

- 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

Zhong Guo Shi Pin Xue Bao

中国食品学报

编辑委员会

编委会主任	潘蓓蕾		
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 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4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

目 录

2011.2 第11卷 第2期

名家论坛

- 运动营养食品与国民体质和健康 杨则宜 1

研究报告

- 利用组成型表达载体pMG36e电转化德式乳杆菌保加利亚亚种的研究
郭红敏 谷新晰 张玉兰等 8
- 表面活性剂与氧载体对地衣芽孢杆菌ZJU-EL31410发酵产
弹性蛋白酶的影响 傅明亮 董亚晨 刘晓杰等 17
- 链霉菌L2001利用农业废弃物产木聚糖酶条件及酶解产物
李 斌 李秀婷 朱运平等 24
- 海藻酸钠/明胶协同固定化假单胞菌B-3酶法合成L-半胱氨酸
王 普 尹江峰 何军进等 34
- 庚酸-3, 4-二羟基苯酯和3, 4-二羟基苯甲酸己酯
对蘑菇酪氨酸酶抑制效应 苏明星 王 伟 唐建阳 42
- 蛋白酶A缺失对啤酒酵母抗逆性能的影响研究
刘晓杰 傅明亮 董亚晨等 47
- 根霉凝乳酶的分离纯化及其酶学特性研究 潘道东 韩玲玲 53
- 火麻仁蛋白质粉对生长期大鼠营养生理功能的影响研究
丛 涛 江雪媛 赵 霖等 60
- 毛蚶糖胺聚糖降血脂作用及其机制的初步研究
范秀萍 林志明 吴红棉等 70
- 食用豆粉功能特性与糊化特性 杜双奎 杨红丹 于修焯等 77
- 瓜尔豆胶对莲子淀粉糊特性影响的研究
林鸳鸯 曾绍校 张 怡等 87
- 花生红衣低聚原花色素抗氧化性的研究
王庆玲 罗小玲 董 娟等 91
- 沙枣多酚超声波辅助提取工艺优化及抗氧化性研究
王 雅 樊明涛 赵 萍等 95
- 乳酸菌发酵法生产高钙鸡骨泥的工艺研究
陈黎洪 杨 颖 任发政等 104
- 酶法制备米乳及其稳定性研究 吴红艳 郭成宇 110

应用技术

- 响应面分析法优化金银花叶多酚的提取工艺
熊建华 刘胜兰 黄占旺 115
- 鲳鱼纯鱼肉重组制品制备工艺的优化
张云飞 杨荣华 戴志远等 122
- 碱性蛋白酶对核桃蛋白水解条件的优化研究 李建杰 荣瑞芬 129
- 改性膜处理用于杨梅果汁澄清除菌效果的研究
何杰民 张拥军 蒋家新等 136
- 坛紫菜中重金属元素脱除方法研究
阮 晓 周赛春 江 浩等 141
- 介孔分子筛SBA-15固定糖化酶的研究 侯红萍 张 茜 147

综 述

- 超高压处理对灭活细菌芽孢影响的研究进展
易建勇 章 中 胡小松等 152

蛋白质工程在提高蛋白质稳定性中的应用

赵黎明 158

食品安全与检测

即食食品中单核细胞增生李斯特菌风险管理措施的研究

田静 刘秀梅 163

食品安全预警数据分析体系构建研究

许建军 高胜普 169

感官分析标准中的标度技术进步

赵镭 刘文 高永梅等 173

氯霉素人工抗原的合成及多克隆抗体的制备

陆蕾 刘娜 倪庚等 177

阻抗微生物检测过程中的等效电路模型及各阻抗参数变化

张爱萍 吴丹 侯式娟等 185

腌制食品中亚硝酸盐的电化学检测

冯珍鸽 蔡慧农 王力等 192

镇江肴肉中腐败菌的初步分离鉴定

祝莹 董英 肖香 197

基于电子舌的掺假牛乳的快速检测

范佳利 韩剑众 田师一等 202

固相萃取-高效液相色谱法测定鲫鱼肉中微囊藻毒素

房祥军 郝海燕 陈杭君等 209

姬松茸多肽质量指纹图谱分析及功能研究

冯翠萍 任昱舟 王将等 216

21种野菜抗氧化性的分析比较

李凤英 李润丰 肖月娟等 221

牛奶巧克力质地的TPA分析及测试条件优化

姜松 岳霖 赵杰文 226

政策法规

添加剂国家标准一纳入食品安全国家标准

41

国务院办公厅印发2011年食品安全重点工作安排

196

科技动态

发现DNA活动中存在风险

109

日本开发出新型牛奶杀菌技术

114

美利用基因技术追踪食品污染源

215

市场动态

美国推出益生菌巧克力

220

我国食糖产销量居世界前列

225

商务部:近期食用油价格趋稳

232

信息窗

新分子能阻止脑细胞程序性死亡

7

微生物也会“耕种”

16

II型糖尿病或可提前10年发现

23

缺乏维生素D易致动脉硬化

46

美非酒精性脂肪肝呈流行趋势

59

阿尔茨海默氏症相关新基因被发现

103

溶液中发现硫元素新形式

128

牛胃中发现未知微生物酶可用于开发生物燃料

162

母乳喂养的孩子智力发育更好

168

服用阿司匹林增便血检查结肠癌确诊率

191

英发现1个与酒量有关的基因

201

乳汁细胞基因异常或与乳腺癌相关

208

国外资讯

233

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

2011.2

Vol.11 No.2

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 CIFT

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

Famous Expert Forum

Sports Nutrition Food and Civil Constitution and Health Yang Zeyi 1

Original Paper

- Research of Electrotransformation Processing of *Lactobacilli Delbrueckii*
Subsp. Bulgaricus with the Constitutive Expression Vector pMG36e
Guo Hongmin Gu Xinxi Zhang Yulan et al. 8
- Effect of Surfactants and Oxygen Carriers on Elastase Production by
Bacillus Licheniformis ZJUEL31410
Fu Mingliang Dong Yachen Liu Xiaojie et al. 17
- Conditions of Xylanase Production by *Streptomyces* sp. L2001 using
Agricultural Wastes and Enzymolysis Products
Li E Li Xiuting Zhu Yunping et al. 24
- Enzymatic Syntheses of L-cysteine by Sodium Alginate/Gelatin
Co-immobilized *Pseudomonas* sp. B-3
Wang Pu Yin Jiangfeng He Junyao et al. 34
- The Inhibitory Effects of 3, 4-Dihydroxyphenyl Heptanoate and Hexyl 3, 4-Dihydroxybenzoate on Mushroom Tyrosinase
Su Mingxing Wang Wei Tang Jianyang et al. 42
- Study on the Effect of Proteinase A Deletion on Adversity Resisting Property of *S. Cerevisiae* WZ65 Liu Xiaojie Fu Mingliang Dong yachen et al. 47
- Study on Isolation, Purification and Enzymological Characteristics of
Chymosin Produced from *Rhizopus* sp. Strain
Pan Daodong Han Lingling et al. 53
- The Research of Hempseed Protein Powder on Nutritional Physiological
Functions of Growing Rats
Cong Tao Jiang Xueyuan Zhao Lin et al. 60
- Primary Study on Hypolipodemic Effect and Its Mechanisms of
Glycosaminoglycan from *Scapharca Subcrenata*
Fan Xiuping Lin Zhiming Wu Hongmian et al. 70
- Functional and Pasting Properties of Food Legume Flours
Du Shuangkui Yang Hongdan Yu Xiuzhu et al. 77
- Influence of Guar Gum on the Characteristics of Lotus-Seed Starch Paste
Lin Yuanyuan Zeng Shaoxiao Zhang Yi et al. 87
- Study on Antioxidation Activity of Oligomeric Proanthocyanidin from
Peanut Red Skin Wang Qingling Luo Xiaoling Dong Juan et al. 91
- Ultrasonic Assisted Extraction Technology Optimization and
Its Antioxidant Activity of *Elaeagnus Angustifolia* L. Polyphenol
Wang Ya Fan Mingtao Zhao Ping et al. 95

Study on Lactic Acid Bacteria Fermentation Technology for the Producing of		
High Calcium Ion Content Chicken Bone Paste	Chen Lihong Yang Ying Ren Fazheng et al.	104
Study on Preparation and Stability of Rice Milk by Enzymatic Method	Wu Hongyan Guo Chengyu	110

Applied Technology

Optimization of Extraction Technology for Polyphenols in <i>Lonicera Japonica</i> Leaves by Response Surface Analysis	Xiong Jianhua Liu Shenglan Huang Zhanwang et al.	115
Optimization of Preparation Technology for the Restructured Product with Pure Flesh from Pomfret	Zhang Yunfei Yang Ronghua Dai Zhiyuan et al.	122
Optimization Study on Hydrolysis Condition of Walnut Protein by Alcalase 2.4L	Li Jianjie Rong Ruifen	129
Study on Clarification and Degermation Effect of Modified Membrane Treatment Used in Myrica Rubra Juice	He Jiemin Zhang Yongjun Jiang Jiabin et al.	136
Study on Removal Methods of Heavy Metals from <i>Porphyra Haitanensis</i>	Ruan Xiao Zhou Saichun Jiang Hao et al.	141
Immobilization of Glucoamylase on Mesopore Molecular Sieve SBA-15	Hou Hongping Zhang Qian	147

Review

Effect of High Hydrostatic Pressure on Inactivation of Bacterial Spores: A Review	Yi Jianyong Zhang Zhong Hu Xiaosong et al.	152
The Application of Protein Engineering in Improving Protein Stability	Zhao Liming	158

Food Safety & Detection

Study on Measures of Risk Management for <i>Listeria Monocytogenes</i> in Ready-to-Eat Foods	Tian Jing Liu Xiumei	163
Study on the Construction of Data Analysis System to Food Safety Warning	Xu Jianjun Gao Shengpu	169
Progress of Scales Technology in Sensory Analysis Standards	Zhao Lei Liu Wen Gao Yongmei et al.	173
Synthesis of Artificial Antigen of Chloramphenicol and Preparation of Polyclonal Antibody	Lu Lei Liu Na Ni Geng et al.	177
The Equivalent Circuit Model and Changes of Impedance Parameters during Impedance Microbial Detection	Zhang Aiping Wu Dan Hou Shijuan et al.	185
Determination of Nitrite in Pickled Food by Electrochemical Method	Feng Zheng Cai Huinong Wang Li et al.	192
Preliminary Isolation and Identification of the Spoiled Bacteria from the Zhenjiang Yao Meat	Zhu Ying Dong Ying Xiao Xiang	197
Rapid Detection of Adulterated Milk Based on Electronic Tongue	Fan Jiali Han Jianzhong Tian Shiyi et al.	202
Determination of Trace Microcystins in Meat of <i>Carassius Auratus</i> by SPC-HPLC	Fang Xiangjun Gao Haiyan Chen Hangjun et al.	209
The Mass Fingerprint Analysis and Function of <i>Agaricus Blazei</i> Murill Polypeptides	Feng Cuiping Wu Yuzhou Wang Jiang et al.	216
Comparative Analysis on Antioxidant Activity of 21 Species of Wild Vegetables	Li Fengying Li Runfeng Xiao Yuejuan et al.	221
Study on the Texture of Milk Chocolate by TPA Test and Optimization of Test Condition	Jiang Song Yue Miao Zhao Jiwen	226