

CHINA BREWING

ISSN 0254-5071
CN 11-1818/TS

中国酿造®

2022年第41卷第10期 总第368期 www.chinabrewing.net.cn

月 10 刊

2022

中文核心期刊
中国科技核心期刊

广告

爱普焦糖色

可应用于酱油、蚝油、料酒等调味产品

上色快 色泽佳

ISSN 0254-5071



9 770254 507228
万方数据

SINCE 1993



上海爱普食品工业有限公司
AIPU FOOD INDUSTRY CO., LTD.

邮箱: sales@aipufood.com

网址: www.aipufood.com

电话: 021-56867066

传真: 021-56867886



扫码获取更多资讯

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 乔晓玲
执行社长 赵 燕
主 编 王文平
副 主 编 陶 震
副 社 长 韩北忠
广告部主任 鞠 岩 杨春晖
英文审核 鞠 岩 杨春晖
责任编辑 鞠 岩 杨春晖
编辑部电话 010-83152738
010-83152308
010-63026114
广告总监 许建华
广告部电话 010-83152138
网 址 www.chinabrewing.net.cn
E-mail zgzzzz@163.com
地 址 北京市丰台区洋桥70号
邮 编 100068
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30.00元/册
印刷单位 北京科信印刷有限公司

✦ 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 EBSO 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



微信服务号



微信订阅号

万方数据

目 次

海洋植物多糖及其在食品工业应用的研究进展	薛 卫,王培培,吴文惠 等	1
桑椹酒质量安全控制技术研究进展	张 龙,邓娜娜,周存山	8
安徽省白酒研究现状	高纬光,蒲顺昌,杨建刚 等	13
小球藻作为食品利用的国外报道研究进展	郝俊光,潘喜芳,莫 维 等	18
高粱中蜀黍甙与浓香型白酒中氰化物及氨基甲酸乙酯关系的研究	周韩玲,安明哲,赵 东 等	25
新疆葡萄酒产区土壤、葡萄叶、葡萄果实和葡萄酒中矿物质元素含量及其相关性分析	李泽涵,李函伦,彭 昕 等	30
山楂苦荞醋发酵过程中活性成分及风味物质与抗氧化活性的相关性	陈旭峰,王超宇,魏莎莎 等	36
新疆焉耆盆地4种甜白葡萄酒中挥发性香气成分分析	艾赛提·阿合旦,彭 昕,李泽涵 等	42
国产酒花香气成分及酿造特性的研究	徐恒远,丁志成,王啸尘 等	49
复合诱变选育耐高温产乙醇酵母菌的研究	刘延波,宋艳洁,李海登 等	55
有机酸含量对葡萄酒发酵的影响	何 丹,马欣娟,康 强 等	62
均匀设计优化酿酒酵母液态发酵豆渣工艺及其风味分析	秦锡雨,李美丹,穆佳妮 等	68
黑果腺肋花楸与赤霞珠波特酒中挥发性香气成分分析	李函伦,李泽涵,艾赛提·阿合旦 等	76
高产阿魏酸酯酶菌株的筛选鉴定及产酶条件优化	王清龙,陈园园,刘延波 等	83
非酿酒酵母与酿酒酵母混合发酵对葡萄酒香气的影响	罗来庆,林海明,焦宇知 等	89
基于纯培养和高通量测序技术解析仙桃地区鲜菜细菌多样性	胡雨婷,符 漫,王玉荣 等	95
富硒蓝莓全果酒体外消化特性研究	赵 勇,雷湘兰,蔡仁教 等	100
Loop结构引入半胱氨酸对木聚糖酶XynASP热稳定性的影响	陈康太,杨思文,刁梦月 等	106
添加白酒对人工接种东北酸菜挥发性风味成分及感官特性的影响	李 潇,张晓黎,高 雅 等	113
干酪乳杆菌发酵8种食用豆提取物抗氧化活性研究	唐双庆,屈雅宁,刘 琴 等	119
高温大曲中高产四甲基吡嗪芽孢杆菌的分离鉴定及发酵条件优化	王 庆,王超彦,徐海林 等	125
具有降血压功能乳酸菌的筛选及其益生作用	王雅丽,李雪龙,余 萍 等	130

目次

模糊数学感官评价结合响应面法优化低盐荞麦豆酱生产工艺

..... 江 鹏,肖龙泉,陈雪玲 等 134

富硒酵母发酵工艺的优化 涂 青,杨双全,章之柱 等 140

以水稻秸秆为基质里氏木霉产酶条件优化 李 稻,曹雅淇,邹 伟 等 146

甘蔗渣固定化酵母酿造百香果果酒的研究 虞珂娜,刘昭明,张定宇 等 153

玉米须多糖发酵工艺优化及其抗氧化活性研究 胡楠楠,开伟华,尤丽新 等 159

基于模糊数学评价的黑枸杞百香果乳饮料研制及抗氧化性研究

..... 贾庆超,朱 玲 165

野葛总黄酮的提取工艺优化及抗氧化活性研究 龚 频,翟鹏涛,张梦璇 等 172

天麻酵素的发酵工艺优化与品质评价 赵 敏,王 瑜,杨 娟 等 177

基于高产 γ -氨基丁酸的植物乳杆菌培养基优化 李 朔,李 潇,张晓黎 等 183

紫色红曲霉固态发酵三七渣生产红色素的动力学研究

..... 谭显东,吉栗漫,黄 凡 等 189

马尾藻功能低聚糖的制备及酶解工艺优化 陆星宇,刘登鸿,庞 聪 等 194

花椒精油亚临界流体萃取工艺优化及GC-MS分析 ... 马 铃,郭川川,张峰轶 等 201

基于两步法制备生物发酵蛋白工艺的研究 蔡 吉,陈文聪,刘 军 等 207

味精生产中有机酸含量的抑制型离子色谱测定及焦谷氨酸产生原因分析

..... 王 睿,王 倩,赵 轩 等 213

基于GC-QTOF MS结合化学计量学的三种香型白酒鉴别方法研究

..... 卓俊纳,吴卫宇,刘茗铭 等 219

固相萃取-加压毛细管电色谱法测定酵素中敌螨普的残留

..... 唐 超,肖 琦,付 鹏 226

白酒固形物的测量不确定度评定 杨 娟,李 华 232

基于SWOT分析的威海无花果酒产业发展对策研究 王鑫鑫 236

版权声明

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

第九届顾问委员(按姓氏拼音排序)

陈 锋	陈 卫	程 池	董明盛	韩北忠
黄 和	霍军生	李冬生	李 琳	励建荣
路福平	邱树毅	任发政	沈才洪	孙宝国
王 敏	肖冬光	徐 岩	许正宏	岳国君
张兰威	张宿义	赵 东	赵谋明	朱蓓薇

第九届编委会委员(按姓氏拼音排序)

泸州老窖股份有限公司	敖 灵
仲恺农业工程学院	白卫东
北京六必居食品有限公司	车有荣
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
贵州茅台酒厂(集团)习酒有限责任公司	程平言
中国农业大学	程永强
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
西北农林科技大学	樊明涛
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
华南农业大学	高向阳
中国海洋大学	管 斌
湖北文理学院	郭 壮
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
湖南农业大学	蒋立文
西北农林科技大学	雷宏杰
华南理工大学	李 理
安琪酵母股份有限公司	李 沛
中国农业大学	李平兰
江南大学	李 崎
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
光明乳业股份有限公司	陆 洪
江南大学	陆 健
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
宜宾五粮液股份有限公司	乔宗伟
南京理工大学	孙东平
天津科技大学	王昌禄
中国食品发酵工业研究院	王德良
北京工商大学	王凤寰
山西农业大学	王如福
天津科技大学	王艳萍
北京顺鑫农业股份有限公司	魏金旺
沈阳农业大学	乌日娜
贵州大学	吴拥军
新疆农业大学	武 运
清华大学	邢新会
山西农业大学	许 女
广西农业科学院农产品加工研究所	杨 莹
江苏科技大学	余永建
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
中国微生物学会酿造分会	张 林
四川大学	张文学
西南大学	张宇昊
天津科技大学	赵国忠
华东理工大学	赵黎明
北京工商大学	郑福平
天津科技大学	郑 宇
北京工商大学	朱运平
江苏大学	邹小波

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: QIAO Xiaoling

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: JÜ Yan YANG Chunhui

Tel of Editorial Department:

+86-10-83152738, +86-10-83152308,
+86-10-63026114

Advertising Executive: XU Jianhua

Tel of Advertising Department:

+86-10-83152138

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

E-mail: zgzzzz@163.com

Address: No. 70 Yangqiao, Fengtai District,
Beijing, China

Postcode: 100068

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

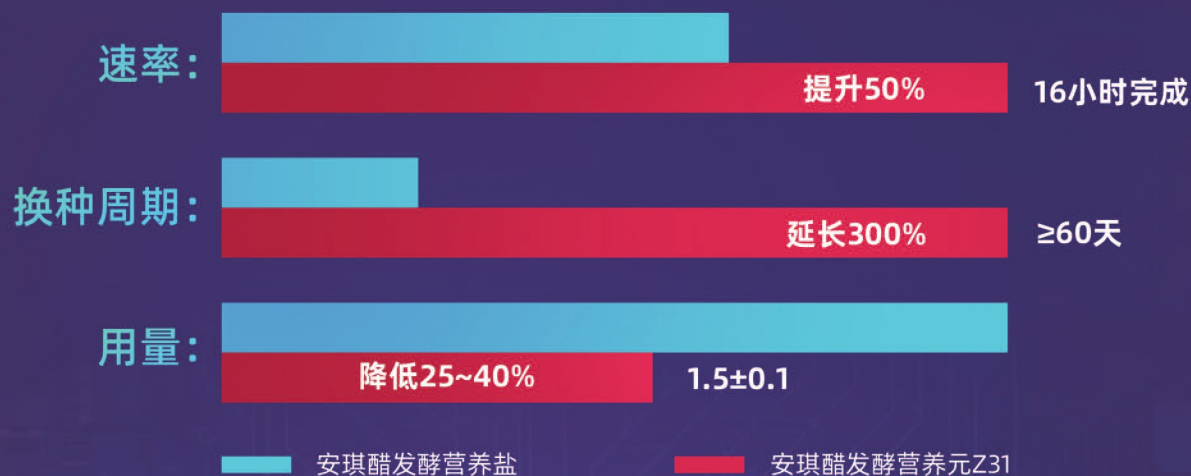
Overseas Price: US \$30 per issue

万方数据

Research progress of polysaccharides from marine plants and their applications in food industry	XUE Wei, et al.	1
Research progress on quality and safety control techniques of mulberry wine	ZHANG Long, et al.	8
Research status of Anhui province <i>Baijiu</i>	GAO Weiguang, et al.	13
Research progress of foreign reports on <i>Chlorella</i> as food utilization	HAO Junguang, et al.	18
Relationship between dhurrin in sorghum and cyanides and ethyl carbamate in strong-flavor <i>Baijiu</i>	ZHOU Hanling, et al.	25
Mineral contents in soil, grape leaves, grape and wine in Xinjiang wine producing area and their correlation analysis	LI Zehan, et al.	30
Correlation of active constituent and flavor compounds with antioxidant activity in the fermentation process of hawthorn tartary buckwheat vinegar	CHEN Xufeng, et al.	36
Analysis of volatile aroma components in 4 kinds of sweet white wines in Yanqi Basin region of Xinjiang	ASAT•Ahtam, et al.	42
Aroma components and brewing characteristics of domestic hops	XU Hengyuan, et al.	49
Breeding of high temperature resistant with ethanol yield yeast by compound mutagenesis	LIU Yanbo, et al.	55
Effects of organic acids content on the fermentation of wine	HE Dan, et al.	62
Optimization of liquid-state fermentation process of soybean residue by <i>Saccharomyces cerevisiae</i> and its flavor analysis	QIN Xiyu, et al.	68
Analysis of volatile components in <i>Aronia melanocarpa</i> and Cabernet Sauvignon port wine	LI Hanlun, et al.	76
Screening and identification of high-yield ferulic acid esterase strains and enzyme production condition optimization	WANG Qinglong, et al.	83
Effects of mixed-strain fermentation of non- <i>Saccharomyces cerevisiae</i> and <i>Saccharomyces cerevisiae</i> on wine aroma	LUO Laiqing, et al.	89
Analysis of bacterial diversity in Zha-vegetable from Xiantao region based on pure culture and high-throughput sequencing	HU Yuting, et al.	95
Digestion characteristics <i>in vitro</i> of Se-enriched whole blueberry fruit wine	ZHAO Yong, et al.	100
Effects of introducing cysteine into the Loop structure on the thermal stability of xylanase XynASP	CHEN Kangtai, et al.	106
Effect of <i>Baijiu</i> addition on the characteristic volatile flavor compounds and sensory properties of artificial inoculation of Northeast Suancai	LI Xiao, et al.	113
Antioxidant activity of 8 kinds of edible bean extracts fermented by <i>Lactobacillus casei</i>	TANG Shuangqing, et al.	119
Isolation and identification of high-yield tetramethylpyrazine <i>Bacillus</i> from high-temperature Daqu and optimization of fermentation conditions	WANG Qing, et al.	125
Screening of lactic acid bacterium with blood pressure lowering function and its probiotic effect	WANG Yali, et al.	130
Optimization of processing technology of low-salt buckwheat bean paste by fuzzy mathematical sensory evaluation and response surface method	JIANG Peng, et al.	134
Optimization of fermentation technology of selenium-riched yeast	TU Qing, et al.	140
Optimization of enzyme-producing conditions of <i>Trichoderma reesei</i> with rice straw as substrate	LI Tao, et al.	146
Passion fruit wine brewed by immobilized yeast with bagasse	YU Kena, et al.	153
Optimization of fermentation technology and antioxidant activity of <i>Stigma maydis</i> polysaccharide	HU Nannan, et al.	159
Development of black wolfberry and passion fruit milk beverage based on fuzzy mathematics evaluation and its antioxidant activity	JIA Qingchao, et al.	165
Optimization of extraction process of total flavonoids from <i>Pueraria lobata</i> and its antioxidant activity	GONG Pin, et al.	172
Optimization of fermentation process and quality evaluation of <i>Gastrodia elata</i> Jiaosu	ZHAO Min, et al.	177
Optimization of medium of <i>Lactobacillus plantarum</i> based on high yield γ -aminobutyric acid	LI Shuo, et al.	183
Kinetics of red pigment production from <i>Panax notoginseng</i> residues by <i>Monascus purpureus</i> with solid-state fermentation	TAN Xiandong, et al.	189
Preparation and optimization of enzymatic technology of functional oligosaccharides from <i>Sargassum pallidum</i>	LU Xingyu, et al.	194
Optimization of subcritical fluid extraction process and GC-MS analysis of <i>Zanthoxylum bungeanum</i> essential oil	MA Qian, et al.	201
Preparation technology of bio-fermented protein based on two-step method	CAI Ji, et al.	207
Determination of organic acids content by inhibitory ion chromatography and cause of pyroglutamic acid production in monosodium glutamate production	WANG Rui, et al.	213
Identification methods of three kinds of flavor-type <i>Baijiu</i> based on GC-QTOF MS and chemometrics	ZHUO Junna, et al.	219
Determination of dipteroparasin residue in Jiaosu by solid phase extraction-pressurized capillary electrochromatography	TANG Chao, et al.	226
Uncertainty evaluation for the determination of solid content in <i>Baijiu</i>	YANG Juan, et al.	232
Research on development countermeasures of Weihai fig wine industry based on SWOT analysis	WANG Xinxin	236

安琪醋发酵营养元 Z31

全新设计 3大核心突破 对标先进发酵



呈色性: 无色透明

溶解性: 全溶解

