

ISSN 1003-7969 CODEN ZHYOEG



0

CHINA OILS AND FATS





## 百年油脂技术,干余座油厂证明, 皇冠亚细亚—您可靠的合作伙伴





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

地址:湖北省武汉市东湖高新区汤逊湖北路33号华工科技园

创新基地18号楼A座三层 邮编: 430223 电话: 027-87003888(总机) 传真: 027-87224410

网址: www.crownironasia.com



万方数据

## 中国油脂

#### ZHONGGUO YOUZHI

2017年第42卷第2期(总第312期)

2017年2月20日出版(月刊)

1976年创刊 国内外公开发行

主管单位:中粮工程科技有限公司 主办单位:西安中粮工程研究设计院有限公司

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

编 辑:田玉霞 胡小华

冯 贞 苗榕宸

广告设计: 杨丹白

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

13572197536

传 真: 029-88625310

http://www.chinaoils.cn

E-mail:zyzzoil@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:中国邮政集团公司陕西省报刊发行局

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 10.00 元 全年 120.00 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:中闻集团西安印务有限公司

#### 目次

#### 油脂加工

· 一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一
············ 张 亮,李世刚,曹培让,蒋 将,李进伟,刘元法(1)
响应面分析法优化亚麻籽油超临界 CO <sub>2</sub> 萃取工艺
油瓜种仁油提取工艺及理化成分分析
潭 超,李俊杰,赵福明(11)
米糠油脱胶和酸化凹凸棒土脱色工艺研究
陈雪芳,王 璨,张海荣,郭海军,陈新德(15)
棕榈残渣浸出取油工艺的研究
陈亚云,周二晓,梁椿松,孙明奎,陈伦夏(18)
油脂化学
巴沙硬脂与6种油脂相容性的研究
·····································
文冠果油脂肪酸、甘油三酯组成及其相关性分析研究
············· 张 东,薛雅琳,段章群,李秀娟,朱 琳,何少卿(26)
大豆油体对豆腐凝胶性质的影响研究
不同反应温度下 T1 脂肪酶催化油酸与甘油酯化反应动力学研究
马鲁拉油与6种植物油理化性质 脂肪酸组成 营差物质比较

#### 油脂化工

改性蒙脱土催化环氧油酸甲酯制备支链脂肪酸甲酯

······ 李 亮, 范明明, 张萍波(42)

#### 华中天商

#### 南京中商华天石化有限公司

········· 孙 佳,胡 彦,丁友芳,徐 源,史玲玲,刘玉军(38)

NANJING ZHONGSHANGHUATIAN PETROCHEMICAL CO., LTD.

我公司是长期为食用植物油加工行业提供安全、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、沧州分公司、扬子炼化公司、中石油兰化公司等抽提溶剂生产企业的长期战略合作伙伴和主要代理经销商。公司秉承"质量为先,诚信为本"的宗旨、"为用户创造价值"的服务理念,牢牢把握油脂行业的发展脉搏,以专业的队伍,严谨的管理,打造"中商华天"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,能够安全、高效、保质、保量地将溶剂送到客户手中,满足客户的需求。

主要产品:食品添加剂正己烷 食品添加剂植物油抽提溶剂 低温浸出溶剂

地址: 江苏省南京市栖霞区甘家巷 邮编: 210033

电话: 025-85593358 传真: 025-85593358

联系人: 杨凤萍 15951836300

#### 目次

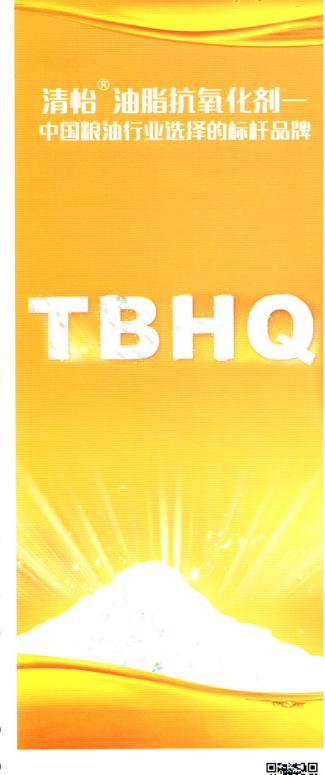
响应面法优化生物柴油的	氧化脱色工艺		
			龚 旌(46)
超强钙基固体碱催化三组	分体系高效制备	无甘油生物类	<b></b>
周	瑞,程栖桐,童	源,唐殿宝	李华锋,
		张 洁	汤 颖(50)

#### 油脂营养

#### 油脂安全

#### 油料蛋白

#### 生物工程





广东省食品工业研究所 Guangdong Food Industry Institute



广东省食品工业研究所 翁源广业清怡食品科技有限公司

地址:广州市海珠区新港东路146号 电话: 020-84203379 84285175 传真: 020-84226219

传真:020-84226219 邮箱:mkt@gdfii.com 网址:www.gdfii.com

Guangdong Food Industry Institute L&P Food Ingredient Co.,Ltd(L&P)

Address: 146 Xingang East Road, Haizhu District, Guangzhou City Tel :8620-84203379 84285175

Fax :8620-84226219 E-mail: mkt@gdfii.com Web:www.gdfii.com





全国中文核心期刊

中国科技核心期刊

中国科学引文数据库核心库期刊

中国核心学术期刊

中国精品科技期刊

中国期刊方阵双效期刊

第二届国家期刊奖百种重点期刊

第三届国家期刊奖百种重点期刊

中国科技论文与引文数据库(CSTPCD)收录期刊

中国科学引文数据库(CSCD)收录期刊

中国学术期刊数据库(CSPD)收录期刊

中国期刊全文数据库(CJFD)收录期刊

中文科技期刊数据库(CSTJ)收录期刊

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

英国《农业与生物科学研究中心文摘》(CABA)收录期刊

中国油脂网: www.chinaoils.cn

采编平台: tg.chinaoils.cn

稿件查询: 029-88617441 88621360

银行账户:

户 名: 西安中粮工程研究设计院有限公司

账 号: 3700 0217 0908 8100 275

开户行: 工行陕西省分行西安西关支行

《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、汇编权等,以及授权本社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

裂殖壶菌补糖发酵研究 ......赵书林,蔡双山,夏木阳,夏德才,胡 锐, 杨齐华, 闵征桥,张 念(113) 综合利用 牡丹籽壳中白藜芦醇的分离及结构表征 ...... 张红玉,王成章,原姣姣,张昌伟,王志宏(116) 油料饼粕中活性肽的提取及生理功能研究进展 ...... 郭婷婷, 万楚筠, 黄凤洪, 曾 涛(120) 木材用植物蛋白胶黏剂蛋白质改性与性能改善研究进展 ..... 陈 焱, 石爱民, 刘 丽, 刘红芝, 胡 晖, 杨 颖,王 强(125) 检测分析 压榨和精炼核桃油挥发性成分的比较及其电子鼻判别 海拔对巫山竹贤核桃果实表型和油脂品质的影响 ········ 倪亚兰,辜夕容,邓雪梅,刘颖旎,杨世雄,张泽宇, 代军帅,陈 华,周丰武,王玉书(135) 16 种转基因大豆品系的实时荧光 PCR 法筛查 ......... 钱云开,高 飞,王海洋,崔宗岩,吴 曦,肖艳霞(141) 甘肃武都区5个主栽品种初榨橄榄油的品质分析 ······· 韩 锐, 邢文黎, 孔维宝, 白万明, 张 静, 白小勇(146) 应用实践 浓香亚麻籽油制取工艺设计及生产实践 ······ 李建林, 柏云爱, 魏 冰, 石珊珊, 姚建师, 邱立明(151) 超滤+纳滤+反渗透工艺在皂脚酸化高含油含盐废水处理中的应用 浓香型菜籽油加工技术和质量的探讨 ..... 左 青,钱胜峰,左 晖(159) 信息平台 "十三五"期间我国将增加绿色粮油产品供给 …… (124) 期刊基本参数:CN 61-1099/TS \* 1976 \* m \* A4 \* 165 \* zh \* P \* ¥ 10.00 \* 6000 \* 36 \* 2017-02

## CHINA OILS AND FATS

#### 2017 Vol.42 No.2 (Serial No.312)

#### **CONTENTS**

Impact of oil extraction processes on trace components content and oxidative stability of rapeseed oil
ZHANG Liang, LI Shigang, CAO Peirang, JIANG Jiang, LI Jinwei, LIU Yuanfa (1)
Optimization of supercritical CO <sub>2</sub> extraction of linseed oil by response surface methodology
LIU Jiakun, ZHANG Fuqiang, CHEN Guangli, WANG Yuan (7)
Extraction process and analysis of physicochemical composition of kernel oil from
Hodgsonia macrocarpa (Bl.) Cogn TAN Chao, LI Junjie, ZHAO Fuming (11)
Degumming and bleaching with acid-modified attapulgite of rice bran oil
CHEN Xuefang, WANG Can, ZHANG Hairong, GUO Haijun, CHEN Xinde (15)
Extraction process of oil from palm residues
CHEN Yayun, ZHOU Erxiao, LIANG Chunsong, SUN Mingkui, CHEN Lunxia (18)
Compatibility of baasha stearin with six kinds of oils and fats
SHI Can, CHANG Ming, LIU Ruijie, JIN Qingzhe, WANG Xingguo (21)
Compositions of fatty acid and triglyceride of Xanthoceras sorbifolia Bunge. oil and its correlation analysis
ZHANG Dong, XUE Yalin, DUAN Zhangqun, LI Xiujuan, ZHU Lin, HE Shaoqing (26)
Effects of soybean oil bodies on properties of tofu curd
Kinetics on T1 lipase-catalyzed esterification of oleic acid and glycerol at different temperatures
Comparison of physicochemical properties, fatty acid compositions and nutrient contents between marula oil
and six kinds of vegetable oils SUN Jia, HU Yan, DING Youfang, XU Yuan,
SHI Lingling, LIU Yujun (38)
Preparation of branched fatty acid methyl esters from epoxidized oleic acid methyl ester catalyzed by modified
montmorillonite LI Liang, FAN Mingming, ZHANG Pingbo (42)
Optimization of oxidation bleaching process of biodiesel by response surface methodology
GONG Jing (46)
Super calcium-based solid base catalyzed tri-component system for efficient preparation of biodiesel
without glycerol ZHOU Rui, CHENG Qitong, TONG Yuan, TANG Dianbao,
LI Huafeng, ZHANG Jie, TANG Ying (50)
Function of watermelon seed oil on reducing blood lipid in rats
HU Bin, CHEN Yizi, SU Zhao (56)
Advance in fatty acid as the biomarker for metabolic syndrome in elderly population in China
CHANG Guifang, HOU Jianping (63)
DPPH free radical scavenging activities of different components in vegetable oils and correlation with their
minor components HUANG Jianhua, SONG Zhihua, LIU Huimin, JIN Qingzhe,
WANG Xingguo, XU Yan, RONG Zhen (67)
Effects of storage conditions on vomitoxin content in corn germ and meal and crude oil
Establishment of fingerprint model for vegetable oil by electronic nose
WANG Zuzhong, ZHOU Jun, ZHANG Lingzhi, LI Ye, ZHANG Chundan,
WANG Ying, YUAN Bei, SU Xiurong (76)

#### **CONTENTS**

Determination of four kinds of chloropropanols fatty acid esters in edible vegetable oil by GC-MS
BAI Wenliang, DU Yegang, CHEN Meng, ZHANG Haoying, LI Bifang (81)
Preparation of alcohol leached protein concentrate from cold pressed cake of Xanthoceras sorbifolia Bunge
kernel GUO Yingying, LIU Yulan, CHENG Yongxian, LI Gaoying, SHEN Yanmin (85)
Extraction and two-dimensional electrophoresis analysis of oil body proteins from seabuckthorn and yellow horn
LI Rongrong, RUAN Chengjiang, MA Qian, DU Wei (89)
Optimization of modification process parameters of soybean 11S protein by glutamine transaminase using
response surface methodology LI Fengguang, LI Junsheng, YAN Liujuan, HUANG Guoxia (93)
Effects of glycation cross-linking reaction on gelling and emulsifying properties of casein
Cloning and functional analysis of omega-3 fatty acid desaturase gene from Paeonia delawayi
······ ZHU Jinxin, SUN Jinjin, YUAN Xiaolong, WANG Juan, YANG Yuming, WANG Yi (102)
Effect of the secondary culture on contents of total lipids, EPA and PUFA of Tropidoneis maxima
DING Yuhui, JIANG Xiamin, ZHANG Zeling, HAN Qingxi, LIANG Jingjing (107)
Feeding glucose fermentation of Schizochytrium
······ ZHAO Shulin, CAI Shuangshan, XIA Muyang, XIA Decai, HU Rui, YANG Qihua,
MIN Zhengqiao, ZHANG Nian (113)
Isolation and structure characterization of resveratrol from peony seed shell
······ ZHANG Hongyu, WANG Chengzhang, YUAN Jiaojiao, ZHANG Changwei, WANG Zhihong (116)
Advance in extraction and physiological function of active peptide in oil cake and meal
GUO Tingting, WAN Chuyun, HUANG Fenghong, ZENG Tao (120)
Advance in protein modification and performance improvement of vegetable protein based adhesives for wood
······ CHEN Yan, SHI Aimin, LIU Li, LIU Hongzhi, HU Hui, YANG Ying, WANG Qiang (125)
Comparison of volatile profiles in pressed and refined walnut oils and their discrimination by electronic nose
ZHOU Ye, FAN Wei, ZHANG Junpei, PEI Dong (130)
Effect of altitude on fruit characters and oil quality of Juglans regia in Zhuxian, Wushan
NI Yalan, GU Xirong, DENG Xuemei, LIU Yingni, YANG Shixiong, ZHANG Zeyu,
DAI Junshuai, CHEN Hua, ZHOU Fengwu, WANG Yushu (135)
Screening of 16 kinds of transgenic soybean strains by real-time fluorescence PCR method
QIAN Yunkai, GAO Fei, WANG Haiyang, CUI Zongyan, WU Xi, XIAO Yanxia (141)
Quality assessment of five leading monovarietal virgin olive oils from Wudu district of Gansu province
HAN Rui, XING Wenli, KONG Weibao, BAI Wanming, ZHANG Jing, BAI Xiaoyong (146)
Process design and production practice of fragrant flaxseed oil production
LI Jianlin, BAI Yun'ai, WEI Bing, SHI Shanshan, YAO Jianshi, QIU Liming (151)
Application of ultrafiltration, nanofiltration and reverse osmosis process in treatment of soapstock acidification
wastewater with high contents of oil and salt
Discussion on production technology and quality of aroma rapeseed oil

Sponsor: Xi'an COFCO Engineering Research & Design

Institute Co., Ltd.
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

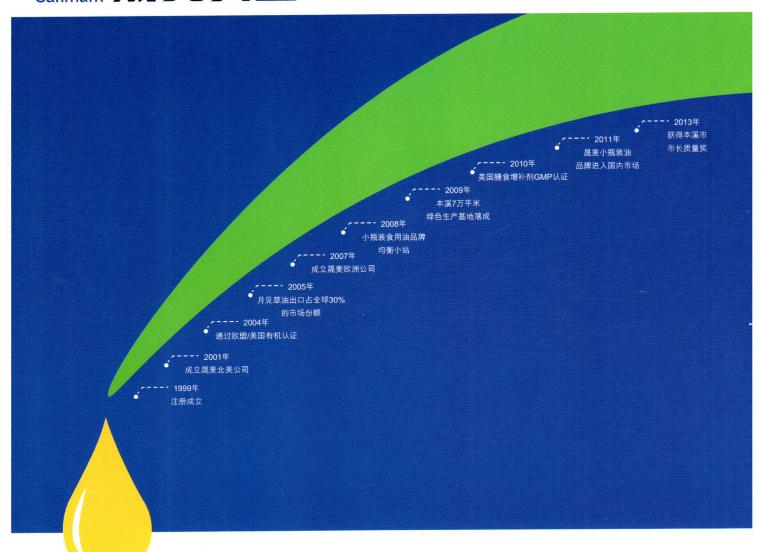
Postcode: 710082

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



# Sanmark

## 全球高级食用油供应商

十六年淬炼行业翘楚,专注天然植物食用油和油脂生产,业务涵盖大包装 出口、自有品牌建立和销售;与全球200多家保健品、食品、化妆品、医药 企业建立良好的合作关系;产品远销世界40多个国家和地区;是通过GMP 认证的特种油脂企业。

利用优势资源,为客户量身订制油脂产品的OEM服务

地址:中国・本溪・生物医药产业基地 邮箱:info@sanmarkltd.com 邮编:117004

( 400-777-8479 www.sanmarkltd.com











中国质量万里行认证











