



全国中文核心期刊 中国科技核心期刊 中国精品科技期刊
国家期刊奖百种重点期刊 中国科学引文数据库核心库期刊

ISSN 1003-7969
CODEN ZHYOEG

中国油脂®

9

CHINA OILS AND FATS

主管：国家粮食局

主办：国家粮食储备局西安油脂科学研究院

2012年 第37卷



大连宝峰机器制造有限公司



ISSN 1003-7969



09>

万方数据

地址：大连庄河市光明山工业园区
电话：0411-89813505 13842826666
网址：www.baofeng.net.cn

邮编：116400
传真：0411-89713505
邮箱：sale@baofeng.net.cn

中国油脂[®]

ZHONGGUO YOUZHI

2012年第37卷第9期

(总第259期)

2012年9月20日出版(月刊)

1976年创刊 国内外公开发行

全国中文核心期刊

中国科技核心期刊

中国精品科技期刊

中国核心学术期刊

中国科学引文数据库核心库期刊

第二、三届国家期刊奖百种重点期刊

中国期刊方阵双效期刊

中国科技论文与引文数据库来源期刊

美国《化学文摘》(CA)收录期刊(千刊表)

俄罗斯《文摘杂志》(AJ)收录期刊

美国《剑桥科学文摘》(CSA)收录期刊

日本《科学技术文献速报》(CBST)收录期刊

主管单位:国家粮食局

主办单位:国家粮食储备局西安油脂科学研究院

本刊顾问:盖钧镒(中国工程院院士)

编委会主任:王瑞元

主编:曹万新

副主编:武丽荣

社长:武丽荣

责任编辑:鲍元奇

责任编辑:潘亚萍

出版单位:《中国油脂》杂志社

地址:西安市劳动路118号

邮编:710082

电话:029-88617441 88621360 88626849

传真:029-88625310

http://www.chinaoils.cn

E-mail:zyzuoil@163.com

Q Q:383268520(中国油脂)

国家标准连续出版物号:ISSN 1003-7969

国内统一连续出版物号:CN 61-1099/TS

国内发行:陕西省邮政报刊发行局

国外发行:中国国际图书对外贸易总公司

国内邮发代号:52-129

国外发行代号:M5889

国内订阅:全国各地邮政局或本刊读者服务部

国内定价:每期7.50元 全年90.00元

海外定价:每期10美元 全年120美元

广告经营许可证:6101004004018

印刷单位:人民日报社西安印务中心

《中国油脂》刊载的论文,其作者授权本社发表禁止转载声明,许可本社使用信息网络传播权、汇编权及许可他人以前述方式使用作品的权利。本社所付稿酬已包括作者前述授权许可的著作权使用费,作者如有异议,应在投稿前向本社说明,否则视为同意。特此声明!

目次 CONTENTS

专题论述

沈阳市食用油消费意识现状与分析

周金星,徐方旭,匡立学,冯叙桥(1)

油脂制备

不同制油工艺所得花生油品质指标差异的研究

刘玉兰,刘瑞花,钟雪玲,王立新(6)

水剂法提取花生油中乳状液的酶法破乳研究

赵翔,陆启玉,章绍兵(11)

哈密瓜籽油的超临界CO₂萃取及抗氧化性研究

姚宇博,胡小松,孙志健,吴继红(15)

油脂加工

冷榨亚麻籽油吸附精炼工艺研究

杨金娥,黄庆德,黄凤洪,邓乾春,郑畅(19)

降低炼油水洗废水含油率措施研究及应用

唐萍华(23)

弱酸型离子交换树脂脱胶行为的动力学与热力学研究

赵万里,韩洁,杨晓康,陈斌,李蓉,于秋硕,马晓迅(27)

油料蛋白

碱酶两步法提取沙棘籽蛋白的工艺研究

崔森,凌孟硕,孙明奎,唐年初,赵晨伟(31)

反胶束萃取文冠果种仁蛋白的前萃动力学研究

赵俊廷,琚瑶,陈复生,刘国际(36)

山杏仁肽的体外抗氧化活性研究

顾欣,崔洁,李迪,林市齐,黄昆,王文江,蔺立杰,王建中(40)



通过 ISO 9000 质量体系认证

江苏省海安通用粮油设备有限公司

本公司是从事油脂工程设计、制造、安装、调试与技术咨询服务的技术密集型企业。专业制造390型、238型(204型)、202型、200型榨油机;24型低温榨油机;YJP系列油料膨化机等。提供各类国产、进口榨油机、膨化机易损件的配套服务。产品质量与售后服务在国内同行业中一直居领先地位。选择我们,将永远是您满意的合作伙伴!

地址:江苏省海安县开发区黄海大道(东)39号

电话:0513-88961999 88921836 邮编:226600

手机:13901476028 传真:0513-88921836

http://www.hatylj.com E-mail:jstyo12@yahoo.com.cn

目次 CONTENTS

油脂化学

- 亚麻籽油中 α -亚麻酸降血脂功能研究 林非凡, 谭竹钧(44)
灵芝孢子油中脂溶性维生素含量及其体外抗氧化活性研究 陈体强, 吴岩斌, 毛方华, 吴建国, 王宏雨(48)
碱催化剂 KOH 在甘油 / 生物柴油体系中的分配特性研究 夏凡, 聂勇, 陆向红, 计建炳(51)

油脂安全

- 萝卜籽油对大豆油和花生油的抗氧化作用 赵功玲, 梁新红, 杨淑媛, 侯新艳(54)
 β -谷甾醇对脂质体抗氧化性及膜结构稳定性的影响 贺然, 刘国琴, 李琳(57)
紫苏油贮藏稳定性研究 朱新鹏(62)

综合利用

- 利用啤酒废水培养普通小球藻生产微藻生物质和油脂 曹海, 张馨允, 孔维宝, 杨红, 杨琪, 王科荣(65)
大豆磷脂改性研究进展 李红, 孙东弦, 刘延奇(70)
正己烷浸出动物肉骨的工艺研究 娄丽娟, 杜宣利, 杨帆, 苗榕宸, 武文鹏(76)

检测分析

- 新疆野核桃油脂肪酸组成分析 刘华英, 刘俊霞, 包东东, 张锐利(78)
通过 DHA 藻粉的 18S rDNA 序列验证藻油脂肪酸组成推断 DHA
微藻属名 常桂芳, 柴丹, 戴小军, 田桂尾, 王兴国(80)
热重分析法在油脂氧化稳定性研究中的应用 顾敏芬, 王昉, 金宜英(85)

信息平台

- 文献采撷 (88)
纵横信息 (90)
山东凯斯达机械制造有限公司“3 万 t/a 醇法制备大豆浓缩蛋白
成套技术装备”入选国家科技创新基金项目 (5)
讣告、广告 (10, 18, 22, 69)

在线投稿、查稿, 请登录 www.chinaoils.cn

期刊基本参数: CN 61-1099/TS * 1976 * m * A4 * 93 * zh * P * ¥7.50 * 8000 * 22 * 2012-09

油脂安全 我选泰邦

卓越品质 精心服务

- 中国TBHQ国家标准起草企业
- 中国首批专业化生产TBHQ企业
- 行内首批采用国际标准生产企业
- ISO9001国际质量体系认证企业
- ISO22000食品安全管理体系认证企业
- 犹太食品 KOSHER 认证企业
- 清真食品 HALAL 认证企业
- 广东省著名商标企业
- 广东省守合同重信用企业

广州泰邦食品科技有限公司
Guangzhou Taibang Food Technology Co., Ltd.

公司地址: 广州市黄埔大道中 152 号海景中心东塔 27 楼
Add: 27th Floor, East Tower, Haiping Centre, 152 Huangpu Road Middle, Guangzhou, China
总机: +86 20 85626981 85626982 传真: +86 20 85626895 邮编: 510655
Tel: +86 20 85626981 85626982 Fax: +86 20 85626895 Post Code: 510655
E-mail: taibang@21cn.net http://www.gztaibang.com

CHINA OILS AND FATS

Contents

- Consumption awareness status and analysis of edible oil in Shenyang ZHOU Jinxing, XU Fangxu, KUANG Lixue, FENG Xuqiao (1)
- Differences of quality indexes of peanut oil obtained with different processes LIU Yulan, LIU Ruihua, ZHONG Xueling, WANG Lixin (6)
- Enzymatic demulsification of the emulsion formed during aqueous extraction of peanut oil ZHAO Xiang, LU Qiyu, ZHANG Shaobing (11)
- Supercritical CO₂ extraction and antioxidant activity of Hami melon seed oil YAO Yubo, HU Xiaosong, SUN Zhijian, WU Jihong (15)
- Adsorption refining technology of cold-pressed linseed oil YANG Jin'e, HUANG Qingde, HUANG Fenghong, DENG Qianchun, ZHENG Chang (19)
- Countermeasures on minimizing oil-content in washing wastewater in soybean oil refining process TANG Pinghua (23)
- Kinetics and thermodynamics of degumming of oil by ion exchange resin with weak acid ZHAO Wanli, HAN Jie, YANG Xiaokang, CHEN Bin, LI Rong, YU Qiushuo, MA Xiaoxun (27)
- Extraction of seabuckthorn seed protein by alkaline extraction and enzymatic hydrolysis CUI Miao, LING Mengshuo, SUN Mingkui, TANG Nianchu, ZHAO Chenwei (31)
- Kinetics of forward extraction of protein from *Xanthoceras sorbifolia* Bunge kernel by reverse micelles ZHAO Junting, JU Yao, CHEN Fusheng, LIU Guoji (36)
- Antioxidant activities in vitro of bitter apricot kernel peptides GU Xin, CUI Jie, LI Di, LIN Shiqi, HUANG Kun, WANG Wenjiang, LIN Lijie, WANG Jianzhong (40)
- Lipid-lowering function of α -linolenic acid in linseed oil LIN Feifan, TAN Zhujun (44)
- Lipid-soluble vitamin content and antioxidant activity of *Ganoderma lucidum* spores oil CHEN Tiqiang, WU Yanbin, MAO Fanghua, WU Jianguo, WANG Hongyu (48)
- Distribution characteristics of catalyst KOH in glycerin and biodiesel system XIA Fan, NIE Yong, LU Xianghong, JI Jianbing (51)
- Antioxidant effect of radish seed oil on soybean oil and peanut oil ZHAO Gongling, LIANG Xinhong, YANG Shuyuan, HOU Xinyan (54)
- Effect of β -sitosterol on antioxidation and stability of liposomes HE Ran, LIU Guoqin, LI Lin (57)
- Storage stability of perilla seed oil ZHU Xinpeng (62)
- Cultivation of *Chlorella vulgaris* in brewery wastewater for production of microalgal biomass and lipid CAO Hai, ZHANG Xinyun, KONG Weibao, YANG Hong, YANG Qi, WANG Kerong (65)
- Advance in modification methods of soybean phospholipids LI Hong, SUN Dongxian, LIU Yanqi (70)
- Extraction technology of meat and bone by *n*-hexane LOU Lijuan, DU Xuanli, YANG Fan, MIAO Rongchen, WU Wenpeng (76)
- Fatty acid composition of wild walnut oil from Xinjiang LIU Huaying, LIU Junxia, BAO Dongdong, ZHANG Ruili (78)
- To deduce DHA microalgae species from fatty acid composition of algal oil through 18S rDNA sequence analysis of DHA algal powder CHANG Guifang, CHAI Dan, DAI Xiaojun, TIAN Guiwei, WANG Xingguo (80)
- Application of thermogravimetric analytical method in the research on oxidation stability of oils and fats GU Minfen, WANG Fang, JIN Yiyi (85)

Sponsor: Xi'an Oils & Fats Research & Design Institute, State Administration of Grain Reserve of P.R.C.

Editor in Chief: CAO Wanxin

Vice Editor in Chief: WU Lirong

Editor and Publisher: Magazine Press of CHINA OILS AND FATS

Address: 118 Laodong Road, Xi'an, China

Postcode: 710082

Tel: 0086-29-88617441 88621360 88626849

Fax: 0086-29-88625310

http://www.chinaoils.cn

E-mail: zyzzoil@163.com

ISSN: 1003-7969

CODEN: ZHYOEG

Overseas Sales No.: M5889

Annual Subscription: Overseas US\$120

Single Copy: Overseas US\$10