

- 中国科技核心期刊
- 中文核心期刊
- 中国科技论文统计源期刊
- 中国学术期刊综合评价数据库收录期刊
- CNKI中国期刊全文数据库收录期刊
- 《化学文摘》(CA)收录期刊
- 《食品科学与技术文摘》(FSTA)收录期刊

目 录 2011.1 第11卷 第1期

名家论坛

我国营养和功能成分应用现状分析 杨月欣 1

研究报告

- 茶叶糖蛋白调控树突状细胞对T淋巴细胞增殖和CTL活性的影响
韩澄 聂少平 黄丹菲等 7
- 葡萄籽超微粉在模拟人体肠胃环境中的吸收状况
袁春龙 李华 张予林等 14
- 普洱茶茶褐素对高脂血症大鼠血脂代谢的影响
陈婷 彭春秀 冀加顺等 20
- 溶剂与提取方式对苦荞提取液抗氧化性能的影响
杨红叶 柴岩 黄忠民等 28
- 分段提取的爪哇香茅挥发油抗氧化性能及清除自由基能力的比较
杨欣 姜子涛 李荣等 34
- 山核桃青果皮提取物抗氧化活性研究 吴峰华 杨虎清 何志平 40
- 不同品种板栗贮藏过程中总酚与抗氧化活性研究
弓志青 刘春泉 李大婧 45
- 贻贝中ACE抑制活性肽的酶解制备及表征
张艳萍 戴志远 张虹 51
- 酶法制备紫红薯膳食纤维的工艺研究
吴少福 侯英梅 上官新晨等 60
- 关键介质组分和培养条件对重组巴斯德毕赤酵母表达
内切几丁质酶的影响 于平 徐敏 69
- 风干肠中戊糖片球菌所产细菌素L5-6的理化特性研究
张红星 刘丽 谢英等 75
- 优势腐败微生物对养殖美国红鱼风味的影响
杨华 寿颀峰 陈祖满 80
- 微波渗糖加工低糖橙皮果脯的工艺研究 王愈 马世敏 91
- ## 应用技术
- 五味子多糖的微波辅助-半仿生法提取工艺优化
马涛 毛红燕 石太渊等 98
- 微波前处理-热水浸提技术提取余甘多糖工艺的优化
李永裕 陈建烟 关夏玉等 106
- 磨盘柿中多酚类物质的提取及大孔树脂纯化工艺研究
胡婉珊 郭琳博 李宇华等 112
- 响应面法优化超声波辅助提取荷叶黄酮工艺研究
郭辉 罗宇倩 章华伟等 119
- 优化软化-酶法高黄酮山楂汁制备工艺研究
乔聚林 陈倩 朱传合 126
- 不同处理方法对泡菜发酵过程中亚硝酸盐含量的影响 张少颖 133
- 碱性蛋白酶水解乳清蛋白工艺条件的研究
石丹 王彩云 云战友 139
- 低场NMR结合响应面法优化复合磷酸盐保水剂配比
许雯雯 王丽 鲍展炜等 144
- 基于响应面优化法的桑椹色素提取条件优化
王伟 王楠 何国庆等 152

Zhong Guo Shi Pin Xue Bao 中国食品学报

编委会

编委会主任	潘倍蕾
编委会副主任	尹宗伦 孙宝国 罗云波
委 员	于淑娟 王硕 王颖 王强
(以姓氏笔划为序)	王锡昌 史贤明 叶兴乾 石彦国
	刘秀梅 刘昕 朱蓓薇 江连洲
	何国庆 励建荣 张坤生 李永敬
	李树君 李洪军 李琳 杨公明
	杨月欣 杨则宜 陈卫 陈历俊
	陈君石 陈坚 陈峰 单杨
	周光宏 林汝法 林洪 欧仕益
	金宗濂 胡小松 胡正芝 邵海燕
	饶平凡 贾英民 郭勇 陶文沂
	顾景范 曹小红 谢宏 谢明勇
	蔡木易 蔡立文 潘迎捷

名誉主编	尹宗伦
主 编	罗云波
副 主 编	胡正芝 蔡立文
编辑部主任	蔡立文
责任编辑	蔡立文
编 辑	张欣然
美术编辑	张欣然

主管单位	中国科学技术协会
主办单位	中国食品科学技术学会
社 长	孟素荷
编辑出版	《中国食品学报》杂志社
出版日期	2011年2月底

电 话	(010)65223596 (010)65265375
传 真	(010)65264731
电子信箱	spxb@163.com
邮政编码	100006
地 址	北京市东城区灯市口大街75号 中科大厦B座206室
每期定价	28元
国内统一刊号	CN11-4528/TS
国际标准刊号	ISSN 1009-7848
广告许可证号	京东工商广字第0426号
印刷装订	中国文联印刷厂

坛紫菜多糖的分离纯化及其组成分析	穆凯峰 吴永沛	159
枇杷酒中苹果酸乳酸发酵优良乳酸菌的分离与鉴定	何志刚 任香芸 李维新等	165
软木塞和高分子合成塞密封干白葡萄酒的试验研究	党国芳 施莲红 沈芳红等	172
热塑挤压操作参数对低值水产蛋白组织化产品功能特性的影响	杨涛 辛建美 徐青等	183

食品安全与检测

超高压加工胡萝卜汁的小鼠体内安全性评价	范晓波 马永昆 崔凤杰等	190
陕西部分地区不同食源性大肠杆菌耐药性检测	只帅 席美丽 刘攻关等	196
食源性致病菌傅里叶变换红外光谱快速鉴别方法	王磊 唐颖 徐凯等	202
检测温度对阻抗法快速检测微生物的影响	张爱萍 吴丹 唐佳妮等	208
产胆盐水解酶BSH乳酸菌的鉴定及发酵条件优化	惠明 刘勇 张红星等	214
蜂胶与杨树胶HPLC指纹图谱鉴别	张翠平 胡福良	222
霉苋菜梗同时蒸馏萃取液中挥发性香味成分分析	刘玉平 杨俊凯 黄明泉等	226
蟹肉挥发性成分的研究	金燕 杨荣华 周凌霄等	233
胶束增溶分光光度法测定食品中铝的含量	孟平 邱淼淼 方婷等	239

科技动态

科学家称抗病耐寒高营养转基因柑橘有望问世	50
首批抗禽流感转基因鸡问世	68
巧克力原料可研制成咳嗽药	158
日本用新技术将稻壳制成高性能活性炭	171

市场动态

联合国粮农组织反对国家限制粮食出口	182
-------------------	-----

信息窗

哈佛大学研究称多吃浆果可以预防帕金森氏症	13
西红柿可有效预防血管类疾病	27
研究称牛奶与茶同饮会降低养护心脏的作用	39
饮酒和不良饮食与英国乳腺癌发病率较高有关	59
研究称膳食纤维延年益寿	74
报告显示：能量饮料或对青年和儿童有害	97
研究显示：减肥补充剂对于减肥作用无效	118
研究显示多吃蓝莓有助预防高血压	125
日本研究：红薯是超级抗癌食物	143
多摄入反式脂肪可能导致抑郁症	151
石榴和葡萄可抑制癌细胞扩散	164
英研究发现一种蛋白质有助控制前列腺癌	189
铁摄入过量与老年痴呆症相关联	195
早餐食用鸡蛋可减少卡路里的摄入	221
果蔬汁补充剂可以缩短感冒的持续时间	238
挪威研究显示：哺乳期妇女体内的污染物含量会降低	242

学会工作

	243
国外资讯	245

本刊得到以下单位资助(排名不分先后)

食品与健康教育部工程研究中心
中山大学食品与健康工程研究院
北京工商大学
浙江工商大学食品学院
哈尔滨商业大学食品学院
湖南省农产品加工研究所
湖南省食品测试分析中心
浙江大学农产品贮藏加工与装备研究中心
浙江万里学院
(宁波市食品加工产业技术创新战略联盟)

广告

封二

湖南省农产品加工研究所
湖南省食品测试分析中心

封三

浙江省农业科学院
食品科学研究所

封底

GURU

学者灵芝

深圳学者生物有限公司
中山大学食品与健康工程研究院

CONTENTS

2011.1

Vol.11 No.1

JOURNAL

OF CHINESE INSTITUTE
OF FOOD SCIENCE
AND TECHNOLOGY

Honorary Chief Editor: Yin Zonglun

Chief Editor: Luo Yunbo

Associate Editor: Hu Zhengzhi

Cai Liwen

Director of Editorial Office: Cai Liwen

Executive Editor: Cai Liwen

Editor: Zhang Xinran

Art Editor: Zhang Xinran

Sponsorship: Chinese Institute of Food
Science and Technology

Proprietor: Meng Suhe

Editor & Publisher: Editorial Office of
Journal of CIFST

Tel: 86-10-65223596 65265375

Fax: 86-10-65264731

E-mail: spxb@163.com

Postcode: 100006

Address: B206,Zhongke Mansion,No.75

Dengshikou Street,Dongcheng

District,Beijing,P.R.China

Fixed Price: 28 yuan

Food Safety & Quality

Chinese Regulations Status and Application on Nutritional and Functional
Ingredients Yang Yuexin 1

Original Papers

Regulatory Effect of Tea Glycoprotein on Proliferation of T lymphocyte and
Activity of CTL Induced by Dendritic Cells

Han Cheng Nie Shaoping Huang Danfei et al. 7

Absorptive Situation of Grape Seeds Supermicro Powder in Simulated
Stomach and Intestinal Circumstance

Yuan Chunlong Li Hua Zhang Yulin et al. 14

Effect of Theabrownin Extracted from Pu-erh Tea on the Metabolism of
Blood Lipid in Hyperlipidemia Rats

Chen Ting Peng Chunxiu Gong Jiashun et al. 20

Effects of Extraction Solvents and Methods on Antioxidant Activity of
Tartary Buckwheat Bran Extracts

Yang Hongye Chai Yan Huang Zhongmin et al. 28

Comparison of Antioxidant Activities and Free Radical Scavenging Potential
of *Cymbopogon Winterianus* Volatile Oils by Stage Extraction

Yang Xin Jiang Zitao Li Rong et al. 34

Study on the Antioxidant Activity of Extracts from *Carya cathayensis*

Green Husks Wu Fenghua Yang Huqing He Zhiping 40

Total Phenolic Contents and Antioxidant Activity in Different Variety

Chestnuts during Storage Gong Zhiqing Liu Chunquan Li Dajing 45

Preparation and Characterization of *Mytilus Edulis* Protein Hydrolysates with

ACE Inhibitory Activity Zhang Yanping Dai Zhiyuan Zhang Hong 51

Studies on the Preparation Technology of purple *Ipomoea Batatas* Dietary
Fiber by Enzymatic Method

Wu Shaofu Hou Yingmei Shangguan Xinchun et al. 60

Effect of the Critical Medium Components and Culture Conditions on Recombinant

Endochitinase Production from *Pichia pastoris* Yu Ping Xu Min 69

A Study on Physicochemical Characteristics of Bacteriocin L5-6 Produced

by *Pediococcus Pentosaceus* Isolated from Dried Cured Salami

Zhang Hongxing Liu Li Xie Ying et al. 75

The Effect of Predominated Spoilage Microorganisms on the Flavor of

Cultured *Sciaenops Ocellatus* Yang Hua Shou Jufeng Chen Zuman 80

The Study on Microwave Technology of Sugar Permeability in Making Low

Sugar Orange Peel Preserved Fruit Wang Yu Ma Shimin 91

Applied Technology

Optimization of Extraction Technology of Polysaccharides from *Schisandra Chinensis*
(Turcz.) Baill by Microwave-assisted and Semi-bionic Extraction Method

Ma Tao Mao Hongyan Shi Taiyuan et al. 98

Optimization of Microwave-assisted Extraction of Polysaccharides from <i>Phyllanthus Emblica</i>	Li Yongyu Chen Jianyan Guan Xiayu et al.	106
Study on the Extraction and Purification Technology of Polyphenols from Mopan Persimmon	Hu Wanshan Guo Linbo Li Yuhua et al.	112
Optimization of Technology for Ultrasonic-assisted Extraction of Total Flavonoids from Lotus leaves by Response Surface Methodology	Guo Hui Luo Yuqian Zhang Huawei et al.	119
Study on the Preparation Technology of High-flavone Hawthorn Juice by Optimum Softening-Enzyme Processing	Qiao Julin Chen Qian Zhu Chuanhe	126
Effects of Different Treatment Methods on Nitrite Content in Pickle during Fermentation	Zhang Shaoying	133
Studies on Enzymolysis Conditions of Whey Protein (WP) by Alcalase	Shi Dan Wang Caiyun Yun Zhanyou	139
Optimization of Compound Phosphate Ratio of Water-holding Additive by Low-field NMR with Response Surface Methodology	Xu Wenwen Wang Li Bao Chenwei et al.	144
The Mulberry Pigment Extraction Condition Optimization Based on Response Surface Method	Wang Wei Wang Nan He Guoqing et al.	152
Separation and Purification of <i>Porphyra Haitanensis</i> Polysaccharide and Determination of its Constitution	Mu Kaifeng Wu Yongpei	159
Separation and Identification of Selected Lactic Acid Bacteria for Loquat Wine Malolactic Fermentation	He Zhigang Ren Xiangyun Li Weixin et al.	165
Studies on the Dry White Wine Sealed by Cork and Synthetic Stoppers	Dang Guofang Shi Lianhong Shen Fanghong et al.	172
Effect of Extrusion Cooking Process Parameter on Functional Properties of Texturized Products in Low Value Aquatic Protein	Yang Tao Xin Jianmei Xu Qing et al.	183

Food Safety & Detection

The Safety Assessment of Carrot Juice in Mice Vivo Treated by Ultra High Pressure	Fan Xiaobo Ma Yongkun Cui Fengjie et al.	190
Drug Resistance Detection of <i>Escherichia Coli</i> from Different Food Origins in Some Districts of Shaanxi Province	Zhi Shuai Xi Meili Liu Gongguan et al.	196
Screening and Identification Method of Food-borne Pathogens using FTIR	Wang Lei Tang Ying Xu Kai et al.	202
The Effect of Temperature on the Rapid Detection of Microorganisms by Impedance	Zhang Aiping Wu Dan Tang Jiani et al.	208
Identification and Fermentation Optimization of Lactic Acid Bacteria Produced Bile Salt Hydrolase	Hui Ming Liu Yong Zhang Hongxing et al.	214
HPLC Fingerprints in Distinguishing Propolis and Poplar Tree Gum	Zhang Cuiping Hu Fuliang	222
Analysis of Volatile Flavor Components in a Simultaneous Distillation-Extraction Extract of Fermented Amaranthus Stem	Liu Yuping Yang Junkai Huang Mingquan et al.	226
Study on the Volatile Components of Crab Meat	Jin Yan Yang Ronghua Zhou Lingxiao et al.	233
Determination of Aluminum Content in Food by Optimized Micellar Solubilization Spectrophotometry	Meng Ping Qiu Miaomiao Fang Ting et al.	239