



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
执行副社长：张立方
副社长：孙 勇
主 编：白建华
副主编：马永征
责 编：刘 莉
编辑部：(010)83155446/47/48/49/50
 (010)83155436(兼传真)
广告部：(010)83155438
 (010)83155446-8021(传真)
网 址：www.chnfood.cn
电子信箱：chnfood@chnfood.cn
通信地址：北京市西城区禄长街头条4号
邮政编码：100050
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/T S

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

专家约稿

- 食品非营养成分发挥生物学作用的信号通路 庞广昌(1)
- 基础研究**
- 冰结构蛋白对湿面筋蛋白冻藏稳定性的影响 李玲玲等(25)
小麦面粉对油炸型方便面感官品质的影响 陈 旭等(29)
油菜籽多酚的分布及加工过程对菜籽多酚含量的影响 刘 琴等(33)
凡纳滨对虾过敏原酶法消减技术的研究 吴海明等(38)
蚌兰花挥发油化学成分色谱保留值的构效关系研究 冯长君等(42)
苦菜不同部位提取物的抗氧化活性 韩阳阳等(45)
灵芝三萜皂苷(GCTL1)的体外抗氧化作用 崔月花等(49)
高温高湿对不同包装大豆分离蛋白组分及溶解性的影响 石彦国等(54)
肉味香基中的抗氧化物质的分离及抗氧化活性 汪何雅等(59)
荷叶精油对肉类食品中常见致病菌的抑菌机理 张赞彬等(63)
无花果蛋白酶在 PEG/(NH₄)₂SO₄ 双水相体系中的分配行为 冯自立等(67)
江米酒脂肪酶对米酒奶脂肪水解风味的影响 薛 璐等(71)
液态食品连续欧姆加热的数值模拟 徐 巍等(74)
泰和乌骨鸡活性肽的分离及其体外抗氧化作用 刘建华等(79)
杜仲素抗氧化活性研究 彭密军等(84)
GC-MS 法研究矿物油在肉鸡体内残留动态变化 刘 亮等(87)
氮元素对发菜生长及多糖含量的影响 汤 俊等(92)
微藻油微胶囊的释放动力学研究 赵丽萍等(96)
乳酸菌发酵对燕麦淀粉糊化及热力学特性的影响 万晶晶等(100)
橙汁混浊的稳定性 向晨茜等(106)
大豆皮低酯 - 高酯复合果胶凝胶的持水能力及
力学、光学特性 刘 贺等(111)
米肽 - 葡萄糖混法接枝反应产物的功能性质 赵 强等(115)
虾头自溶产物苦味与蛋白平均疏水度的联系及脱苦 付光中等(121)
白术多糖对益生菌的促生长作用及结构分析 刘丽莎等(124)
食醋对烹调马铃薯中 VC 稳定性的影响 杨铭铎等(129)
吡虫啉在番茄中的残留动态及残留去除方法 王明明等(133)
牛血清白蛋白的乳化和起泡特性 郭 玲等(137)
超声波结合氯化钙处理对牛肉品质的影响 吴 强等(141)
金属离子 Cu²⁺、Ca²⁺ 和 Mg²⁺ 对抗蚜威与
DNA 结合作用的影响 胡 兴等(146)
中国树花中松萝酸含量的测定及抗氧化活性 吐尔干乃义·吐尔逊等(150)
超滤法浓缩鳀鱼蒸煮液的数学模型 杨贤庆等(153)
不同直链 / 支链比的玉米淀粉分子质量及其构象 张攀峰等(157)
精白保胚发芽米食用品质 伍君妮等(161)



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 董华诗 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)

都拉·阿巴斯	新疆大学
毕慧	甘肃农业大学
蔡陈	集美大学
陈陈	香港大学
邓堵	天津商业大学
方葛	香港中文大学
郭何	南昌大学
侯胡	山东农业大学
黄江	江南大学
江姜	国立中兴大学(台湾)
金新	云南农业大学
金鞠	北京市食品研究所
李李	北京工业大学
李励	武汉师范学院
连林	鞍山西北师范大学
刘刘	南京理工大学
刘刘	安徽农业大学
刘刘	东北农业大学
刘刘	合肥工业大学
刘刘	内蒙古农业大学
刘刘	江南农学院
刘刘	南京财经大学
刘刘	西南农林科技大学
刘刘	陕西师范大学
刘刘	华中理工大学
刘刘	北京交通大学
刘刘	浙江工商大学
刘刘	中国科学院大学
刘刘	中国海洋大学
刘刘	南昌大学
刘刘	吉林大学
刘刘	河北师范大学
刘刘	河南工业大学
刘刘	湖南农业大学
刘刘	四川农业大学
刘刘	南京农业大学
刘刘	中国农业大学
刘刘	沈阳农业大学
刘刘	合肥工业大学
刘刘	天津商业大学
刘刘	湖南省农科院
刘刘	哈尔滨商业大学
刘刘	吉林农业大学
刘刘	天津科技大学
刘刘	湖北民族大学
刘刘	上海海洋大学
刘刘	中国农业大学
刘刘	湖南农业大学
刘刘	湖南农业大学
刘刘	南京工业大学
刘刘	江西农业大学
刘刘	华南农业大学
刘刘	黑龙江省委农科院
刘刘	新疆农业大学
刘刘	浙江大学
刘刘	华中科技大学
刘刘	贵州大学
刘刘	西北农林科技大学
刘刘	广东海洋大学
刘刘	江南大学
刘刘	哈尔滨工业大学
刘刘	福建农林大学
刘刘	南京农业大学
刘刘	大连工业大学
刘刘	河南科技大学
余郁	Kansas State University
岳章	Oklahoma State University
张张	USDA-GMPRC
周光	Pusan National University
朱朱	万方数据
Okyoung Kim Chung	
Patricia Rayas Duarte	
Mihael Tilley	
IL KIM	

- 基于非完全信息算法的牛肉大理石花纹提取方法 仇金宏等(166)
羊酸奶质构特性的近红外光谱定量分析 祝静等(170)
添加不同用量花生仁粉的重组牦牛肉饼的理化和感官特性研究 唐善虎等(174)
南山楂叶黄酮抑制 α -葡萄糖苷酶和清除 DPPH 自由基的作用 董华强等(179)
香薷多糖的乙醇分级纯化及其性质 李卷梅等(182)
臭氧对干辣椒挥发性风味化合物及特征成分的影响 丁筑红等(186)
应用细胞模型研究蜂胶醇提物的抗氧化活性 吴正双等(190)
固定化啤酒废酵母吸附 Cr⁶⁺ 的特性研究 武运等(194)
酶法提取苦荞麦蛋白的理化性质和加工性质 朱慧等(197)
麦麸超微粉对面团特性及制品品质的影响 汤卫东等(204)
黄花蒿挥发油的体外抑菌活性研究 高志玲等(209)

生物工程

- 液态发酵法制备菜籽 ACE 抑制肽菌种的筛选 鞠兴荣等(212)
马铃薯 α -淀粉酶基因的克隆及生物信息学分析 王永刚等(216)
微生物转化沙棘黄酮苷生成黄酮苷元的研究 涂绍勇等(221)
重组微小毛霉凝乳酶的发酵条件及其酶学性质 李玉秋等(225)
鸭肝谷氨酸脱氢酶的纯化与酶学性质研究 朱鸿等(231)
响应面法优化离子交换法固定化 β -D-呋喃果糖苷酶 张媛媛等(236)
蜂蜜中 β -葡萄糖苷酶活性测定及其来源分析 易松强等(241)
曲霉 T3-5-1 产单宁酶培养条件优化 林健辉等(245)
热加工及超高压处理对卵白蛋白抗原性的影响 张银等(250)
鲷鱼皮明胶抗氧化肽的制备工艺研究 王运改等(254)
菠萝酒酿造工艺研究 陈文学等(259)
裂殖壶菌鲨烯合酶基因的克隆及在大肠杆菌中的表达 朱路英等(263)
发酵乳杆菌细胞壁蛋白酶的提取 朱娟等(268)
副干酪乳杆菌对甘薯浆液中淀粉絮凝机理研究 李新华等(273)
黑曲霉固态发酵花生壳提取水溶性膳食纤维 李红霞等(277)
抗呋喃它酮代谢物的衍生物噬菌体单链抗体库的构建 罗翠红等(283)
绳状青霉菌发酵产右旋糖酐酶的条件研究 朱慧霞等(288)
促进酵母菌乙醇发酵新方法 惠丰立等(292)
重组牛乳铁素融合蛋白的原核表达及其抑菌活性分析 魏新元等(295)
半巢式 PCR 法构建天然噬菌体单域重链抗体文库 涂追等(299)
高产 γ -氨基丁酸的富锌乳酸菌培养基优化及 gad 基因的克隆和序列分析 谢晓阳等(304)
深海古菌 Thermococcus siculi HJ21 高温普鲁兰酶基因的克隆及表达 王淑军等(309)
沙城龙眼葡萄园土壤中酵母菌多样性研究 李艳等(313)



营养卫生

- 苦荞麦蛋白质对乳腺癌细胞的增殖抑制作用 郭晓娜等(317)
 菜籽油中芥酸含量对小鼠食用安全性的影响 雷 红等(321)
 小麦胚活性肽对 D- 半乳糖衰老模型小鼠抗氧化作用研究 陈 英等(325)
Morphological Study on Hela Cells Apoptosis Induced by *Lycium barbarum* Polysaccharides Zhu Caiping et al.(329)
 α - 酪蛋白水解产物对高血压大鼠血压的影响 张 艳等(335)
 虫草对 D- 半乳糖致衰老小鼠脑、肝组织氧化酶的影响 杨占军等(339)
 n-3 多不饱和脂肪酸饮食对小鼠肥胖及相关细胞因子的影响 郑 征等(342)
 虾蛋白过敏实验动物模型的建立 王丽娟等(347)
 黑灵芝多糖对小鼠脾淋巴细胞增殖及诱导细胞因子的影响 朱科学等(351)
 丁香鱼干的营养成分分析及评价 吴燕燕等(355)
 油菜蜂花粉黄酮醇苷的体内外抗氧化研究 孙丽萍等(359)
 摄入反式脂肪酸对大鼠脂质代谢的影响 张 佳等(363)
 羊肚菌多糖 PMEP-1 对大鼠肠道内短链脂肪酸的影响 明 建等(367)
 反油酸对人脐静脉内皮细胞活力的影响 于化泓等(372)
Effect of Dietary Cholic Acid on Apoptosis and Proliferation of Large Intestinal Epithelial Cells in Irradiation-Exposed Rats Xu Hong et al.(375)

专题论述

- 乳酸菌蛋白代谢研究进展 白凤翎等(381)
 果皮中抗氧化物质的提取及其在食品中的应用 祝 钧等(385)
 中国大鲵营养成分研究进展及食品开发探讨 罗庆华(390)
 交联作用对蛋白类食品的影响 杨 柳等(394)
 鲜切生菜质量安全研究进展 张学杰等(399)
 把握食品安全全程控制起点——从农药残留
 视角看我国食品安全 武文涵等(405)
 食物蛋白质的酶法改性研究进展 刘 潘等(409)
 芝麻饼粕中活性成分的提取方法研究进展 窦福良等(414)
 现代加工技术在明胶制备中的应用展望 陈丽清等(418)
 大豆分离蛋白凝胶稳定性研究进展 朱晓烨等(422)
 食物过敏原蛋白的定量检测方法 闫 飞等(426)
 食品安全风险分析在农药残留标准制定中的应用探讨 陈 夏等(430)
 食品中有机锡化合物分析方法研究进展 柳英霞等(435)
 单端孢霉烯族毒素转化降解研究进展 邹忠义等(443)
 血源性腌肉色素研究进展 王纪霞等(449)
 凯氏定氮法测定鱼蛋白质含量的干扰因素分析 鲁健章等(453)
 类胡萝卜素的氧化降解及其对面粉品质的影响 刘晓庚(457)
 乳源 ACE 抑制剂的开发与应用 杨 铭等(461)
 中国肉类产品质量安全现状及改善控制措施 成 黎(465)

《食品科学》自 1980 年创刊以来获得以下殊荣

- 国家自然科学基金资助重点学术期刊
- 2003 年全国商业科技进步二等奖
- 2003—2009 年连续七届
百种中国杰出学术期刊
- 中国精品科技期刊
- 中国权威学术期刊
- 中文核心期刊
- 中国科技核心期刊
- 中国期刊方阵双效期刊
- 学位与研究生教育中文重要期刊
- 中国科学引文数据库核心库收录期刊
- 美国《化学文摘》收录期刊
- 英国《食品科技文摘》收录期刊
- 日本科学技术社数据库收录期刊
- 《中国期刊网》重点收录期刊
- 中国生物学文献数据库收录期刊
- 《中国学术期刊文摘》(英文版) 收录期刊

声 明

由于我刊被《中国期刊网》全文收录，故向本刊投稿者若未作声明，均视为其文稿刊登后可供以上数据库收录、转载并上网发行；其作者文章著作权使用费与稿酬一次付清，本刊不再另付其他报酬。若作者不同意自己的文章在以上数据库刊载，请投稿时在稿件中注明。



Contents

FOOD

2010 Vol.31 No.19

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

Executive Associate Director: Zhang Lifang

Associate Director: Sun Yong

Chief Editor: Bai Jianhua

Deputy Chief Editor: Ma Yongzheng

Responsible Editor: Liu Li

Tel of Editorial Department:

+86 10 83155446/47/48/49/50-8022

+86 10 83155436 (Fax)

Tel of Advertising Department:

+86 10 83155438

+86 10 83155446-8021 (Fax)

Website: www.chnfood.cn

E-mail: chnfood@chnfood.cn

Address: No.4 Toutiao, Luchang Street, Xicheng

District, Beijing, China

Postcode: 100050

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 15th and 25th of Every Month

Overseas Price: US \$ 15 per Issue

Signaling Pathways of Dietary Phytochemicals for Health	Pang Guangchang (1)
Effect of Ice-structuring Protein on the Stability of Frozen Hydrated Gluten	Li Lingling et al.(25)
Effect of Wheat Starch on the Sensory Quality of Fried Instant Noodles	Chen Xu et al.(29)
Distribution of Polyphenols in Rapeseed Shell and Kernel and Effect of Oil Extraction Methods on Their Content in Rapeseed Meal	Liu Qin et al.(33)
Enzymatic Elimination of Allergens in <i>Litopoenaeus vannamei</i>	Wu Haiming et al.(38)
Quantitative Structure-retention Relationship Studies of Chemical Constituents in Volatile Oil from <i>Rheo spathacea</i> (Sw.) Steam Flowers	Feng Changjun et al.(42)
Antioxidant Activity Assessment of Extracts from Different Parts of <i>Sonchus oleraceus</i> L.	Han Yangyang et al.(45)
Assessment of <i>in vitro</i> Antioxidant Activity of a Triterpenoidal Saponin from <i>Ganoderma lucidum</i> Fruit Bodies	Cui Yuchua et al.(49)
Effect of Storage under High Temperature and Humidity on the Composition and Solubility of Soy Protein Isolate Packaged in Different Ways	Shi Yanguo et al.(54)
Separation of Antioxidant Components from Meat Flavor and Their Antioxidant Capacities	Wang Heya et al.(59)
Anti-bacterial Mechanism of Essential Oil from Lotus Leaves on Commonly Found Pathogens in Meat Foods	Zhang Yunbin et al.(63)
Partition Behavior of Ficin in PEG/(NH ₂) ₂ SO ₄ Two-phase Aqueous System	Feng Zili et al.(67)
Effect of Lipases Contained in Glutinous Rice Wine on Lipolysis in Traditional Chinese-style Cheese	Xue Lu et al.(71)
Numerical Simulation of Liquid Food during Continuous Ohmic Heating	Xu Wei et al.(74)
Isolation and <i>in vitro</i> Antioxidant Activity of Active Peptides from Taihe Black-bone Silky Fowl (<i>Gallus gallus domesticus</i> Brisson) Muscle	Liu Jianhua et al.(79)
Antioxidant Effect of Eucommia	Peng Mijun et al.(84)
GC-MS Investigation of Dynamic Changes of Mineral Oil Components in Broilers	Liu Liang et al.(87)
Effect of Nitrogen on the Growth and Polysaccharide Content of <i>Nostoc flagelliforme</i>	Tang Jun et al.(92)
Evaluation of Release Kinetics of Micro-algal Oil Microcapsules	Zhao Liping et al.(96)
Effect of Lactic Acid Bacterial Fermentation on the Physico-chemical and Thermodynamic Properties of Oat Starch	Wan Jingjing et al.(100)
Cloud Stability of Orange Juice	Xiang Chenxi et al.(106)
Water-holding Capacity and Mechanical and Optical Characteristics of Soy Hull Low and High Methoxyl Pectin Complex Gel	Liu He et al.(111)
Functional Properties of Products of a Grafting Reaction between Rice Peptide and Glucose in Aqueous Solution	Zhao Qiang et al.(115)
Analysis of Bitterness-Average Protein Hydrophobicity Relationship and Debittering of Autolysis Products of Shrimp Head	Fu Guangzhong et al.(121)
Promoting Effect of Polysaccharides Isolated from <i>Rhizoma Atractylodis Macrocephalae</i> on the Growth of Probiotics and Structure Analysis	Liu Lisha et al.(124)
Effect of Adding Vinegar on the Stability of Vitamin C in Cooked Potatoes	Yang Mingduo et al.(129)
Residual Dynamics of Imidacloprid in Tomatoes and Comparative Analysis of Commonly Used Methods for the Removal of Residual Imidacloprid	Wang Mingming et al.(133)
Emulsifying and Foaming Properties of Bovine Serum Albumin	Guo Ling et al.(137)
Influence of Ultrasonic-assisted Calcium Chloride Treatment on Beef Quality	Wu Qiang et al.(141)
Effects of Cu ²⁺ , Ca ²⁺ and Mg ²⁺ on the Interaction of Pirimicarb with Calf Thymus DNA	Hu Xing et al.(146)
Content Determination and Antioxidant Activity Evaluation of Usnic Acid in <i>Rambla sinesia</i> Jatta	Tugunay Tursun et al.(150)
Modeling for the Ultrafiltration Concentration of <i>Engraulis japonicus</i> Cooking Soup	Yang Xianqing et al.(153)
Molecular Mass and Conformation of Corn Starches with Different Amylose/Amylopectin Ratios	Zhang Panfeng et al.(157)
Eating Quality of Germinated Polished Rice with the Germ Left Intact	Wu Junni et al.(161)
Development of a Beef-marbling Extraction Method Based on Incomplete Information Algorithm	Qiu Jinhong et al.(166)
Quantified Analysis of Textural Properties of Goat Yoghurt by Near Infrared Spectroscopy	Zhu Jing et al.(170)
Physico-chemical and Sensory Characteristics of Restructured Yak Meat Patties with Different Amounts of Added Peanut Powder	Tang Shanhu et al.(174)
Alpha-glucosidase Inhibiting Effect of DPPH free Radical Scavenging Activity of Flavonoid-rich Extract from Leaves of <i>Crataegus cuneata</i> Sieb. et Zucc	Dong Huaiqiang et al.(179)
Ethanol Fractional Precipitation and Characterization of Polysaccharides from <i>Herba Mosiae</i>	Li Juanmei et al.(182)
Influence of Ozone Treatment on the Volatile Flavor and Characteristic Components of Dried Capsicum	Ding Zhuhong et al.(186)



Application of Cell Culture Model to Antioxidant Activity Analysis of an Ethanol Extract from Propolis	Wu Zhengshuang et al.(190)
Biosorption of Cr ⁶⁺ by Immobilized Waste Beer Yeast Biomass	Wu Yun et al.(194)
Physico-chemical and Functional Properties of Enzymatically Prepared Tatar Buckwheat Protein	Zhu Hui et al.(197)
Effect of Adding Superfine Wheat Bran Powder on Dough Characteristics and Steamed Bread Quality	Tang Weidong et al.(204)
<i>in vitro</i> Antimicrobial Activity of Essential Oil from <i>Artemisia annua</i>	Gao Zhiling et al.(209)
Screening of an Optimal Strain for Producing Rapeseed-originated Angiotensin I-converting Enzyme Inhibitory Peptides by Liquid-state Fermentation	Ju Xingrong et al.(212)
Cloning and Sequence Analysis of Potato α -Amylase Gene	Wang Yonggang et al.(216)
Microbial Conversion of Flavonoid Glycosides in Sea-buckthorn Fruit into Aglycones	Tu Shaoyong et al.(221)
Fermentation Conditions for the Production of Recombinant <i>Mucor pusillus</i> Rennet and Its Enzymological Characterization	Li Yuqiu et al.(225)
Separation, Purification and Characterization of Glutamate Dehydrogenase from Duck Liver	Zhu Hong et al.(231)
Optimization of Ion Exchange Immobilization of β -Fructofuranosidase Using Response Surface Methodology	Zhang Yuanyuan et al.(236)
Determination of β -Glucosidase Activity and Source in Honey	Yi Songjiang et al.(241)
Optimization of Culture Conditions for Producing Tannase by <i>Aspergillus</i> sp.T3-5-1	Lin Jianhui et al.(245)
Respective and Combined Effects of Heat and High-pressure Treatments on the Antigenicity of Egg White Ovalbumin	Zhang Yin et al.(250)
Enzymatic Preparation of Antioxidant Peptides from Channel Catfish (<i>Ictalurus punctatus</i>) Skin Gelatin	Wang Yungai et al.(254)
Optimizing the Brewing Technology of Pineapple Wine	Chen Wenxue et al.(259)
Cloning and Prokaryotic Expression of Squalene Synthase Gene from <i>Schizochytrium limacinum</i>	Zhu Luying et al.(263)
Extraction of Cell-envelope Proteinase from <i>Lactobacillus fermentum</i>	Zhu Xu et al.(268)
Flocculation Mechanism of Sweet Potato Starch by Addition of <i>Lactobacillus paracasei</i> -fermented Sweet Potato Slurry	Li Xinhua et al.(273)
Optimization of Extraction of Soluble Dietary Fibre from Peanut Hull by <i>Aspergillus niger</i> Solid-state Fermentation	Li Hongxia et al.(277)
Construction of a Phage Single Chain Fv Library against Derivatives of Furaltadone Metabolites	Luo Cuihong et al.(283)
Optimizing the Fermentation Conditions of <i>Penicillium funiculosum</i> for Producing Dextranase	Zhu Huixia et al.(288)
A Novel Method for Enhancing Ethanol Fermentation by <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Hui Fengli et al.(292)
Prokaryotic Expression and Antibiotic Activity of Recombinant Bovine Lactoferricin Fusion Protein	Wei Xinyuan et al.(295)
Construction of Alpaca-derived Naive Single-domain Antibody Phage Display Library by Semi-nested PCR	Tu Zhui et al.(299)
Medium Optimization for Producing Gamma-aminobutyric Acid by the Fermentation of <i>Lactobacillus brevis</i> BS2 with Zinc-enriching ability and Cloning and Sequencing of Its Glutamate Decarboxylase Gene	Xie Xiaoyang et al.(304)
Cloning and Expression of a New Thermostable Pullulanase Gene from a Deep-sea Archaeon Strain <i>Thermococcus siculi</i> HJ21	Wang Shujun et al.(309)
Biodiversity of Yeast in Soils from Longan Plantations in Shacheng Region	Li Yan et al.(313)
Anti-proliferative Effect of Tatar Buckwheat Protein Fraction TBWSP31 on Breast Cancer Cells	Guo Xiaona et al.(317)
Effect of Erucic Acid Content in Rapeseed Oil on Food Intake Safety in Mice	Lei Hong et al.(321)
Antioxidant Effect of Wheat Germ Bioactive Peptides in D-galactose-induced Aging Mice	Chen Ying et al.(325)
Morphological Study on Hela Cells Apoptosis Induced by <i>Lycium barbarum</i> Polysaccharides	Zhu Caiping et al.(329)
Effect of α -Casein Hydrolysate on Blood Pressure in Spontaneously Hypertensive Rats	Zhang Yan et al.(335)
Effect of <i>Cordyceps militaris</i> on Oxidases in Brain and Liver Tissues of D-Galactose-induced Senile Mice	Yang Zhanjun et al.(339)
Effect of n-3 PUFA-containing Diet on Obesity and Obesity-related Cell Factors in Mice	Zheng Zheng et al.(342)
Establishment of an Animal Model for Shrimp Protein Sensitivity Test	Wang Lijuan et al.(347)
Effect of Polysaccharides from <i>Canoderma aitrum</i> on Spleen Lymphocyte Proliferation and Induction of Cytokine in Mice	Zhu Kexue et al.(351)
Analysis and Evaluation of Nutrient Composition of Dried <i>Engraulis japonicus</i>	Wu Yanyan et al.(355)
Anti-oxidant Effect of Flavonoid Glycosides from Rape Bee Pollen	Sun Liping et al.(359)
Effect of Ingestion of Trans-Fatty Acids on Lipid Metabolism in Rats	Zhang Jia et al.(363)
Effect of a Polysaccharide Fraction from Fruit Bodies of <i>Morchella esculenta</i> (L.) Pers on Short-chain Fatty Acids in Intestinal Tract of Rats	Ming Jian et al.(367)
Effect of Oleic Acid on Proliferation of Human Umbilical Vein Endothelial Cells	Yu Huahong et al.(372)
Effect of Dietary Cholic Acid on Apoptosis and Proliferation of Large Intestinal Epithelial Cells in Irradiation-Exposed Rats	Xu Hong et al.(375)
Progress in Protein Metabolism of Lactic Acid Bacteria	Bai Fengling et al.(381)
Extraction of Antioxidants from Peels and Application in Food: a review	Zhu Jun et al.(385)
Research Advances in Nutritional Composition and Exploitation of Chinese Giant Salamander (<i>Andrias davidianus</i>)	Luo Qinghua (390)
Effect of Cross-linking on Protein Foods: a review	Yang Liu et al.(394)
Research Progress in Quality and Safety of Fresh Cut Lettuce	Zhang Xuejie et al.(399)
Grasping the Starting Point of Food Safety Control: A Study on Chinese Food Safety in the View of Pesticide Residues	Wu Wenhan et al.(405)
Research Progresses in Enzymatic Modification of Food Proteins	Liu Xiao et al.(409)
Research Progress in Extraction Methods of Active Components from Sesame Cake	Dou Fuliang et al.(414)
Prospects for the Application of Modern Processing Technology in Gelatin Preparation	Chen Liqiang et al.(418)
Current Progress in Gel Stability of Soy Protein Isolate	Zhu Xiaoye et al.(422)
A Review of Quantitative Detection of Food Allergens	Yan Fei et al.(426)
Application of Food Safety Risk Analysis in Pesticide Residue Standards	Chen Xia et al.(430)
Research Progress in Analytical Methods of Organotin in Food	Liu Yingxia et al.(435)
Research Progress in Transformation and Degradation of Trichothecenes	Zou Zhongyi et al.(443)
Research Progress in Cured Cooked-meat Pigments Derived from Blood	Wang Jixia et al.(449)
Interference Factors of Protein Determination in Fish using Kjeldahl Method	Lu Jianzhang et al.(453)
Effect of Oxidative Degradation Products from Carotenoids on Flour Quality	Liu Xiaogeng (457)
A Review of Exploitation and Application of Angiotension-converting Enzyme Inhibitory Peptides Derived from Milk	Yang Ming et al.(461)
Current Situation and Improvement Strategies of Meat Product Safety in China	Cheng Li (465)