



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®

4

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设计院

2013年 第38卷

Walking together for a better future!

并 \ 肩 \ 携 \ 手 \ 共 \ 创 \ 未 \ 来



皇冠亚细亚工程技术（武汉）有限公司
Crown Asia Engineering (Wuhan) Co., Ltd.

地址：武汉市东湖高新区关南工业园高新二路18号 邮编：430073
电话：027-67847581 027-87225699 传真：027-87224410
网址：www.crowniron.com

ISSN 1003-7969



万方数据

中国油脂[®]

ZHONGGUO YOUZHI

2013年第38卷第4期

(总第266期)

2013年4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、三届中国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设计院

本刊顾问: 盖钧镛(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: zyzoil@163.com

Q Q: 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: 陕西报社西安印务中心

《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

塑化剂与粮油制品的安全

..... 王瑞元, 金青哲, 安 骏(1)

油脂加工

水酶法提油过程中产生乳状液的破乳方法研究进展

..... 刘向军, 陆启玉, 章绍兵(5)

茶叶籽油水代提取工艺研究

..... 万小保, 周 远, 徐 焱, 张兆琴, 蒋 文(9)

中国油脂油料市场回顾与展望

..... 王 新, 颜繁宝(12)

特种植物油开发思路的探讨

..... 乔 路, 李燕杰, 陈月坤(15)

油料蛋白

花生粕饲用品质改善的研究

..... 任晓静, 蔡国林, 朱德伟, 乔晓艳, 陆 健(18)

中性蛋白酶对核桃蛋白水解条件的优化研究

..... 姜 莉, 徐怀德, 陈金海(22)

改性大豆浓缩蛋白强化对酸奶的流变和感官性质的影响

..... 刘晓恒, 华欲飞, 吕玉翠(26)

结构参数对花生蛋白挤压组织化感官评定的影响

..... 郎珊珊, 阎树田(31)

油脂化学

离子液体催化合成柠檬酸植物甾烷醇酯的研究

..... 李静静, 何文森, 潘晓霞, 王梅桂, 贾承胜, 张晓鸣, 冯 磊(34)

酶催化酯交换制备 MLM 型结构脂的研究

..... 杨宏黎, 杨天奎, 牟 英(39)

响应面法优化高压均质制备 DHA 固体脂质纳米粒

..... 胡本涛, 王玉堂, 张 振, 黄 宇, 刘 宁(43)



南京中南华天石化有限公司

NANJING ZHONGSHANGHUATIAN PETROCHEMICAL CO., LTD.

我公司是长期为食用植物油加工企业提供安全高效抽提溶剂的专业公司。公司有遍布全国的销售网络,是中石化金陵分公司、扬子炼化公司、中石油兰化公司等多家公司的长期战略合作伙伴和优质抽提溶剂的主要代理销售商。公司以专业的队伍,严谨的管理打造“中南华天”服务品牌。专业的运输车队,贴近市场的区域公司和仓储设施,将溶剂安全、高效、保质、保量送到客户手中,满足客户的最大需求。质量为本,诚信为本!

主要产品: 食品工业抽提用正己烷 食品工业用己烷 植物油抽提溶剂

地址: 江苏省南京市栖霞区甘家巷 邮编: 210033

电话: 025-85593358 传真: 025-58089969

联系人: 霍凤琴 15951838300

目次 CONTENTS

O/W 型焙烤专用脱模剂的特性研究
..... 马传国,汪 鸿,刘会娟,苗海卿(48)

油脂安全

食用植物油中苯并(a)芘来源及形成机理的研究进展
..... 刘国艳,张振芳,金青哲,王兴国,徐 鑫(53)

中药油脂中邻苯二甲酸酯类塑化剂的检测分析
..... 熊 瑛,唐铁鑫,李 羽,冀红斌,梁孟辉,
朱龙平,杨得坡(57)

地沟油的太赫兹波段光谱特性研究
..... 宝日玛,赵 昆,滕学明,李 娟,陆歆怡,马 娇(61)

综合利用

不同培养基对耶氏解脂酵母合成共轭亚油酸的影响
..... 张白曦,李 敏,陈海琴,宋元达,陈 卫,张 灏(66)

利用芝麻油作为油镜观察媒介的研究
..... 邓毛子,包永芬,梁 莹,宁志丰(69)

响应面法优化超声辅助提取豆粕中异黄酮工艺研究
..... 刘军海,耿敬章(72)

应用技术

LYZX34 型适温/低温螺旋榨油机的研制
..... 刘大川,刘金波,刘晓琴,张 麟,刘 晔,桂 智(75)

全脂大豆挤压膨化调质工艺的优化
..... 豆洪启,秦 飞,耿 超,张玉良,王毅敏,安红周(79)

蒸谷米糠膨化工艺的研究 郭善辉,万 辉,秦卫国(84)

检测分析

芝麻种质资源芝麻素、蛋白质、脂肪含量变异及其相关分析
..... 梅鸿献,魏安池,刘艳阳,王春弘,杜振伟,郑永战(87)

低熔点植物油耐寒性评价方法的研究进展
..... 刘恒利,毕艳兰,孙晓洋,张 虹(91)

电子鼻技术在橄榄油分析中的应用
..... 克力比努尔·吾守尔,田晓静,张露平,单振龙(94)

信息平台

纵横信息 (98)

西安油科院“采用混合溶剂从茶籽饼中提取茶油和皂素技术”
项目通过陕西省科技厅组织的专家鉴定 (4)

广告 (11, 30, 38, 65, 78, 83, 86)

在线投稿、查稿,请登录 www.chinaolls.cn

期刊基本参数:CN61-1099/TS*1976*m*A4*101*zh*P*¥7.50*8000*25*2013-04

万方数据

油脂安全 我选泰邦

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.

地址 Add: 广州开发区永和经济区斗塘路18号 邮编: 511356
18 Doutang Road, Yonghe EDZ, GDD, China Postcode: 511356
电话 Tel: 020-85626981 85626982 传真 Fax: 020-85626895
邮箱 E-mail: taibang@gztaibang.com 网址 http://www.gztaibang.com

CHINA OILS AND FATS

2013 Vol.38 No.4 (Serial No.266)

Main Contents

- Advance in demulsification method of the emulsion formed during enzyme-assisted aqueous extraction of oil LIU Xiangjun, LU Qiyu, ZHANG Shaobing (5)
- Aqueous extraction of tea seed oil WAN Xiaobao, ZHOU Yuan, XU Yan, ZHANG Zhaoqin, JIANG Wen (9)
- Discussion of development idea of special vegetable oils QIAO Lu, LI Yanjie, CHEN Yuekun (15)
- Improvement of the forage quality of peanut meal with microbial fermentation REN Xiaojing, CAI Guolin, ZHU Dewei, QIAO Xiaoyan, LU Jian (18)
- Optimization of hydrolysis conditions of walnut protein by neutrase protease JIANG Li, XU Huaide, CHEN Jinhai (22)
- Effects of modified soybean protein concentrate fortification on rheological and sensory properties of yogurt LIU Xiaoheng, HUA Yufei, LÜ Yucui (26)
- Effects of structure parameters on sensory evaluation of texturized peanut protein by extrusion with twin-screw LANG Shanshan, YAN Shutian (31)
- Synthesis of citrate phytosterol esters in the presence of ionic liquid LI Jingjing, HE Wensen, PAN Xiaoxia, WANG Meigui, JIA Chengsheng, ZHANG Xiaoming, FENG Biao (34)
- Lipozyme RM IM catalyzed synthesis of MLM-type structured lipids YANG Hongli, YANG Tiankui, MU Ying (39)
- Preparation of DHA solid lipid nanoparticles by high pressure homogenization using response surface methodology HU Bentao, WANG Yutang, ZHANG Zhen, HUANG Yu, LIU Ning (43)
- Properties of special oils for O/W baking release agent MA Chuanguo, WANG Hong, LIU Huijuan, MIAO Haiqing (48)
- Advance in source and formation mechanism of benzo(a)pyrene in edible vegetable oil LIU Guoyan, ZHANG Zhenfang, JIN Qingzhe, WANG Xingguo, XU Xin (53)
- Determination of phthalic acid esters in Chinese herb oil XIONG Ying, TANG Tiexin, LI Yu, JI Hongbin, LIANG Menghui, ZHU Longping, YANG Depo (57)
- Terahertz spectroscopic characteristics of swill-cooked dirty oil BAO Rima, ZHAO Kun, TENG Xueming, LI Juan, LU Xinyi, MA Jiao (61)
- Effects of different fermentation mediums on conjugated linoleic acid production by *Yarrowia lipolytica* ZHANG Baixi, LI Min, CHEN Haiqin, SONG Yuanda, CHEN Wei, ZHANG Hao (66)
- Sesame oil used as observation medium of oil immersion lens DENG Maozi, BAO Yongfen, LIANG Ying, NING Zhifeng (69)
- Optimization of ultrasonic-assisted extraction of isoflavone from soybean meal by response surface methodology LIU Junhai, GENG Jingzhang (72)
- Development of LYZX34 screw press for optimum/low temperature pressing LIU Dachuan, LIU Jinbo, LIU Xiaoqin, ZHANG Lin, LIU Ye, GUI Zhi (75)
- Optimization of extrusion conditioning parameters of full-fat soybean DOU Hongqi, QIN Fei, GENG Chao, ZHANG Yuliang, WANG Yimin, AN Hongzhou (79)
- Extrusion technology of parboiled rice bran GUO Shanhui, WAN Hui, QIN Weiguo (84)
- Variation and correlation analysis of sesamin, oil and protein contents in sesame germplasm resources MEI Hongxian, WEI Anchi, LIU Yanyang, WANG Chunhong, DU Zhenwei, ZHENG Yongzhan (87)
- Progress in evaluation methods for cold tolerance of low melting vegetable oils LIU Hengli, BI Yanlan, SUN Xiaoyang, ZHANG Hong (91)
- Application of electronic nose in olive oil KALBINUR·Woxur, TIAN Xiaojing, ZHANG Luping, SHAN Zhenlong (94)

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: zyzoil@163.com
ISSN: 1003-7969
CODEN: ZHYOEG
Overseas Sales No.: M5889
Annual Subscription: Overseas US\$120
Single Copy: Overseas US\$10