

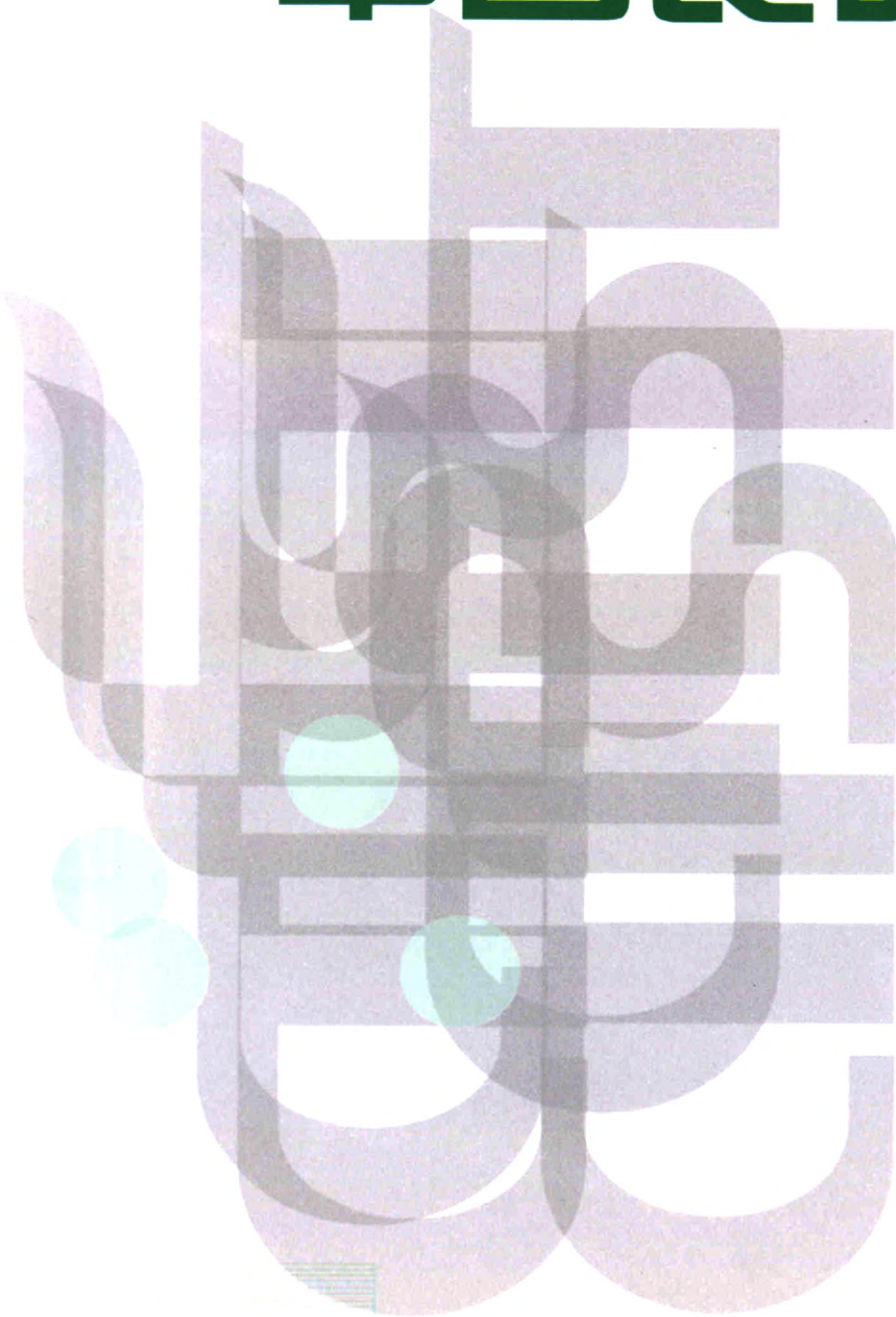
中国科技核心期刊 中国科学引文数据库(CSCD)源期刊
中文核心期刊 《化学文摘》(CA)收录期刊

《食品科学与技术文摘》(FSTA)收录期刊

ISSN 1009-7848

CN11-4528/TS

JOURNAL
OF CHINESE INSTITUTE
OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
中国食品学报



ISSN 1009-7848



9 771009 784123

2012

第12卷 第3期 Vol. 12 No. 3

3

CIFST 中国食品科学技术学会

- 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
- 中国科学引文数据库(CSCD)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 颀	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	2012年3月底

电 话	(010)65223596 (010)65265375
传 真	(010)65264731
电子信箱	spxb@163.com
邮政编码	100048
地 址	北京市海淀区阜成路北3街6号 轻苑大厦3层
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 2012.3 第12卷 第3期

名家论坛

黄酒的生理功效及其生理活性物质研究进展

倪 莉 吕旭聪 黄志清等 1

研究报告

Green-ripe (Gr) 基因植物表达载体的构建及在Micro-Tom

番茄中的遗传转化

杨鹏跃 王云香 李 玲等 8

大豆球蛋白A3酸性多肽的原核表达及B细胞表位分析

刘 宾 滕 达 杨雅麟等 13

河蚬糖蛋白体外免疫功能研究

杜华英 徐明生 曾婷婷等 21

鲨鱼皮明胶水解肽的制备、分离纯化与抗氧化活性研究

江 勇 汪少芸 饶平凡 28

中华真地鳖抗氧化肽的分离及其抗氧化活性的研究

王懋存 金玉兰 朴美子 34

竹叶总黄酮提取工艺及抗氧化特性的研究

潘进权 张世英 何敏婷等 39

响应面优化酶法提取莲子心中黄酮类化合物

林志钦 彭 彬 曾绍校等 45

响应面法优化紫苏挥发油的水蒸气提取工艺及其成分研究

林梦南 苏 平 52

1株耐热脂肪酶产生菌的筛选及产酶条件研究

雷健美 兰时乐 曹杏芝等 61

填充柱超临界CO₂流体色谱制备拆分4种外消旋γ-内酯香料

韩蕙兰 谢建春 程 劼等 69

应用技术

不同前期储藏条件对鲢鱼烹饪特性的影响

姚燕佳 张进杰 顾伟钢等 76

淡水鱼鱼糕加工适性和微冻特性的研究

米红波 千春录 傲特海等 84

胞壁溶解酶用于黑木耳破壁提取工艺的研究

鲜 乔 张拥军 蒋家新等 96

响应面法在可溶性膳食纤维超声提取中的应用

郭希娟 马 萍 张桂芳 104

储藏温度对荔枝果汁中酚类物质含量及抗氧化能力的影响

曾庆帅 廖森泰 张名位等 112

大孔树脂法纯化柑橘皮中的橙皮甙及其油脂抗氧化活性研究

曾超珍 刘志祥 韩 磊 119

大豆分离蛋白-脂质涂层对冷却牛肉品质的影响

张 超 郭 鑫 马 越等 125

壳聚糖植酸天然复合涂膜对鲜切莲藕保鲜效果的研究

于有伟 李 惠 邸金花等 131

香菇低温贮藏中不同部位的生理生化变化

叶静君 励建荣 韩晓祥等 137

综 述

表没食子儿茶素没食子酸酯(EGCG)减肥机制的研究进展

魏 冰 白厚增 杨则宜 145

食品安全与检测

1种检测橄榄油掺假的新方法——PCR-CE-SSCP法

张海亮 吴亚君 鞠兴荣等 151

气相色谱-质谱法(GC-MS)测定果蔬中有机磷农药残留量

林建原 吴晓杰 160

电子感官在玉兰花茶品质分析中的应用

谷凤林 房一明 胡荣锁等 167

电子束辐照对泥蚶肉挥发性风味成分的影响

杨文鸽 李 超 徐大伦等 176

葡萄籽油中植物甾醇的提取与鉴定

彭丽霞 朱亿竹 魏阳吉等 185

草鱼片热风干制过程中脂质氧化特性研究

林 芳 孙骏威 葛 建 192

不同方法制备的扇贝水解液风味物质及氨基酸含量的比较研究

杨秀敏 王 颀 孙剑锋 201

鲜枣可溶性固形物最小二乘支持向量机动态检测研究

赵聪慧 张淑娟 张海红等 210

政策法规

国家粮食局:进一步完善粮油国标研究及制修订

60

国家食药监局明确实施保健食品命名规定和命名指南有关问题

103

我国将制定食品违法企业“黑名单”制度

111

科技动态

澳大利亚科学家发明花生过敏最新检验方法

20

水稻分蘖分子机制研究获进展

83

荷兰科学家成功研制“人造肉”

118

甜橙全基因组序列图谱绘制完成

150

加拿大合成延缓阿尔茨海默氏症发展的酶抑制剂

200

信息窗

瑞典研究显示乳腺癌与镉摄入量有关

7

日本研究:过多补充维生素E可能会增大骨质疏松症的几率

68

越橘提取物可抑制大肠癌细胞

75

科学家发现“贪食基因”可致强迫性进食

95

专家认为长期适量饮用咖啡可降低糖尿病发病率

130

科学家研究称经常食用精白米饭容易患糖尿病

136

美国研究显示:常食反式脂肪攻击性变强

159

研究发现:常服用维生素A可减少患皮肤癌的风险

175

研究发现:每天吃1个洋葱能提高免疫力,预防肿瘤

191

法研究报告指出化学污染是导致肥胖症原因之一

209

国外资讯

215

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

2012.3

Vol.12 No.3

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: 100048

Address: 3 Floor, Qingyuan Mansion, No.6
Beisan Street, Fucheng Road,
Haidian District, Beijing, China

Fixed Price: 28 yuan

Famous Expert Forum

A Review of Physiological Functions and Bioactives of Rice Wine

Ni Li Lv Xucong Huang Zhiqing et al. 1

Original Paper

Construction of *Green-ripe (Gr)* Gene Plant Expression Vector and Transgenic
in Tomato Yang Pengyue Wang Yunxiang Li Ling et al. 8

Prokaryotic Expression and B-cell Eptiopes Prediction of A3 Acidic
Polypeptide of Glycinin Liu Bin Teng Da Yang Yalin et al. 13

Studies on the Immune Functions in Vitro of Glycoprotein from Corbicula
Fluminea Du Huaying Xu Mingsheng Zeng Tingting et al. 21

Study on Purification, Characterization, Antioxidant Activity of Shark
Skin Gelatin Hydrolysate Jiang Yong Wang Shaoyun Rao Pingfan 28

Study on Isolation and Antioxidant Activity of Antioxidant Peptide from
Eupolyphaga Sinensis Walker Wang Maocun Jin Yulan Piao Meizi 34

Extracting Process and Antioxidation Character of Flavonoids from Bamboo
Leaves Pan Jinquan Zhang Shiying He Minting et al. 39

Optimization of Enzymatic Extraction of Flavonoids in *Lotus Germ* by Response
Surface Analysis Lin Zhiqin Peng Bin Zeng Shaoxiao et al. 45

Optimization of Steam Distillation of Essential Oil in *Perilla Frutescens* by
Response Surface Analysis and the Study on Chemical Compositions
Lin Mengnan Su Ping 52

Screening of Thermostable Lipase Producing Strain and its Fermentation
Conditions Lei Jianmei Lan Shile Cao Xingzhi et al. 61

Preparative Resolution of Four Racemic γ - Lactone Flavors by Packed Column
Supercritical CO₂ Fluid Chromatography
Han Huilan Xie Jianchun Cheng Jie et al. 69

Applied Technology

Changes of Cooking Characteristics of Silver Carp (*Hypophthalmichthys*
molitrix) Under Different Previous Storage Condition
Yao Yanjia Zhang Jinjie Gu Weigang et al. 76

Processed Characteristic and Superchilled Properties of Kamaboko Gels from
Nine Different Kinds of Freshwater Fish
Mi Hongbo Qian Chunlu Ao Tehai et al. 84

Optimization of the Extraction Conditions of Polysaccharide from <i>Auricularia Auricula</i> with Wall-breaking Enzyme	<i>Xian Qiao Zhang Yongjun Jiang Jiaxin et al.</i>	96
Application of Response Surface Methodology in Extraction of Soluble Dietary Fiber by Ultrasonic Methods	<i>Guo Xijuan Ma Ping Zhang Guifang</i>	104
Effect of Storage Temperature on Phenolics and Antioxidant Activity of Litchi Juice	<i>Zeng Qingshuai Liao Sentai Zhang Mingwei et al.</i>	112
Study on the Purification of Hesperidin from Orange Peels by Macroporous Resin and its Antioxidative Activity on Oil	<i>Zeng Chaozhen Liu Zhixiang Han Lei</i>	119
Effect of Lipid-soy Protein Isolate Coatings on Qualities of Chilled Beef	<i>Zhang Chao Guo Xin Ma Yue et al.</i>	125
Study of Natural Film with Chitosan Combining Phytic Acids on Preservation of Fresh-cutting Lotus Root	<i>Yu Youwei Li Hui Di Jinhua et al.</i>	131
The Changes of the Physiology and Biochemistry at Different Sites in Shiitake Mushrooms (<i>Lentinula edodes</i>) Stored at Low Temperature	<i>Ye Jingjun Li Jianrong Han Xiaoxiang et al.</i>	137

Review

The Research Progress of Epigallocatechin Gallate (EGCG) on Weight Loss Mechanism	<i>Wei Bing Bai Houzeng Yang Zeyi</i>	145
---	---------------------------------------	-----

Food Safety & Detection

A New Method for Detecting Olive Oil Authentication-PCR-CE-SSCP Method	<i>Zhang Hailiang Wu Yajun Ju Xingrong et al.</i>	151
Determination of Organochlorine Pesticides in Fruits and Vegetables by Gas Chromatography- Mass Spectrometry	<i>Lin Jianyuan Wu Xiaojie</i>	160
Application of Electronic Sensors on Quality Analysis of Magnolia Tea	<i>Gu Fenglin Fang Yiming Hu Rongsuo et al.</i>	167
Effect of Electron Beam Irradiation on the Volatile Flavors in <i>Tegillarca Granosa</i> Meat	<i>Yang Wenge Li Chao Xu Dalun et al.</i>	176
The Extraction and Identification of Phytosterols in the Grape Seed Oil	<i>Peng Lixia Zhu Yizhu Wei Yangji et al.</i>	185
Research on Lipid Oxidation during Heat-drying of Grass Carp (<i>Ctenopharyngodon idellus</i>) Fillets	<i>Lin Fang Sun Junwei Ge Jian</i>	192
Comparative Studies on Flavor Compounds and Amino Acid Contents of Scallop Hydrolyzate from Different Method	<i>Yang Xiumin Wang Jie Sun Jianfeng</i>	201
Dynamic Detection for Soluble Solids Content of Fresh Jujube Based on Least Square Support Vector Machines	<i>Zhao Conghui Zhang Shujuan Zhang Haihong et al.</i>	210