



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

7

2013年 第38卷

晟麦®
Sanmark
与世界分享

至臻品质 源于晟麦

晟麦高端营养食用油



亚麻籽油、核桃油、南瓜籽油、

苏籽油、双麻油、葡萄籽油、

特级初榨橄榄油等



辽宁晟麦实业股份有限公司

服务热线：400 777 8479
公司网址：www.sanmark.com.cn

ISSN 1003-7969



07>

9 771003 796078
万万数据

中国油脂[®]

ZHONGGUO YOUZHI

2013年第38卷第7期

(总第269期)

2013年7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设计院

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:zyzziol@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

绿色新资源食品——美藤果油

..... 张嘉怡,杜冰,谢蓝华,陈军,陈佳,杨公明(1)

化妆品工业的优质原料——元宝枫油 王性炎(5)

油脂加工

超临界 CO₂结合夹带剂萃取紫苏籽油研究

..... 胡颖,杨梅花,蒋纬,朱秋劲(8)

分子蒸馏精制灵芝孢子油的工艺研究

..... 张新新,李进伟,刘元法,王兴国(12)

米糠油几种脱酸工艺的比较 曾冬冬,齐玉堂,龚任,

张维农,胡志雄,任星,张海龙(16)

磷脂酶C在酶法脱胶中的研究进展

..... 余榛榛,常明,刘睿杰,金青哲,刘元法,王兴国(19)

油料蛋白

超声波辅助提取茶叶籽蛋白工艺的研究

..... 胡晚华,张世宏,何东平,庞雪风,刘金勇(23)

碱性蛋白酶水解脱脂玉米胚芽粕工艺的研究

..... 任健,张明站(27)

脱脂对肉骨粉品质的影响

..... 肖珺,逯良忠,谢丹,金青哲(30)

油脂化学

羧甲基壳聚糖包覆薏苡仁油脂质体的制备及质量评价

..... 白春清,熊华,罗国伟,赵士强,钟红兰,史卿,阮霞(35)

响应面法优化皱褶假丝酵母脂肪酶催化合成甾醇共轭亚油酸酯

..... 朱振南,徐莉,张后今,闫云君(40)



YZY 液蜡油——溶剂油回收专用油

我公司研发生产的“圣宝迪”牌 YZY 液蜡油,是用于回收溶剂油的产品。经过多年发展,产品可与国外同类产品相媲美。产品主要优点:溶剂油回收率高,对设备无腐蚀,对油脂无污染;产品质量性能稳定,使用时间长(一般情况下不用更换,只需少量添加);具有价格优势,产品价格只有国外同类产品价格的 1/2,能直接为企业降低成本。公司本着“以质量求生存,靠信誉求发展”的宗旨,竭诚为广大新老客户服务,实现双赢。欢迎客户来人函洽谈垂询!

大连三环石油化工有限公司

地址:大连市甘井子区营城子镇沙岗子 邮编:116036

电话:0411-86715923

传真:0411-86715738

目次

神经网络优化富集 EPA 和 DHA 甘油酯的工艺研究
..... 黄万有, 李德涛, 刘书成, 郝记明, 张 静(44)

油脂深加工

棉籽油冬化分提中试试验工艺研究
..... 张燕飞, 陈运霞, 王建山, 杜延滨, 宋伟光,
周冬丽, 邵 会(49)
尿素包合法纯化葡萄籽油中亚油酸的研究
..... 马宇霞, 董 娟(53)
火麻油脂肪酶水解条件的优化研究
..... 臧佳辰, 陶 莎, 薛璟怡, 郭 艾, 薛文通(56)

油脂化工

响应面法优化餐饮废油制备生物柴油的研究
..... 王振斌, 姜美花, 王倩倩, 赵 帅(59)
响应面法优化脂肪酶催化脂肪酸甲酯环氧化
..... 宋亚玲, 李立琴, 冯树波, 赵亚男, 冯丹华(64)
高活性油脂加氢催化剂的制备
..... 蒋惠亮, 王相明, 毛孙房, 成取林, 余成山(69)

油脂安全

HPLC-FLD 快速测定大豆中的多环芳烃
..... 俞 是, 金青哲, 王 玥, 张 慧, 般 冉, 王兴国(72)
煎炸时间与煎炸温度对花生油脂肪酸组成的影响
..... 夏季亮, 陈玎玎, 吴 晶(76)
不同品种葵花籽油抗氧化性研究
..... 胡亚玲, 李光跃, 赵媛媛, 陈贵林(82)

检测分析

不同地区茶叶籽油理化指标及脂肪酸组成的比较分析
..... 刘国艳, 王兴国, 金青哲, 张 晖, 毛文东, 朱晋萱(85)
基于微孔板比色法的微生物胞内油脂快速检测方法的建立及应用
..... 胡元维, 任路静, 孙冠男, 张 丽, 李 娟, 黄 和(89)
富硒花生油和富硒花生蛋白的基本性质研究
..... 程 祥, 熊 华, 胡居吾, 赵 强, 雷 莉(95)

信息平台

纵横信息 (98)
广告、信息 (4, 11, 15, 18, 22, 34, 52, 68, 88)

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 - 07

万方数据



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

中国历经十几年的高速发展, 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。



泰邦 TBHQ 产品 安全标准

TBSS 是泰邦公司所制定
的食品安全监控标准,
高于FCC 标准和国家标准。
● 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.7 (Serial No.269)

Main Contents

- A new resource green food—Sacha inchi oil ZHANG Jiayi, DU Bing, XIE Lanhua, CHEN Jun, CHEN Jia, YANG Gongming (1)
- Acer truncatum oil—high quality material of cosmetic industry WANG Xingyan (5)
- Extraction of perilla seed oil by supercritical carbon dioxide with entrainer HU Ying, YANG Meihua, JIANG Wei, ZHU Qiujiin (8)
- Purification of *Ganoderma lucidum* spore oil by molecular distillation ZHANG Xinxin, LI Jinwei, LIU Yuanfa, WANG Xinguo (12)
- Comparison of several deacidification processes for rice bran oil ZENG Dongdong, QI Yutang, GONG Ren, ZHANG Weinong, HU Zhixiong, REN Xing, ZHANG Hailong (16)
- Progress on phospholipase C in enzymatic degumming technology YU Zhenzhen, CHANG Ming, LIU Ruijie, JIN Qingzhe, LIU Yuanfa, WANG Xinguo (19)
- Ultrasonic-assisted extraction of tea seed protein HU Wanhua, ZHANG Shihong, HE Dongping, PANG Xuefeng, LIU Jinyong (23)
- Hydrolysis of defatted corn germ meal by Alcalase REN Jian, ZHANG Mingzhan (27)
- Influence of defatting on the quality of meat and bone meal XIAO Jun, LU Liangzhong, XIE Dan, JIN Qingzhe (30)
- Preparation and quality evaluation of carboxymethyl chitosan-coated liposomes containing coix seed oil BAI Chunqing, XIONG Hua, LUO Guowei, ZHAO Shiqiang, ZHONG Honglan, SHI Qing, RUAN Xia (35)
- Optimization of *Candida rugosa* lipase catalyzed synthesis of sterol conjugated linoleic acid ester by response surface methodology ZHU Zhennan, XU Li, ZHANG Houjin, YAN Yunjun (40)
- Optimization of enrichment process of DHA and EPA glycerides using neural network HUANG Wanyou, LI Detao, LIU Shucheng, HAO Jiming, ZHANG Jing (44)
- Winterization-fraction pilot-plant test of cottonseed oil ZHANG Yanfei, CHEN Yunxia, WANG Jianshan, DU Yanbin, SONG Weiguang, ZHOU Dongli, SHAO Hui (49)
- Purification of linoleic acid from grape seed oil by urea adduction fractionation MA Yuxia, DONG Juan (53)
- Optimization of enzymatic hydrolysis conditions of hemp seed oil ZANG Jiachen, TAO Sha, XUE Jingyi, GUO Ai, XUE Wentong (56)
- Optimization of alkali-catalyzed transesterification of swill-cooked dirty oil for biodiesel production by response surface methodology WANG Zhenbin, JIANG Meihua, WANG Qianqian, ZHAO Shuai (59)
- Optimization of lipase-catalyzed fatty acid methyl esters epoxidation by response surface methodology SONG Yaling, LI Liqin, FENG Shubo, ZHAO Yanan, FENG Danhua (64)
- Preparation of highly active catalyst for hydrogenation of oils and fats JIANG Huiliang, WANG Xiangming, MAO Sunfang, CHENG Qulin, YU Chengshan (69)
- Rapid assay of polycyclic aromatic hydrocarbons in soybean by HPLC-FLD YU Ye, JIN Qingzhe, WANG Yue, ZHANG Hui, YIN Ran, WANG Xinguo (72)
- Influences of frying time and frying temperature on fatty acid composition of peanut oil XIA Jiliang, CHEN Dingding, WU Jing (76)
- Antioxidant activities of different kinds of sunflower oils HU Yaling, LI Guangyue, ZHAO Yuanyuan, CHEN Guilin (82)
- Physicochemical properties and fatty acid compositions of tea seed oils from different areas LIU Guoyan, WANG Xinguo, JIN Qingzhe, ZHANG Hui, MAO Wendong, ZHU Jinxuan (85)
- Establishment and application of a rapid microbial intracellular lipid determination method based on colorimetric microplate format HU Yuanwei, REN Lujing, SUN Guannan, ZHANG Li, LI Juan, HUANG He (89)
- Basic properties of selenium enriched peanut oil and protein CHENG Xiang, XIONG Hua, HU Juwu, ZHAO Qiang, LEI Li (95)

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