- 中国科技核心期刊
- 中 文 核 心 期 刊
- 中国科技论文统计源期刊
- 中国科学引文数据库(CSCD)源期刊
- 中国学术期刊综合评价数据库收录期刊
- CNKI中国期刊全文数据库收录期刊
- 美国《工程索引》(EI)收录期刊
- 《化学文摘》(CA)收录期刊
- 《食品科学与技术文摘》(FSTA)收录期刊
- 《文摘与引文数据库》(Scopus)收录期刊

Zhongguo Shipin Xuebao

中国食品学报

编辑委员会

编委会名誉主任 潘蓓蕾 尹宗伦
编委会主任 孙宝国
编委会副主任 罗云波

委 员 (以姓氏笔划为序)
丁钢强 元晓梅 王 硕 王 强 王 颉 王锡昌 史贤明 叶兴乾 石彦国 刘 昕 刘光明 刘秀梅 刘学波 刘静波 孙远明 朱蓓薇 江连洲 何国庆 励建荣 张名位 张和平 张坤生 扶 雄 李 宁 李 琳 李永敬 李树君 杨月欣 杨则宜 杨新泉 陈 卫 陈 坚 陈 峰 单 杨 周光宏 欧仕益 金征宇 胡小松 赵国华 郜海燕 饶平凡 陶文沂 谢 宏 谢明勇 路福平 蔡木易 蔡立文 薛长湖 戴志远 Herbert Stone

主 编 罗云波
副 主 编 蔡立文

编辑部主任 蔡立文
责任编辑 蔡立文
编 辑 但晓雅
美术编辑 但晓雅

主管单位 中国科学技术协会
主办单位 中国食品科学技术学会
社 长 孟素荷
编辑出版 《中国食品学报》杂志社
出版日期 2016年1月30日

电 话 (010)65223596
传 真 (010)65264731
电子信箱 spxb@163.com
邮政编码 100048
地 址 北京市海淀区阜成路北3街6号轻苑大厦3层
每期定价 40元
国内统一刊号 CN11-4528/TS
国际标准刊号 ISSN 1009-7848
广告许可证号 京海工商广字第8258号
印刷装订 中国文联印刷厂

目 次 2016.1 第16卷 第1期

名家论坛

转基因食品标识的争论及得失利弊的分析与研究 高 炜 罗云波 1

研究报告

发酵麦胚提取物对人结肠癌HT-29荷瘤裸鼠的抑瘤作用 张家艳 董 英 伍 静等 10
蜂王浆酶解产物对*D*-半乳糖模型小鼠体内抗衰老的作用 李文静 张翠平 魏文挺等 18
蜂胶分级提取物的神经保护功效及成分研究 王 馨 徐 响 高丽苗等 26
黑牛肝菌多糖对急性酒精肝损伤小鼠的保护作用 郭永月 陶明煊 程光宇等 35
蛹虫草黄豆粉发酵饮料对小鼠免疫及降血脂功能的影响 朴美子 郭芳言 王 莹 42
唾液乳杆菌分泌物脱基因毒性活性物质分析 葛绍阳 张 明 侯彩云等 48
碳源及阻遏蛋白CreA对黑曲霉产α-*L*-鼠李糖苷酶的影响 张 霞 李利君 倪 辉等 54
海洋细菌JMUAZ5琼胶酶的酶学性质及酶解产物的抗氧化活性 赵 蕊 倪 辉 洪清林等 61
乳清蛋白自组装纤维形成的临界聚集质量浓度研究 刘春红 冯金凤 冯志彪等 69
不同电压击昏鸡肉微观结构及理化特性研究 闵辉辉 孙京新 徐幸莲等 77

应用技术

茶多酚和葡萄籽提取物对假单胞菌抗生物被膜的抑制作用 朱军莉 王慧敏 王桂洋等 84
冬虫夏草深层发酵与功效成分分析 王晓玲 朱朝阳 刘高强等 91
产果胶酶菌株——黑曲霉的复合诱变及产酶条件研究 陈勇强 叶秀云 梁燕辉等 99
植酸酶发酵过程控制及其条件优化 于 平 李 倩 徐真妮等 108
产木聚糖酶菌株的筛选、鉴定及酶学性质研究 林小洪 叶秀云 王国增等 115
羊胎盘免疫活性肽的制备及其活性 侯银臣 吴 丽 刘旺旺等 123
SO_3H-功能化酸性离子液体催化合成异戊酸异戊酯 宋乐莲 杜 欢 谈忠琴等 130
Brφnsted酸性功能离子液体催化合成棕榈酸乙酯 杜 欢 宋乐莲 谈忠琴等 139
热休克法提高嗜酸乳杆菌的抗冻干胁迫作用 王慧君 曾小群 潘道东等 147
壳聚糖对低脂牛乳凝块流变特性与蛋白回收率的影响 吕 新 吴建平 王 芳等 154
热处理条件对蓝莓汁中花色苷和加工特性的影响 刘小莉 胡根河 陆卿卿等 161
湿法糖基化改性对大豆分离蛋白溶解性和乳化能力的影响 夏秀芳 洪 岩 郑环宇等 167

pH偏移结合加热处理对大豆分离蛋白乳化特性的影响　耿　蕊　卢　岩　孔保华等　173
3种保鲜方法对鲐鱼贮藏期间鲜度的影响　郑振霄　周　聃　冯俊丽等　181
气调贮运摆放位置对荔枝保鲜品质的影响　郭嘉明　吕恩利　陆华忠等　188
温度胁迫对青海软儿梨采后成熟衰老的影响　牛永武　张　俊　吴嘉南等　196

综　述

牛磺酸降血糖作用研究进展　高　亚　郭俊霞　张艳贞等　202
水果香气物质分析及合成途径研究进展　程　焕　陈健乐　周晓舟等　211

食品安全与检测

量子点免疫标记法同时检测2种食源性致病菌　白　冰　胡耀华　李敏通等　219
壮族人群肠道菌群多样性分析　郑　艺　张家超　乔健敏等　226
鸡蛋新鲜度与其挥发性有机化合物间的关系研究　傅忙娟　李志成　张　静等　237
主要水质因子对清香型黄山毛峰茶挥发性成分的影响　刘盼盼　许勇泉　尹军峰等　245
油菜蜂花粉的4种真菌发酵破壁酶活变化及营养分析　曹红刚　张　政　木华芬等　258
动态顶空结合气质联用法测定山西老陈醋发酵过程中挥发性物质的变化　朱　宏　王爱莉　仇　菊等　264
水产品中创伤弧菌的分离、鉴定及毒性研究　陈　迪　葛彩云　孙玲莉等　272

政策法规

食品药品监管总局：建立食用植物油生产企业食品安全追溯体系　41
中共中央 国务院：强化现代农业科技创新推广体系建设　180

科技动态

中科院华南植物园：柑橘保鲜技术获美国专利　25
激光雷达技术将被用于葡萄酒行业　53
山东农科院小麦转基因育种技术迈入国际先进行列　76
台湾地区利用纳米薄膜过滤技术1吨丝瓜水浓缩为1百克　90
河北防治枣裂果研究获突破　114
铁皮石斛全基因组图谱绘就　153
日本推出与智能手机联合能看见食物中毒菌的显微镜　187
酵母核苷酸技术助婴幼儿奶粉“母乳化”　225
少年发明智能餐具　可扫描食物中的细菌和营养成分　236

信息窗

研究发现每天多吃一份水果　体重可减轻　34
探索食物过敏根源　澳研究：或因出生时免疫细胞太活跃　60
新研究称“少吃肉”并不一定有助减排　98
儿童饮食结构影响学习成绩　107
父亲饮食改变后代新陈代谢　129
鱼类所含脂肪酸有助遏制胰腺癌　138
最新发现：类禽H1N1猪流感病毒均可感染人　160
澳大利亚研究人员：周末暴食伤肠胃菌群　166
人类食用健康脂肪　可降低心脏病风险　244
英媒：研究称高糖饮食提高患乳癌风险　271
常吃梨有助于提高减肥效果　277

国外资讯

278

本刊得到以下单位资助（排名不分先后）

食品与健康教育部工程研究中心
中山大学食品与健康工程研究院
湖南省农产品加工研究所
湖南省食品测试分析中心
浙江省农业科学院食品科学研究所
中国农业大学
江南大学食品学院
浙江大学农产品贮藏加工与装备研究中心
北京工商大学
东北农业大学
哈尔滨商业大学食品学院
南昌大学食品科学与技术国家重点实验室
渤海大学
浙江工商大学海洋食品研究院

广告

封二
湖南省农产品加工研究所
湖南省食品测试分析中心

封三
浙江省农业科学院
食品科学研究所

封底
GURU
学者灵芝
深圳学者生物有限公司
中山大学食品与健康工程研究院

CONTENTS

2016.1

Vol.16 No.1

JOURNAL

OF CHINESE INSTITUTE OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

Chief Editor: Luo Yunbo

Associate Editor: Cai Liwen

Director of Editorial Office: Cai Liwen

Executive Editor: Cai Liwen

Editor: Dan Xiaoya

Art Editor: Dan Xiaoya

Sponsorship: Chinese Institute of Food Science and Technology

Proprietor: Meng Suhe

Editor & Publisher: Editorial Office of Journal of CIFST

Tel: 86-10-65223596

Fax: 86-10-65264731

E-mail: spxb@163.com

Postcode: 100048

Address: 3 Floor, Qingyuan Mansion, No.6 Beisan Street, Fucheng Road, Haidian District, Beijing, China

Fixed Price: 40 yuan

Famous Expert Forum

Studies on the Pros and Cons on Global GM Food Labeling Debate
Gao Wei Luo Yunbo 1

Original Paper

Inhibitory Effect of Fermented Wheat Germ Extract on Human Colon Carcinoma Cell Line HT-29 Xenograft in Nude Mice
Zhang Jiayan Dong Ying Wu Jing et al. 10

The *in Vivo* Antiaging Effect of Enzymatic Hydrolysate from Royal Jelly in *D*-galactose Induced Aging Mouse
Ji Wenjing Zhang Cuiping Wei Wenting et al. 18

The Neuroprotective Effect and the Effective Components of Ethanol Extracts of Propolis *Wang Xin Xu Xiang Gao limiao et al.* 26

Protective Effect of Polysaccharides from Boletus aereus on Alcoholic Liver Injury in Mice *Guo Yongyue Tao Mingxuan Cheng Guangyu et al.* 35

Effects of Fermented Beverage of Cordyceps militaris and Soybean on Immune and Hypolipidemic Function in Mice
Piao Meizi Guo Fangyan Wang Ying 42

Analysis of Antigenotoxicity Substance of the Secretion of *Lactobacillus salivarius* Ren *Ge Shaoyang Zhang Ming Hou Caiyun et al.* 48

Effect of Carbon Sources and Repressor Protein CreA on *α-L*-Rhamnosidase Production of *Aspergillus niger* *Zhang Xia Li Lijun Ni Hui et al.* 54

Characterization of Agarase from Marine Bacterial Strain JMUAZ5 and Antioxidant Activity of Enzymatic Hydrolysate
Zhao Rui Ni Hui Hong Qinglin et al. 61

Studies on the Critical Aggregation Concentration of Whey Protein Self-assembly into Fibers *Liu Chunhong Feng Jinfeng Feng Zhibiao et al.* 69

The Microstructure and Physico-chemical Characteristics of Chicken after Different Electrical Stunning Voltages
Min Huihui Sun Jingxin Xu Xinglian et al. 77

Applied Technology

Inhibition Activity of Tea Polyphenols and Grape Seed Extract on Biofilm Formation of Pseudomonas *Zhu Junli Wang Huimin Wang Guiyang et al.* 84

Analysis of Key Active Compounds and Fermentation Technology of *Ophiocordyceps sinensis* Mycelium
Wang Xiaoling Zhu Chaoyang Liu Gaoqiang et al. 91

Study on the Compound Mutation and Pectinase-producing Conditions of *Aspergillus niger* *Chen Yongqiang Ye Xiuyun Liang Yanhui et al.* 99

Studies on the Control of Phytase Fermentative Process and the Optimization for Phytase Production *Yu Ping Li Qian Xu Zhenni et al.* 108

Screening and Identification of Xylanase-producing Microorganisms and Study on Enzyme Properties *Lin Xiaohong Ye Xiuyun Wang Guozeng et al.* 115

The Preparation and Bioactivity of Goat Placenta Immune Activity Peptides
Hou Yinchen Wu Li Liu Wangwang et al. 123

Catalytic Synthesis of Isoamyl Isovalerate by SO_3H-functionalized Acidic Ionic Liquids as Catalysts
Song Lelian Du Huan Tan Zhongqin et al. 130

Synthesis of Ethyl Palmitate Catalyzed by Brφnsted Acidic Ionic Liquids *Du Huan Song Lelian Tan Zhongqin et al.* 139

The Effect of Heat Shock Treatment on Resistance to Freeze Drying Stress in *Lactobacillus acidophilum*
Wang Huijun Zeng Xiaoqun Pan Daodong et al. 147

Effect of Chitosan on the Rheological Properties and Protein Recovery of Low-fat Rennet-induced Curd
Lü Xin Wu Jianping Wang Fang et al. 154

Effect of Heating Treatment on the Anthocyanins Contents and Processing Properties of Blueberry Juice
Liu Xiaoli Hu Genhe Lu Qingqing et al. 161

Effect of Wet Glycosylation Modification on Sobubility and Emulsifying Activity of Soybean Protein Isolate
Xia Xiufang Hong Yan Zheng Huanyu et al. 167

The Influence of Emulsify Properties of Soybean Protein Isolate Induced by pH-shifting Combined with Heating Treatment
Geng Rui Lu Yan Kong Baohua et al. 173

The Effect of Three Preservation Methods on the Freshness Changes of Mackerel (*Pneumatophores japonicas*) during Storage *Zheng Zhenxiao Zhou Dan Feng Junli et al.n* 181

Effects of Storage and Transportation Placement on the Fresh-keeping Quality of Litchi under Controlled Atmosphere
Guo Jiaming Lü Enli Lu Huazhong et al. 188

The Effect on Ripening and Senescence of Qinghai Soft Pear by Temperature Stress
Niu Yongwu Zhang Jun Wu Jianan et al. 196

Review

Research Progress of Hypoglycaemic Effect of Taurine *Gao Ya Guo Junxia Zhang Yanzhen et al.* 202

Advances in Identification and Biosynthetic Pathwayof Key Aroma in Fruits
Cheng Huan Chen Jianle Zhou Xiaozhou et al. 211

Food Safety & Detection

Simultaneous Detection of Two Foodborne Pathogens Using Quantum Dots as Fluorescence Labels
Bai Bing Hu Yaohua Li Mintong et al. 219

The Diversity of Gut Microbiota of Zhuang Ethnic Group Living in Urban and Rural
Zheng Yi Zhang Jiachao Qiao Jianmin et al. 226

Relationship Research for Freshness of Eggs and Its Volatile Orgnic Compounds
Fu Mangjuan Li Zhicheng Zhang Jing et al. 237

Effect of Main Water Quality Factors on Volatile Components of Huangshan Maofeng Tea with Faint Scent
Liu Panpan Xu Yongquan Yin Junfeng et al. 245

Enzymatic Activities and Nutrition Analyses in Rape Pollen Wall Rupture via Fermentation with 4 Fungi
Cao Honggang Zhang Zheng Mu Huafen et al. 258

Changes of Aroma Compounds in Shanxi Aged Vinegar during Its Fermentation Determined by Dynamic Headspace-gas Chromatography *Zhu Hong Wang Aili Qiu Ju et al.* 264

Studies on Identification and Toxicity of *Vibrio vulnificus* Isolated from Aquatic Products
Chen Di Ge Caiyun Sun Lingli et al. 272