



ISSN 1673-2383

CODEN HGDXC3

食品工业类中文核心期刊

河南工业大学学报

自然科学版

JOURNAL OF HENAN UNIVERSITY OF TECHNOLOGY
NATURAL SCIENCE EDITION

2014

第35卷 第5期

Vol. 35 No. 5

(10月20日出版)

ISSN 1673-2383



9 771673 238052

河南工业大学学报

(自然科学版)

第 35 卷第 5 期(总第 161 期)

2014 年 10 月 20 日

目 次

机械球磨对土豆淀粉颗粒特性的影响	侯 蕾, 韩小贤, 郑学玲, 等(1)
淀粉 β -环糊精磁性复合微球的制备与表征	王秋菊, 朱春山, 张蕊莉, 等(6)
基于近红外高光谱成像技术的马铃薯淀粉含量无损检测	吴 晨, 何建国, 贺晓光, 等(11)
生物酶法提取茶皂素	张云丰, 汪立平(17)
响应面法优化酶法辅助提取熟地黄多糖的工艺研究	施伟梅, 张赛男, 陈建福, 等(23)
猪胰脂酶的非离子表面活性剂修饰对酶促酯交换过程的影响	安晓东, 杨国龙, 杨力会, 等(29)
DA201-C 型大孔树脂吸附黄酒多肽的研究	王正元, 张国丛, 田 青, 等(35)
对甲苯磺酸催化合成咖啡酸丙酯的研究	韩立亚, 刘 伟, 刘红莉, 等(40)
河蚬蛋白酶解液制备热反应型酱香调味基料的研究	林 雯, 杨 婷(45)
再生白土对大豆油脱色条件的响应面优化及对油脂砷含量的影响	郑彦芳, 魏安池, 代红丽, 等(51)
米糠油、花生油和大豆油识别方法研究	周雅丹, 张国治, 范 璐, 等(56)
油炸类食品中抗氧化剂叔丁基对苯二酚(TBHQ)的检测方法研究	王静静, 卫 敏, 崔小利(62)
掺劣食用植物油电化学参数检测系统设计	王 威, 马永亮, 吴伯彪, 等(67)
用瞬态平面热源法测定花生油的导热系数	赵俊廷, 张海明(71)
胡椒酸合成工艺研究	吉惠杰, 孙 波, 杨艳俊, 等(76)
黑麦面包食用品质改良的研究	王华东, 温纪平, 张 慧, 等(80)
结冷胶发酵培养基优化及生产工艺改进	牛永利, 张新胜, 梁 乐, 等(84)
细菌纤维素产生菌的筛选、鉴定及其产物分析	邓毛程, 王 瑶, 李 静, 等(88)
低聚木糖对小鼠肠道菌群和短链脂肪酸的影响	李 婉, 张晓峰, 常爱武, 等(93)
充氮气调对小麦储藏品质的影响研究	焦义文, 李庆光, 陈 娟, 等(97)
基于图像处理的小麦水分含量识别方法研究	张玉荣, 陈赛赛, 周显青(101)
蛋白质结晶研究进展	王岸娜, 苏子豪, 吴立根, 等(107)
超高压技术对旅游食品中微生物的影响	杨峰玉(116)

期刊基本参数: CN41-1378/N * 1980 * b * A4 * 120 * zh * P * ¥10.00 * 2000 * 23 * 2014-10

主管

河南省教育厅

主办

河南工业大学

编辑出版

河南工业大学学报

自然科学版编辑部

主编

吴成福

责任编辑

姚玮华

金铁成

王艳军

周凤航

印刷

山西同方知网印刷
有限公司

发行

山西省邮政局

发行范围

国内外公开

订阅

全国各地邮局

邮发代号

国内: 22-574
国外: BM2652

中国标准连续出版物号

ISSN 1673-2383
CN 41-1378/N

电话

(0371)67756156

邮编

450001

地址

郑州市高新区莲花街

投稿平台

<http://zzls.cbpt.cnki.net>

E-mail

xuebaok@163.com

定价

国内: 10.0 元
国外: 5.0 美元

JOURNAL OF HENAN UNIVERSITY OF TECHNOLOGY

NATURAL SCIENCE EDITION

Vol. 35 No. 5(Sum. 161)

Oct. 20, 2014

CONTENTS

- Effect of mechanical ball milling on particle properties of potato starch
..... HOU Lei, HAN Xiao-xian, ZHENG Xue-ling, et al (1)
- Preparation and characterization of starch/ β -cyclodextrin magnetic composite microspheres
..... WANG Qiu-ju, ZHU Chun-shan, ZHANG Rui-li, et al (6)
- Non-destructive detection of starch content in potatoes based on near-infrared hyperspectral imaging technique
..... WU Chen, HE Jian-guo, HE Xiao-guang, et al (11)
- Extraction of tea saponin by enzymatic hydrolysis method ZHANG Yun-feng, WANG Li-ping (17)
- Optimization of cellulose-assisted extraction of polysaccharides from *Radix Rehmannia*
Preparata using response surface methodology SHI Wei-mei, ZHANG Sai-nan, CHEN Jian-fu, et al (23)
- Effect of modification of porcine pancreas lipase by nonionic surfactant on the process
of enzymatic interesterification AN Xiao-dong, YANG Guo-long, YANG Li-hui, et al (29)
- Research on adsorption of peptide in millet wine with DA201-C macroporous resin
..... WANG Zheng-yuan, ZHANG Guo-cong, TIAN Qing, et al (35)
- Synthesis of propyl caffeate using *p*-toluenesulfonic acid as catalyst HAN Li-ya, LIU Wei, LIU Hong-li, et al (40)
- Preparation of thermal process sauce-flavor seasoning substance from *Corbicula fluminea* protease hydrolysate
..... LIN Luan, YANG Ting (45)
- Response surface optimization of soybean oil decolorizing conditions by regenerated clay and its effect
on arsenic content of the oil ZHENG Yan-fang, WEI An-chi, DAI Hong-li, et al (51)
- Identification method of rice bran oil, peanut oil and soybean oil
..... ZHOU Ya-dan, ZHANG Guo-zhi, FAN Lu, et al (56)
- Detection method of antioxidant tertiary butyl hydroquinone in fried food WANG Jing-jing, WEI Min, CUI Xiao-li (62)
- Design of three-electrode detection system of electrochemical parameters of adulterated vegetable oil
..... WANG Wei, MA Yong-liang, WU Bo-biao, et al (67)
- Using transient plane source method to measure thermal conductivity of peanut oil
..... ZHAO Jun-ting, ZHANG Hai-ming (71)
- Study on synthesis technology of piperic acid JI Hui-jie, SUN Bo, YANG Yan-jun, et al (76)
- Improvement on eating quality of rye bread WANG Hua-dong, WEN Ji-ping, ZHANG Hui, et al (80)
- Optimization and production process improvement of gellan gum fermentation medium
..... NIU Yong-li, ZHANG Xin-sheng, LIANG Le, et al (84)
- Screening, identification and product analysis of a bacterial cellulose-producing strain
..... DENG Mao-cheng, WANG Yao, LI Jing, et al (88)
- Effects of xylooligosaccharides on intestinal flora and short-chain fatty acids of mice
..... LI Wan, ZHANG Xiao-feng, CHANG Ai-wu, et al (93)
- Effect of controlled atmosphere storage with N₂ on wheat storage quality
..... JIAO Yi-wen, LI Qing-guang, CHEN Juan, et al (97)
- Identification method of moisture content of wheat based on image processing
..... ZHANG Yu-rong, CHEN Sai-sai, ZHOU Xian-qing (101)
- Research progress on protein crystallization WANG An-na, SU Zi-hao, WU Li-gen, et al (107)
- Influences of Ultra-high pressure technology on microbes in the tourism foods YANG Feng-yu (116)

本刊为:

- 食品工业类全国中文核心期刊
- 中国科技核心期刊
- 中国期刊方阵入选期刊
- 科技部科技论文统计源期刊
- 中国科技期刊精品数据库入选期刊
- 中国核心期刊(遴选)数据库收录期刊
- 中国学术期刊综合评价数据库来源期刊
- 中国学术期刊光盘版固定全文收录期刊
- 中国科学技术文献数据库固定收录期刊
- 中国科技论文文摘数据库固定收录期刊
- 中文科学技术期刊数据库固定收录期刊
- 《中外食品加工技术》固定收录期刊
- 《中国期刊网》全文收录期刊
- 万方数据库固定收录期刊
- 《农业机械文摘》固定收录期刊
- 美国《化学文摘》(CA)固定收录源刊
- 美国《剑桥科学文摘》(CSA)固定收录期刊
- 俄罗斯《文摘杂志》(PЖ)固定收录源刊
- 英国《食品科技文摘》(FSTA)固定收录源刊
- 中国台湾CEPS数据资料库固定收录源刊
- RCCSE中国核心学术期刊(扩展版)
- 中国高校优秀科技期刊
- 河南省二十佳科技期刊

河南工业大学学报
(自然科学版)
Henan Gongye Daxue Xuebao
(Ziran Kexue Ban)

第35卷第5期(总第161期)

2014年10月20日, 双月刊(1980年创刊)

JOURNAL OF HENAN
UNIVERSITY OF TECHNOLOGY
(NATURAL SCIENCE EDITION)

Vol.35 No.5 (Sum.161)

Bimonthly, Oct.20, 2014

主管单位 河南省教育厅
主办单位 河南工业大学
主 编 吴成福
编辑出版 河南工业大学学报编辑部
(450001 郑州市高新技术开发区
莲花街 电话:0371-67756156)
印刷单位 山西同方知网印刷有限公司
国内发行 山西省邮政局
发行范围 国内外公开
国外发行 中国国际图书贸易总公司
(北京399信箱)

Sponsored by Henan University of Technology
Editor in Chief Wu Chengfu
Edited and Published by Editorial Department
of Journal of Henan University of Technology
(Lianhua Street, Zhengzhou High-Tech
Development Zone, Zhengzhou, Henan Province,
Postcode 450001, China)
Distributed by China International Book
Trading Corporation
(P.O.Box399 Beijing)
Http://zzls.cbpt.cnki.net
E-mail:xuebaol@163.com

中国标准连续出版物号: ISSN 1673-2383
CN41-1378/N

国内代号: 22-574 国外代号: BM2652
广告经营许可证号: 4100004000033

国外定价: 5美元
国内定价: 10元