in wine-making yeasts	WANG Fengmei, et al.	83
Screening and preliminary identification of superior fermentation strains for chickpea natto	ZHANG Junjie, et al.	88
Process optimization of cherry enzyme with high reducing power and lipase activity	ZHANG Bing, et al.	93
Identification of taste of different kinds of liquor by electronic tongue	DENG Li	97
Effects of activation time and stages of active dry yeast on wine fermentation	LIU Jialu, et al.	101
Optimization of fermentation medium of polysaccharides from <i>Poria cocos</i> by response surface methodology	ZOU Chengmei, et al.	107
Extraction, antioxidant and antitumor activity of resveratrol from wine grape pomace	WANG Hongling, et al.	112
Antioxidant activity and stability of Danyang <i>Huangjiu</i> with resveratrol	QIAO Xiaoyue, et al.	117
Control technology of total acid and volatile acid contents in greengage wine	ZHAO Ying, et al.	122
Fermentation of Xiaoqu Fen-flavor <i>Baijiu</i> using <i>Amaranthus tricolor</i> seeds	XIAO Rongfei, et al.	127
Breeding of glycerol-producing <i>Hanseniaspora uvarum</i> strain based on pathway analysis	ZHAO Beibei, et al.	132
Molecular mechanism revealed by proteomic differences of <i>Aspergillus niger</i> with high yield citric acid	XIE Hui, et al.	138
Decolorization process optimization of extracellular crude polysaccharide of <i>Grifola frondosa</i> and its inhibitory effect on α -glucosidase	LIU Liping, et al.	145
Optimization of enzymatic hydrolysis of <i>Pinus koraiensis</i> nut meal to prepare antioxidant peptides by response surface methodology	BAO Yihong, et al.	150
Changes of active components and antioxidant activity of mangosteen peel soaked wine	NONG Zhongwen, et al.	156
Analysis of the aroma components of distilled spirits from main grape varieties in Yangling area	WANG Xin, et al.	161
Determination of oxytetracycline in dairy products by hemin colorimetry	SHI Bin, et al.	168
Comparison of volatile aroma components in fermented beverages with different litchi varieties	LIU Guoming, et al.	173
Analysis of ochratoxin A content in Xinjiang grape wine	QUAN Li, et al.	180
Simultaneous determination of 6 kinds of heavy metal elements in <i>Baijiu</i> by ICP-MS	ZHANG Dandan, et al.	185
Gas chromatographic fingerprint of oil from <i>Oenothera biennis</i>	WANG Huizhu, et al.	189
Development of Greek goat yogurt	LIU Jie, et al.	194
Fermentation technology of sweet rice wine	LI Huamin, et al.	199
Application of the new technology of Xiaoqu <i>Baijiu</i> production by steam explosion of multi-grains	GUO Huixiang, et al.	203



自然醇鲜 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。
- 多种呈味物质混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。



安琪® 酵母抽提物
ANGEL YEAST EXTRACT

增鲜增味 | 降盐淡咸 | 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