



2010年

第31卷 第14期

总第387期

主 管：中国商业联合会  
主 办：北京市食品研究所  
出 版：中国食品杂志社

编 辑：《食品科学》编辑部  
社 长：王守伟  
副社长：杨宪武  
总 编：张立方  
副总编：孙 勇  
主 编：白建华  
副主编：马永征  
责 编：贾 磊  
编辑部：(010) 60256914/24/34/44/54  
              (010) 60246915(兼传真)

广告部：(010) 60246916  
              (010) 60244966(传真)

网 址：[www.chnfood.cn](http://www.chnfood.cn)  
电子信箱：[chnfood@chnfood.cn](mailto:chnfood@chnfood.cn)

通信地址：北京市大兴区西红门路10号

邮政编码：100162

国内发行：北京报刊发行局

邮发代号：2-439

国外总发行：中国国际图书贸易总公司  
(北京399信箱)

国外代号：M686

国内统一连续出版物号：ISSN 1002-6630  
CN 11-2206/TS

出版日期：每月15日、25日

排 版：百林印刷厂

印 刷：中国石油报社印刷厂

国 内 定 价：25元/册

订 阅 方 法：各地邮政局或本刊编辑部

广告经营许可证号：京大工商广字第0007号

法律顾问：张国印 律师 电话：13901354197

知识产权顾问：李桂玲 电话：13801335416

## 工艺技术

- 酶解蛋清蛋白制备ACE抑制肽的工艺研究 ..... 张瑞东等(1)  
卷式膜超滤L-乳酸发酵液过程研究 ..... 姜绍通等(5)  
响应面法优化提取甜橙皮渣中果胶的工艺 ..... 马亚琴等(10)  
提取条件对鲨鱼肉盐溶蛋白热诱导凝胶特性的影响 ..... 颜伟华等(14)  
基于BP神经网络和遗传算法研究啤酒糟  
不溶性膳食纤维的酶法脱脂工艺 ..... 肖连冬等(18)  
酵育法富集麦胚多肽工艺参数优化 ..... 杨润强等(22)  
绍兴麻鸭肉酶解工艺及其产物抗氧化活性 ..... 赵川川等(26)  
响应曲面法优化苹果渣多酚纯化工艺 ..... 白雪莲等(32)  
分相萃取法制备高纯度绿原酸的工艺研究 ..... 胡居吾等(37)  
胃蛋白酶水解酪蛋白制备ACE抑制肽的条件 ..... 张艳等(42)  
微波法制备羧甲基魔芋葡甘聚糖的  
工艺及产物性能研究 ..... 夏玉红等(47)  
响应面法优化微波辅助提取浒苔多糖的工艺 ..... 郭雷等(53)  
硅胶柱层析法分离纯化杜仲粕中桃叶珊瑚苷 ..... 李辉等(58)  
乳清中乳碱性蛋白的分离与纯化 ..... 董婷等(62)  
大孔吸附树脂对杜仲叶黄酮的富集纯化 ..... 付桂明等(67)  
3种方法提取燕麦麸蛋白及其产物的比较 ..... 赵素斌等(71)  
新疆野生苍耳籽油的提取工艺及产品  
脂肪酸组成 ..... 阿布力克木·阿布力孜等(80)  
超声和Alcalase酶复合处理水解大豆  
分离蛋白工艺研究 ..... 刘进杰等(84)  
爬山虎籽中原花青素提取纯化工艺  
优化及含量测定 ..... 董爱文等(88)  
新疆药桑椹花青素的提取和测定 ..... 江岩(93)  
亮叶杨桐叶中类黄酮的连续逆流提取及  
抗氧化活性研究 ..... 战宇等(97)  
响应面分析法优化莲花蜂花粉多糖提取工艺研究 ..... 刘洁等(101)  
枇杷果浆酶解工艺的响应面法优化 ..... 张瑶等(106)  
大孔吸附树脂分离纯化花椒叶总黄酮及其  
产品抗氧化功能研究 ..... 徐怀德等(111)  
山杏果肉水溶性多糖提取工艺参数优化 ..... 郭永霞等(116)



# 食 品

## 2010年第31卷

### 《食品科学》第六届编委会

顾问：蔡同一 曹小红 管华诗 金宗濂 李里特 孙宝国 孙大文

#### 编委会委员

(按姓氏汉语拼音为序)

阿不都拉·阿巴斯	新疆大学
毕慧	甘肃农业大学
蔡陈	集美大学
陈庆	香港中文大学
陈振	天津商业大学
陈邓	香港中文大学
堵培	南昌大学
方嵩	山东农业大学
郭何	江南大学
胡昌连	国立中兴大学(台湾)
江晋绍	云南农业大学
江连建	北京市食品研究所
江连建	武汉理工大学
胡黄	武汉师范学院
江江	南京财经大学
江江	安徽农业大学
江江	东北农业大学
江江	合肥工业大学
江江	内蒙古农业大学
江江	江南大学
江江	南京财经大学
江江	西南科技大学
江江	陕西师范大学
江江	华南理工大学
江江	北京林业科技大学
江江	浙江工商大学
江江	中国科学院大学
江江	中国海洋大学
江江	中南林业科技大学
江江	吉林农业大学
江江	河南师范大学
江江	河南农业大学
江江	四川农业大学
江江	南京农业大学
江江	中国农业大学
江江	沈阳农业大学
江江	合肥工业大学
江江	天津商业大学
江江	哈尔滨商业大学
江江	哈药集团工程学院
江江	河北农业大学
江江	天津科技大学
江江	湖南农业大学
江江	南昌大学
江江	河南工业大学
江江	江南农业大学
江江	华南农业大学
江江	黑龙江省科学技术协会
江江	浙江大学
江江	中科技大学
江江	贵州大学
江江	西北农林科技大学
江江	广东海洋大学
江江	江南大学
江江	哈尔滨工业大学
江江	香港理工大学
江江	福建农林大学
江江	南京农业大学
江江	大连工业大学
江江	河南科技大学
Okkyung Kim Chung	Kansas State University
Patricia Ravas Duarte	Oklahoma State University
Michael Tilley	USDA-GMPRC
IL KIM	Pusan National University

- 芦笋中黄酮和多糖的提取工艺 ..... 段雅庆等(120)  
超临界 CO<sub>2</sub>萃取杭白菊挥发油的工艺研究 ..... 金建忠等(125)  
大豆异黄酮降解液中雌马酚纯化工艺 ..... 李笑梅等(128)  
富含抗性淀粉的营养金玉米制备工艺参数的优化 ..... 纪淑娟等(132)  
不同提取方法对茶多酚理化性质的影响 ..... 蒋丽等(136)  
食用真菌多糖提取条件的优化及其还原力的比较 ..... 陈欣等(140)  
超临界 CO<sub>2</sub>萃取党参中脂溶性成分的工艺研究 ..... 刘同举等(145)  
水不溶性豆渣膳食纤维改性的工艺优化 ..... 田成等(148)

### 分析检测

#### 运用 SYBR Green I 荧光实时 RT-PCR 法检测

- 草莓中甲肝病毒 ..... 莫雪梅等(153)  
乳酸脱氢酶测定试剂盒鉴定复原乳 ..... 赵越等(158)  
水蒸气蒸馏与顶空进样 GC-MS 分析
- 白胡椒挥发性成分 ..... 邱丽丽等(161)  
紫苏属植物种子含油率及其脂肪酸组成 ..... 胡彦等(165)  
石榴籽油的脂肪酸测定及功能 ..... 袁博等(170)  
生物传感法检测食品中的触酶阳性菌 ..... 姚冰等(174)  
沙苑子提取物中多酚含量的测定 ..... 张清安等(178)  
固相萃取 - 气相色谱法检测 4 种植物源食品中  
莠灭净的残留量 ..... 王玉健等(182)

#### GC-MS 法同时测定“安哥诺”李果实非挥发性

- 风味物质衍生化条件研究 ..... 胡玲等(186)  
QuEChERS-HPLC-MS/MS 测定动物源食品

- 中环己烯酮类除草剂残留量 ..... 杨长志等(191)  
高效液相色谱 - 质谱法测定蔬菜中矮壮素残留 ..... 周艳明等(197)  
Folin-Ciocalteu 法测定鱼腥草多酚的含量 ..... 蔡文国等(201)  
减肥保健食品中西布曲明及其活性代谢物

- 总量的测定 ..... 杨春华等(205)  
海水和淡水养殖花鲈肌肉脂肪酸组成和含量分析 ..... 许建和等(209)  
RP-HPLC 法测定功能性饮料水溶性维生素含量 ..... 张志清等(212)  
气相色谱串联质谱法测定加工工艺对

- 毛豆硒蛋氨酸含量的影响 ..... 张浩等(216)

# 科学

# 学

# 目 次



第 14 期 总第 387 期

- 四棱豆种子及其发酵物挥发性风味成分变化 ..... 蒋立文等(221)  
 凯氏定氮 - 电位滴定仪联合快速检测  
 果脯中的二氧化硫 ..... 谢艳云等(225)  
 同时蒸馏萃取 - 气相色谱 - 质谱法分析  
 火麻仁精油成分 ..... 戴煌等(229)  
 分光光度法测定葡萄酒中瓜氨酸含量 ..... 梁新红等(234)  
 猪肚菇子实体多糖的抗氧化活性测定 ..... 傅明辉等(238)  
 桑椹中白藜芦醇及白藜芦醇苷测定方法的建立及含量比较 ..... 赵康等(241)  
 白酒和调香剂中 4 种人工合成甜味剂的 UPLC-MS-MS 测定 ..... 郭莹莹等(245)  
 不同菌种发酵豆粕中 6 种大豆异黄酮成分含量的比较研究 ..... 李一圣等(250)  
 PSE-HPLC 法测定食品中叔丁基羟基茴香醚和 2,6- 二叔丁基羟基甲苯 ..... 林太凤等(254)  
 哈姆林甜橙果实内在品质的可见 - 近红外漫反射光谱无损检测法 ..... 毛莎莎等(258)  
 奶粉中三聚氰胺 HPLC、IC 分析方法的比对 ..... 刘菊等(264)  
 加速溶剂萃取 - 凝胶渗透色谱净化 - 气相色谱测定咸鱼中的敌敌畏 ..... 王耀等(268)  
 几种常见菜籽中钙的含量及溶出度测定 ..... 蔡广知等(272)  
 杜仲绿原酸的分离纯化及结构鉴定 ..... 卢琪等(275)

## 包装贮运

- 冰温技术结合保鲜剂对南美白对虾品质的影响 ..... 凌萍华等(280)  
 响应曲面法优选猕猴桃保鲜果浆抑菌剂的研究 ..... 马立志等(285)  
 微波处理对毛豆仁 POD 酶活的影响 ..... 卓成龙等(289)  
 南美白对虾复合生物保鲜剂的优选 ..... 赵海鹏等(294)  
 四种蔬菜固体保鲜剂对黄瓜的保鲜效果研究 ..... 代亨燕等(299)  
 Nisin、溶菌酶用于斑点叉尾鮰鱼片保鲜的研究 ..... 顾仁勇(305)

## 技术应用

- 奶油干酪生产关键工艺参数研究 ..... 仰伟栋等(309)  
 酶改性大豆分离蛋白在冰淇淋生产中的应用 ..... 吴琼等(313)

波通瑞华科学仪器（北京）有限公司 **Perten**  
 公司网址 : [www.perten.com](http://www.perten.com)

广告

### DA7200型近红外分析仪

DA7200 型近红外分析仪采用二极管阵列、连续光谱、固定光栅相结合的光学技术，并行处理所有波长的信息，适用于农业育种、粮油检测、面粉加工、食品行业等原料和产品的品质分析。

1-5 秒内快速准确无损分析整粒、粉状、液体、膏状等样品的水分、蛋白质、脂肪、淀粉、必需氨基酸、干物质、硬度、颗粒度等，无需样品制备。



- \* 稳定的光学系统，固定全息光栅分光和镓镍二极管阵列检测技术，全光谱同时扫描，无波长漂移，保证结果的准确性与重复性
- \* 开放式设计，更换样品方便，适合检测各种形式的品，膏状和粉状样品采用近红外漫反射技术，液体样品采用近红外透反射技术
- \* 仪器拥有强大的开发功能，可在不同的 DA7200 之间直接传递，非接触式检测使不易清洗的样品也能够快速测定
- \* 利用旋转样品盘，对不均匀样品检测更为有效
- \* 测量速度快、灵敏度高，数据光谱收集速率 100 次 / 秒



RVA-TM 型粘度仪是一台通过控制剪切力及温度变化来检测样品粘度变化曲线的快速粘度仪，可变速率速度以达到在可变剪切力的状态下检测粘度值。RVA-TM 适合于大多数复杂的粘度测试，从过程控制到研究及产品开发。它的结果可以修正到传统的 Amylograph 方法所表示的结果。“Thermocline”软件用于复杂的测试结果分析。

是检测淀粉 - 变性淀粉的糊化特性；谷物的 α-淀粉酶活性挤压膨化食品、啤酒辅料、蛋糕粉和乳粉等食品的粘度特性的有效工具。

- \* 测量速度快 - 搅拌值测定只需 3 分钟，淀粉糊化特性只需 13 分钟
- \* 使用简单 - 自动分析固化温度、峰值粘度、回生值、崩解值、保持粘度、搅拌值
- \* 样品用量少，只需 2-3g
- \* 符合多项国际国内标准

T6101-2002 / AACC 61-02, 1995 / AACC 22-08, 1995

瑞典波通仪器公司是世界上处于领先地位的粮油、食品、面粉和油脂等行业检测仪器的专业生产厂家。总部设在瑞典首都斯德哥尔摩，在全球 100 多个国家设有办事机构。公司以为粮油、面粉、食品和饲料行业的质量控制专家为己任，致力于为客户提供专业化的產品和技术服务。2007 年 8 月份波通公司成功全资收购澳大利亚的 Newport 公司，2008 年成为德国格哈特公司凯氏定氮、纤维分析仪和脂肪分析仪等实验室分析仪器中国区总代理。进一步丰富和扩大公司的产品线，提高了公司为客户提供分析解决方案的能力。我们将坚持不懈地为您提供质量可靠的产品和及时优异的服务！

北京	上海	广州
地址：北京市宣武区南滨河路 31 号华宇大厦 616 室	地址：上海市梅园路 228 号	地址：广州市越秀北路 222 号
邮编：100055	邮编：200070	邮编：510050
电话：010-63423835/3836	电话：021-63606099/3626	电话：020-83642149/2148
传真：010-63420907	传真：021-63670172	传真：020-83642149
Email:beijing@percen.com.cn	Email:shanghai@percen.com.cn	Email:guangzhou@percen.com.cn



# Contents

# FOOD

2010 Vol.31 No.14

**Organization in Charge:**

China General Chamber of Commerce (CGCC)

**Sponsored by:** Beijing Food Research Institute

**Published by:** China Food Publishing Company

**Edited by:** Editorial Department of *Food Science Journal*

**President:** Wang Shouwei

**Vice President:** Yang Xianwu

**Editor-in-Chief:** Zhang Lifang

**Deputy Editor-in-Chief:** Sun Yong

**Chief Editor:** Bai Jianhua

**Deputy Chief Editor:** Ma Yongzheng

**Responsible Editor:** Jia Lei

**Tel of Editorial Department:**

+86 10 60256914/24/34/44/54-8006

+86 10 60246915 (Fax)

**Tel of Advertising Department:**

+86 10 60246916

+86 10 60244966 (Fax)

**Website:** [www.chnfood.cn](http://www.chnfood.cn)

**E-mail:** [chnfood@chnfood.cn](mailto:chnfood@chnfood.cn)

**Address:** No.10 Xihongmen Road, Daxing

District, Beijing, China

**Postcode:** 100162

**Distributed by:** Beijing Post Bureau

**Issue Code:** 2-439

**Overseas Distributed by:**

China International Book Trading Corporation  
(P.O. Box 399, Beijing 100044, China)

**Oversea Code:** M686

**Domestic Standard Serial Number:** ISSN 1002-6630  
CN 11-2206/TS

**Publication Date:** the 15<sup>th</sup> and 25<sup>th</sup> of Every Month

**Overseas Price:** US \$ 15 per Issue

Optimization of Egg White Protein Enzymolysis for the Preparation of ACE Inhibitory Peptides .....	Zhang Ruidong et al.(1)
Spiral-wound Membrane Ultrafiltration of L-lactic Acid containing Fermentation Supernatant .....	Jiang Shaotong et al.(5)
Extraction Optimization of Pectin from Sweet Orange Peels Using Response Surface Methodology .....	Ma Yaqin et al.(10)
Effects of Extraction Conditions and Heating Time on Heat-induced Gel Properties of Salt-soluble Protein from Shark Muscle .....	Yan Weihua et al.(14)
Combining BP Neural Networks and Genetic Algorithms for Optimizing the Lipase Degreasing of Brewer's Spent Grains for Insoluble Dietary Fiber Production .....	Xiao Liandong et al.(18)
Optimization of Incubation Conditions for Polypeptide-enriched Wheat Germ .....	Yang Runqiang et al.(22)
Antioxidant Activity of Hydrolysates from Shaoxing Duck Meat .....	Zhao Chuanchuan et al.(26)
Optimization of NKA-II Macroporous Resin Purification of Polyphenols from Apple Pomace Using Response Surface Methodology .....	Bai Xuelian et al.(32)
Phase Separation and Extraction with n-Hexane for the Preparation of High Purity Chlorogenic Acid .....	Hu Juwu et al.(37)
Pepsin Hydrolysis of Casein for the Preparation of ACE Inhibitory Peptides .....	Zhang Yan et al.(42)
Microwave Heating for the Dry Preparation of Carboxymethyl Konjac Glucomannan and Its Properties .....	Xia Yuhong et al.(47)
Optimization of Microwave-assisted Extraction of Polysaccharides from <i>Enteromorpha prolifera</i> Using Response Surface Methodology .....	Guo Lei et al.(53)
Purification of Aucubin from the Crude Extract of <i>Eucommia ulmoides</i> Seeds by Silica Gel Chromatography .....	Li Hui et al.(58)
Isolation and Purification of Milk Basic Protein from Cheese Whey ... Using Macroporous Resin for Enriching and Purifying Total Flavonoids from the Crude Extract of <i>Eucommia ulmoides</i> Oliv. Leaves .....	Dong Ting et al.(62)
Optimization of Three Oat Protein Extraction Processes and Comparisons of Amino Acid Composition and Nutritional Value among the Resultant Products .....	Fu Guiming et al.(67)
Extraction and Fatty Acid Composition of Seed Oil from <i>Xanthium sibiricum</i> Patrin Wildly Grown in Xinjiang .....	Zhao Subin et al.(71)
Ultrasonic-assisted Alcalase Hydrolysis of Soybean Protein Isolate .....	Abilikemu Abulizi et al.(80)
Extraction and Purification of Procyanidins from the Seeds of <i>Parthenocissus tricuspidata</i> .....	Liu Jinjie et al.(84)
Extraction and Determination of Anthocyanins from <i>Morus nigra</i> L. Growing in Xinjiang .....	Dong Aiwen et al.(88)
Continuous Countercurrent Extraction and Antioxidant Activity of Flavonoids from <i>Adinandra nitida</i> Leaves .....	Jiang Yan(93)
Optimization of Polysaccharides Extraction from Lotus Bee Pollen by Response Surface Methodology .....	Zhan Yu et al.(97)
Using Response Surface Methodology for Optimizing Pectinase Hydrolysis of Loquat Slurry .....	Liu Jie et al.(101)
Macroporous Adsorption Resin Purification of Total Flavonoids from the Crude Extract of <i>Zanthoxylum bungeanum</i> Leaves and Their Reducing Power and Free Radical Scavenging Activity .....	Zhang Yao et al.(106)
Optimization of Process Conditions for the Extraction of Water Soluble Polysaccharides from the Flesh of <i>Prunus sibirica</i> L. ....	Xu Huaide et al.(111)
Simultaneous Extraction of Flavonoids and Polysaccharides from <i>Asparagus officinalis</i> .....	Guo Yongxia et al.(116)
Supercritical Carbon Dioxide Extraction of Volatile Oil from <i>Chrysanthemum morifolium</i> .....	Duan Yaqing et al.(120)
Purification of Equol from Degradation Products of Soybean Isoflavones Resulting from <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>Bulgaricus</i> Fermentation .....	Jin Jianzhong et al.(125)
	Li Xiaomei et al.(128)



Serial No.387

Optimization of Processing Parameters for the Preparation of Nutritional Golden Corn Rich in Resistant Starch .....	Ji Shujuan et al.(132)
Effect of Extraction Methods on the Physico-chemical Properties of Green Tea Polyphenols .....	Jiang Li et al.(136)
Extraction and Ferric Reducing Antioxidant Power of Polysaccharides from Four Edible Fungi .....	Chen Xin et al.(140)
Supercritical Carbon Dioxide Extraction of Lipid-soluble Components from the Roots of <i>Codonopsis pilosula</i> .....	Liu Tongju et al.(145)
Modification Optimization of Insoluble Dietary Fiber from Soybean Dregs .....	Tian Cheng et al.(148)
SYBR Green I Real-time Polymerase Chain Reaction for the Detection of HAV in Strawberry .....	Mo Xuemei et al.(153)
Identification of Reconstituted Milk Using a Commercially Available Lactate Dehydrogenase Kit .....	Zhao Yue et al.(158)
Steam Distillation or Headspace Extraction Coupled to Gas Chromatography-Mass Spectrometry for the Volatile Composition Analysis of White Pepper .....	Qiu Lili et al.(161)
Oil Contents and Fatty Acid Composition of the Seeds of the Genus <i>Perilla</i> from Different Geographical Origins .....	Hu Yan et al.(165)
Fatty Acid Composition and Biological and Physical Properties of Pomegranate Seed Oil .....	Yuan Bo et al.(170)
A Biosensor for the Detection of Catalase-positive Microorganisms in Food .....	Yao Bing et al.(174)
Determination of Polyphenols in Different Organic Solvent Extracts of <i>Semen Astragali complanati</i> .....	Zhang Qing'an et al.(178)
Determination of Ametryn Residue in Four Plant-derived Foods by Gas Chromatography Coupled with Solid Phase Extraction .....	Wang Yujian et al.(182)
Optimization of Precolumn Derivatization for Simultaneous Gas Chromatography-Mass Spectrometric Analysis of Non-volatile Flavor Compounds in "Angeleno" Plum Fruitq .....	Hu Ling et al.(186)
Determination of Cyclohexanediones Herbicide Residues in Foodstuffs of Animal Origin by QuEChERS-HPLC-MS/MS .....	Yang Changzhi et al.(191)
Determination of Chlormequat Residues in Vegetables by High Performance Liquid Chromatography-Mass Spectrometry .....	Zhou Yanming et al.(197)
Determination of Polyphenol Content in <i>Houttuynia cordata</i> Thunb. by Folin-Ciocalteu Colorimetric Method .....	Cai Wenguo et al.(201)
Determination of Total Amount of Sibutramine and Its Active Metabolites in Weight-reducing Food .....	Yang Chunhua et al.(205)
Fatty Acid Composition of the Muscle of <i>Lateolabrax japonicus</i> (Cuvier) Grown in Seawater and Freshwater .....	Xu Jianhe et al.(209)
RP-HPLC Determination of Water-soluble Vitamins in Functional Beverages .....	Zhang Zhiqing et al.(212)
Effects of Processing and Storage Conditions on Selenomethione Content in Edamame Determined by Gas Chromatography-Mass Spectrometry .....	Zhang Hao et al.(216)
Changes in Volatile Compounds of <i>Psophocarpus tetragonolobus</i> [L.] D.C. Seeds Before and After <i>Aspergillus oryzae</i> Fermentation .....	Jiang Liwen et al.(221)
Determination of Sulfur Dioxide in Preserved Fruits Using Auto-Kjeldahl's Apparatus Combined with Automatic Potentiometric Titrator .....	Xie Yanyun et al.(225)
Chemical Composition Analysis of the Essential Oil of Hemp Seeds by Simultaneous Distillation and Solvent Extraction Coupled with GC-MS .....	Dai Huang et al.(229)
Spectrophotometric Determination of Citrulline in Wine .....	Liang Xinhong et al.(234)
Isolation, Purification and Antioxidant Activity of Polysaccharides from the Fruit Body of <i>Panax giganteus</i> (Berk.) Corner .....	Fu Minghui et al.(238)
Determination of Resveratrol and Polydatin in Mulberry .....	Zhao Kang et al.(241)
Simultaneous UPLC-MS/MS Determination of Four Artificial Sweeteners in Luzhou Flavor Liquor and Flavoring Agents .....	Guo Yingying et al.(245)
Content Comparisons of Six Isoflavones in Soybean Meals Fermented by Different Microorganisms .....	Li Yisheng et al.(250)
Pressurized Solvent Extraction and HPLC Determination of BHA and BHT in Food .....	Lin Taifeng et al.(254)
Non-destructive Measurement of Soluble Solids, Vitamin C and Titratable Acidity of Hamlin Sweet Orange using Vis/NIR Spectrometryq .....	Mao Shasha et al.(258)
Comparison of Three Chromatographic Methods for the Determination of Melamine in Powdered Milk .....	Liu Ju et al.(264)
Determination of Dichlorvos Residue in Dried Salted Fish by Accelerated Solvent Extraction-Gel Permeation Chromatography Purification Followed by Gas Chromatography .....	Wang Yao et al.(268)
Calcium Content and Dissolution Rate of Rapeseed .....	Cai Guangzhi et al.(272)
Purification and Structural Identification of Chlorogenic Acid from <i>Eucommia ulmoides</i> Leaves .....	Lu Qi et al.(275)
Effects of Super-chilling Combined with Preservatives on Chemical, Biochemical and Sensory Properties of Pacific White Shrimp .....	Ling Pinghua et al.(280)
Optimization of Preservative Formulation for Kiwi Fruit Slurry by Response Surface Methodology .....	Ma Lizhi et al.(285)
Effects of Microwave Treatment Conditions on the POD Activity of Green Soybean .....	Zhuo Chenglong et al.(289)
Formulation Optimization of a Biological Preservative for Pacific White Shrimp .....	Zhao Haipeng et al.(294)
Microencapsulation Optimization of Essential Oils from Four Varieties of Plants and Their Fresh-keeping Effect on Cucumbers .....	Dai Hengyan et al.(299)
The Combined Use of Nisin, Lysozyme and Vitamin C for the Preservation of Channel Catfish ( <i>Ictalurus punctatus</i> ) Fillets .....	Gu Renyong(305)
Optimization of Key Technological Parameters for the Production of Cream Cheese .....	Yang Weidong et al.(309)
Application of Enzymatically modified Soybean Protein Isolate in Ice Cream .....	Wu Qiong et al.(313)