



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[®]

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

11

2013年 第38卷

精良制造·迈安德

迈安德 myande 品质创造未来
品质创造未来

迈安德为您量身打造：

- ◆ 100~8000t/d 油料预处理
- ◆ 100~8000t/d 油料浸出
- ◆ 500~1200t/d 油脂精炼
- ◆ 浓缩蛋白
- ◆ 分离蛋白
- ◆ 发酵豆粕
- ◆ 低温粕
- ◆ 淀粉及淀粉糖

等先进成套工程和关键设备

ISSN 1003-7969



1.1>

9 771003 796078
万方数据

江苏迈安德食品机械有限公司
JIANGSU MYANDE FOOD MACHINERY CO., LTD.
地址：江苏省扬州市吉安路198号（邗江工业区内） 邮编：225127
电话：0514-87848882 87849000(总机) 传真：0514-87848883
http://www.myande.com E-mail: myande@myande.com

中国油脂^R

ZHONGGUO YOUZHI

2013年第38卷第11期

(总第273期)

2013年11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

主任编辑: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

QQ:383268520(中国油脂)

国际标准连续出版物号: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!

万方数据

目次

专题论述

粮油加工业在发展中应处理好的几个问题 王瑞元(1)

油脂加工

活性白土吸附脱除鱼油中胆固醇的工艺研究

..... 冯艳平,张海,王勇,黄健花,王兴国,姜元荣(7)

拟南芥籽油超声波辅助提取工艺的响应面法优化

..... 苏青峰,张淑蓉,廖兴茂(10)

两种制取栀子渣油方法的对比研究

..... 邹翀,尤梦圆,何东平,胡传荣,倪宏,张世宏(14)

油料蛋白

麦胚蛋白酶解产物对过氧化氢诱导PC12细胞损伤的抗氧化作用

..... 郭旭,朱科学,郭晓娜,周惠明(18)

小麦胚芽抗肿瘤活性蛋白的分离纯化及抗肿瘤活性研究

..... 周会会,朱科学,郭晓娜,周惠明(23)

糖化酶辅助制备高纯度牡丹籽蛋白的研究

..... 庞雪风,胡传荣,胡晚华,孙红星(28)

油脂化学

猪油与6种棕榈油分提产物相容性的研究

..... 夏莹,马银辉,黄清吉,金青哲,王兴国(32)

蔗糖酯对分提棕榈油混合物等温结晶及热熔性的影响

..... 陈寸红,张虹,毕艳兰,张露(37)

牡丹籽油对小鼠急性肝损伤的保护作用

..... 翟文婷,朱献标,李艳丽,杨印军,许卉(43)

牛油与低芥酸菜籽油酶法酯交换制备牛油基塑性脂肪的研究

..... 孟宗,孟祥永,阴法文,李进伟,徐振波,王兴国,刘元法(46)

中国油脂

一册《中国油脂》在手
纵览中国油脂全貌

《中国油脂》集科学性、权威性、创新性、指导性、应用性于一体,宣传报道油脂行业最新研究成果,关注行业发展热点问题,内容丰富,信息量大,实用性强。

欢迎订阅、投稿、发布广告



电话:029-88617441 88626849 88621360



新浪微博

腾讯微博

目次

油脂化工

- 废弃油脂脂肪酸甲酯合成 C₂₂-三酸三酯 黄泽恩, 李剑, 周永生, 王建浩, 曾桂凤, 王车礼(51)
植物油制备润滑基础油的化学改性技术研究进展 杨小敏, 陈丽丽, 肖宇峰, 胡鹏(55)
酸前处理微藻制备生物柴油工艺研究 周力, 王松松, 孙源, 张飞(61)



综合利用

- 固定化脂肪酶催化椰子油制备月桂酸单甘油酯 查宝萍, 郑联合, 王莉, 王韧, 陈正行, 王涛(64)
油酸单甘酯的二步法合成工艺研究 王小三, 金青哲, 王兴国(68)
植物油中提取角鲨烯的研究进展 陈学兵, 史宣明, 赵抒娜, 周学晋, 曹玉平, 蒋一鸣(72)

检测分析

- 气相色谱内标法测定生物柴油中脂肪酸甲酯及亚麻酸甲酯含量 陈云锋, 任轩, 张永琴(75)
主要地理气候因子对油茶籽油脂肪酸组成的影响 张乃燕, 黄开顺, 覃毓, 王东雪, 曾雯珺(78)
GC-MS 法用于食用油中 EPA、DHA 酯化反应的评估及含量测定 周天啸, 高俊伟, 韩芷玲, 乔勇升, 纪晨(81)
油茶籽油中角鲨烯含量的测定 张东生, 薛雅琳, 金青哲, 王兴国, 张东, 钟诚(85)

应用实践

- 隔油 - 无机陶瓷膜 - 水解酸化 - 生物接触氧化工艺在油脂精炼洗涤废水中的应用 张谦益, 包李林, 熊巍林, 钟强, 李敏利, 李小元(88)
基于隔膜压榨技术的油脂过滤分提系统的研制与应用 徐孝雅, 杨华, 李伟, 郭幸牛, 赵颖(92)
大型轧坯机应用实践 左青(96)

信息平台

- 纵横信息 (98)
中外粮油科技学术研讨会在西安成功举办 (60)
广告、征订启事 (6, 13, 17, 27, 31, 36, 42, 50, 71)

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 * 101 * zh * P * ¥7.50 * 8000 * 24 * 2013 - 11

万方数据

B 泰邦

B 泰邦
Taibond

全新形象升级, 携手
迈入新食品安全时代

标杆品牌, 追求卓越

泰邦一直秉承“追求卓越, 永无止境”的经营理念,
不断优化自身, 提升产品的安全性与质量的稳定性。

食品安全, 举国关注

中国历经十多年的高速发展, 国民对食品安全的关注度与日俱增, 随着相关法规的健全, 我国已迈入新食品安全时代。

泰邦与您, 携手并进

泰邦一直是您安全与质量最有力的支持者, 全新的泰邦,
愿与您携手并进, 造福社会, 共创食品安全的新世纪。



TBSS

TAIBOND
SAFETY
STANDARD

泰邦 TBHQ 产品安全标准

- 采用独创性非甲苯为溶剂的水相法合成工艺。
- 产品无甲苯等有害残留物质。

广州泰邦食品科技有限公司

Guangzhou Taibang Food Technology Co.,Ltd.

广州开发区永和经济区斗塘路18号 邮编: 511356 Tel: 400-8300-418
E-mail: taibang@gztaibang.com http://www.gztaibang.com

CHINA OILS AND FATS

2013 Vol.38 No.11 (Serial No.273)

Main Contents

- Problems to be addressed in the development of grain and oil process industry WANG Ruiyuan (1)
Removal of cholesterol from fish oil by activated clay adsorption FENG Yanping, ZHANG Hai, WANG Yong, HUANG Jianhua, WANG Xingguo, JIANG Yuanrong (7)
Optimization of ultrasonic-assisted extraction of *Arabidopsis thaliana* seed oil by response surface methodology SU Qingfeng, ZHANG Shurong, LIAO Xingmao (10)
Comparison in two extraction methods of gardenia pomace oil ZOU Chong, YOU Mengyuan, HE Dongping, HU Chuanrong, NI Hong, ZHANG Shihong (14)
Antioxidant effects of wheat germ protein isolate hydrolysates against H₂O₂-induced oxidative stress in PC12 cells GUO Xu, ZHU Kexue, GUO Xiaona, ZHOU Huiming (18)
Purification and anti-tumor activity of wheat germ anti-tumor activity protein ZHOU Huihui, ZHU Kexue, GUO Xiaona, ZHOU Huiming (23)
Preparation of high purity peony seed protein with glucoamylase assisted PANG Xuefeng, HU Chuanrong, HU Wanhu, SUN Hongxing (28)
Compatibility of lard with six kinds of palm oil fractionation blends XIA Ying, MA Yinhui, OOI Chengkeat, JIN Qingzhe, WANG Xingguo (32)
Effects of sucrose esters on isothermal crystallization behavior and thermal melting of fractionated palm oil blend CHEN Cunhong, ZHANG Hong, BI Yanlan, ZHANG Lu (37)
Protective effect of peony seed oil on acute liver injury in mice ZHAI Wenting, ZHU Xianbiao, LI Yanli, YANG Yinjun, XU Hui (43)
Preparation of beef tallow-based plastic fats by enzymatic interesterification of beef tallow and low erucic acid rapeseed oil MENG Zong, MENG Xiangyong, YIN Fawen, LI Jinwei, XU Zhenbo, WANG Xingguo, LIU Yuanfa (46)
Synthesis of C₂₂-triesters of tricarboxylic acid from waste oil fatty acid methyl esters HUANG Zeen, LI Jian, ZHOU Yongsheng, WANG Jianhao, ZENG Guifeng, WANG Cheli (51)
Progress of chemical modification technologies for vegetable oil used as lubricant base oil YANG Xiaomin, CHEN Lili, XIAO Yufeng, HU Peng (55)
Biodiesel production from *Chlorella* sp. by acid pretreatment ZHOU Li, WANG Songsong, SUN Yuan, ZHANG Fei (61)
Production of glycerol monolaurate from coconut oil catalyzed by immobilized lipase ZHA Baoping, ZHENG Lianhe, WANG Li, WANG Ren, CHEN Zhengxing, WANG Tao (64)
Synthesis of monoolein by two-step method WANG Xiaosan, JIN Qingzhe, WANG Xingguo (68)
Progress of squalene extraction from vegetable oils CHEN Xuebing, SHI Xuanming, ZHAO Shuna, ZHOU Xuejin, CAO Yuping, JIANG Yiming (72)
Determination of fatty acid methyl esters and linolenic acid methyl ester contents in biodiesel by GC internal standard method CHEN Yunfeng, REN Xuan, ZHANG Yongqin (75)
Effects of major geographical and climatic factors on fatty acid composition of oil-tea camellia seed oil ZHANG Naiyan, HUANG Kaishun, QIN Yu, WANG Dongxue, ZENG Wenjun (78)
Evaluation and determination of EPA and DHA esterification in edible oil by GC-MS ZHOU Tianxiao, GAO Junwei, HAN Zhiling, QIAO Yongsheng, JI Chen (81)
Determination of squalene in oil-tea camellia seed oil ZHANG Dongsheng, XUE Yalin, JIN Qingzhe, WANG Xingguo, ZHANG Dong, ZHONG Cheng (85)
Application of oil removal-inorganic ceramic membrane-hydrolytic acidification-biological contact oxidation process in washing wastewater of oil refining ZHANG Qianyi, BAO Lilin, XIONG Weilin, ZHONG Qiang, LI Minli, LI Xiaoyuan (88)
Development and application of oil filter fractionation system based on membrane squeezing technology XU Xiaoya, YANG Hua, LI Wei, GUO Xingniu, ZHAO Ying (92)

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