



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：张秀敏
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.com
电子信箱：chnfood@chnfood.cn
通信地址：北京市西城区德胜门大街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/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

- 岩藻聚糖中重金属元素脱除方法的研究 刘翼翔等(1)
响应曲面法优化超声波提取红绿拟层孔菌总三萜工艺 陈先晖等(6)
酶解乳清浓缩蛋白 WPC80 制备乳清肽的研究 任国谱等(11)
全酶法制备超高麦芽糖浆工艺 叶红玲等(15)
响应面分析法优化香菇中 γ -谷氨酰转肽酶的
超声辅助提取条件 励建荣等(20)
**Response Surface Methodology for Optimizing the Ultrasonic-assisted
Extraction of Rice Bran Extract with Both High Total Phenolic
Content and Total Antioxidant Capacity Zhu Xiuling et al.(24)**
新疆维药阿里红发酵液多糖提取工艺研究 张 涛等(31)
酶法制备小黄鱼下脚料调味料的风味前体物质 王 婧等(37)
膜技术分离金银花绿原酸提取液工艺研究 范远景等(43)
响应面法优化玫瑰茄红色素提取工艺 曾哲灵等(47)
蛋白酶预处理对玉米蛋白粉中叶黄素提取的影响 周海胜等(52)
花生蛋白饮料中复配稳定剂的研究 许 彬等(58)
东海海参多糖酶解提取工艺优化 徐 逞等(61)
分子蒸馏纯化姜精油工艺的响应面法优化 梁 峥等(67)
苹果叶多酚的纯化及其抗氧化性研究 徐怀德等(72)
微波辅助提取咖啡豆残渣中多酚 沈汪洋等(79)
响应面分析果胶酶提高人参果出汁率的工艺参数 苏凤贤等(83)
磷酸单酯淀粉制备工艺优化 赵 伟等(89)
酶法合成没食子酸叶黄素酯的研究 杨云裳等(93)
大豆发芽工艺条件的优化 杨铭铎等(97)
玫瑰花中总黄酮提取工艺及其抗氧化与抑菌作用的研究 周小琦等(102)
槟榔中槟榔碱的乙醇回流提取工艺研究 罗士数等(106)
斑点尾鮰鱼骨脱脂及其制备 CMC 活性钙的工艺优化 邵明栓等(111)
超声波辅助提取紫胶红色素的研究 张 弘等(116)
高脱乙酰度蛹壳聚糖制备工艺优化 赵 维等(121)
高速逆流色谱分离制备茶粕中茶皂素单体 陈 力等(127)
响应面法优化超临界 CO₂萃取北五味子藤茎油工艺 李 斌等(132)
壳聚糖-海藻酸钠叶绿素亚铁微胶囊的制备及缓释性能研究 孟庆廷等(137)
罗非鱼骨粉制备氨基酸螯合钙及其抗氧化性研究 胡振珠等(141)
响应面法优化米糠挤压工艺及其物理研究 张艳荣等(146)
超声波技术在波纹巴非蛤酶解反应中的应用 陈纯馨等(152)
响应面法优化南美白对虾仁无磷保水工艺 邹明辉等(159)
添加剂对微波熟制速冻汤圆感官品质的影响 常俊晓等(166)
物料含水量和机筒温度对双螺杆挤压人参制品
 褐变效果的影响 李范洙等(170)
响应曲面法优化琼胶的酸水解条件 杨贤庆等(173)
叶酸脂质体制备工艺优化及其稳定性研究 章桂鸿等(178)
膜分离技术纯化花生衣中的原花色素 刘志强等(183)
响应面法优化超临界二氧化碳萃取酱鸭挥发性
 风味物质的工艺 王 强等(187)
高速逆流色谱法分离纯化红曲色素组分 郑允权等(192)
花生分离蛋白提取工艺优化研究 王丽媛等(196)



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 詹华诗 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

新疆农业大学
甘肃农业大学
集美大学
香港理工大学
天津商业大学
香港中文大学
香港城市大学
海南工业大学
山东农业大学
国立中兴大学(台湾)
南京农业大学研究所
北京市食品学院
北京工业大学
武汉师范科技大学
武汉科技大学
武汉理工大学
河南农业大学
安徽农业大学
东北农业大学
内蒙古农业大学
江南财经大学
西南科技大学
西北农林科技大学
陕西师范大学
华南理工大学
北京林业科技大学
浙江工商大学
浙江海洋大学
中国海洋大学
中南林业科技大学
中南林业科技大学
吉林农业大学
河北师范大学
河南农业大学
四川农业大学
南京农业大学
中国农业大学
江苏大学
沈阳农业大学
合肥工业大学
中南林业科技大学
湖南农业大学
哈尔滨商业大学
吉林农业科技学院
河北科技大学
湖北工程学院
湖南农业大学
中国农业大学
北京联合大学
湖南师范大学
湖南农业大学
清华大学
南京农业大学
江西农业大学
黑龙江科技大学
新疆农业大学
浙江工业大学
贵州大学
华中科技大学
西北农林科技大学
广东海洋大学
江南大学
哈尔滨工业大学
香港中文大学
福建农林大学
南京农业大学
大连工业大学
河南科技大学

Kansas State University
Oklahoma State University
USDA-GMPRC
Pusan National University

Okkyung Kim Chung
Patricia Rayas Duarte
Michael Tilley
IL KIM

万方数据

金针菇多糖-Fe(II)螯合物的制备及抗氧化活性	马利华等(202)
响应面法优化复合蛋白酶水解鸡肉蛋白工艺研究	刘改英等(208)
响应面法优化米糠超临界流体脱脂工艺	王大为等(215)
双酶分步水解制备花生多肽工艺优化	于丽娜等(220)
木瓜蛋白酶提取仿刺参消化道多糖	陈涛等(226)
VC脂质体的制备与稳定性测定	杨水兵等(230)
复合风味蛋白酶改善鹅肝酱风味的研究	谢章斌等(235)
腰果梨渣多酚提取及抗氧化性研究	唐艳平等(240)
马铃薯蛋白质酶解制备多肽工艺优化	曹艳萍等(246)
蓝莓色素的超声提取工艺及稳定性	杨雪飞等(251)
醇提超临界蜂胶剩余物的性质及其微胶囊粉末的制备	吉挺等(256)
酶法水解香/芭蕉根部球茎粉浆研究及动力学分析	陈伟等(260)
超声微波双辅助提取柑橘皮总黄酮的研究	麻朋友等(266)

分析检测

沙丁胺醇直接竞争 ELISA 法快速测定	王保玲等(270)
高效毛细管电泳法在黄酮类化合物分析检测中的应用	周一鸣等(275)
新鲜海蟹营养成分及其风味物质分析	赵辉等(278)
高效液相色谱-蒸发光散射法测定奶制品中动物水解蛋白	赵燕燕等(282)
水产品中四环素类药物残留的超高效液相色谱-串联质谱法测定	林荆等(286)
微波消解-ICP-AES 法测定蔬菜中重金属含量	丛俏等(290)
多重 PCR-DHPLC 检测 4 种主要致腹泻性大肠埃希氏菌的方法的建立与应用	徐义刚等(293)
乳酸菌发酵酸豆乳香气成分分析及评价	张佳等(298)
电化学分析法对食品包装材料中双酚 A 的检测	王玉春等(303)
Eu ³⁺ 标抗原盐酸克伦特罗的时间分辨荧光免疫检测	樊晓博等(307)
高效液相色谱法对罗汉果中 VC 含量的检测	宁德生等(311)
气相色谱-串联质谱法测定食品中的富马酸二甲酯	张清祥等(314)
电子鼻对芝麻油掺假的检测	潘磊庆等(318)
八月瓜籽中脂肪酸的超声提取及 GC-MS 分析	欧阳卡锐等(322)
甲基戊酸的甲基位置对其香气强度的影响	刘玉平等(325)
响应面法优化固相微萃取-气质联用法检测鸭肉中挥发性风味物质	王武等(329)
香菇中 40 种农药残留量的气相色谱法测定	王会锋等(335)
养殖草鱼不同生长期挥发性成分的比较	施文正等(342)
天福号酱肘子的香味分析与仿香研究	李建华等(348)
微波消化微量滴定法测定牛乳中的钙含量	杜建中等(351)
鱼类腐败菌腐敗能力测定方法	许振伟等(355)
超高效液相色谱-串联质谱法同时测定玉米、花生、麦仁中的 9 种真菌毒素	廉慧峰等(360)
流动注射偶合化学发光法快速测定食品塑料袋中可浸出有机化合物的总量	王长青等(367)

流动注射偶合化学发光法快速测定食品塑料袋中可浸出

有机化合物的总量

科学



第 20 期 总第 393 期

高效液相色谱法测定虾壳中的虾青素	姜 森等(371)
PCR 方法检测河豚鱼的引物筛选及反应体系优化	陈文炳等(376)
快速高分离液相色谱 - 串联质谱法对肌肉组织中 糖皮质激素残留的检测	高文惠等(382)
茶叶辐照的热释光分析研究	周洪杰等(386)
液相色谱串联质谱法测定谷物类农产品中苯 氧羧酸类除草剂多残留	程 静等(389)
碱性橙 II 染料快速检测显色剂筛选及显色条件的优化	纪淑娟等(394)
梅片树叶挥发油提取及成分分析	苏健裕等(399)
气质联用法测定丁酸单甘酯	易路遥等(402)
SPME-GC-MS 法测定冷却肉的挥发性成分	肖 虹等(406)
南果梨果实各部位脂肪酸组成 GC-MS 分析	张 博等(410)
Western 斑点印迹法检测致病性副溶血弧菌	杨靖亚等(413)
超高效液相色谱测定蜂蜜及其制品中的苯甲酸、山梨酸	黄京平等(417)

包装贮运

采后热处理对厚皮甜瓜贮藏品质的影响	袁 莉等(421)
两种贮藏温度下“黑琥珀”李果实品质及不同部位 抗氧化活性的变化规律	郭晓敏等(425)
预冷对气调荷兰豆货架期品质和生理的影响	戴云云等(430)
不同电场处理方式对绿熟番茄贮藏效果的影响	王 愈等(434)
壳聚糖处理对脐橙采后品质及抗病性的影响	刘 锋等(439)
罗非鱼片在冷藏过程中的品质变化研究	李 莎等(444)
直接浸渍冻结草鱼块冻藏过程中品质变化研究	倪明龙等(448)
多效唑对沙田柚采后伤果的诱导抗病效应	张 镜等(453)
1-MCP、纳米包装及二者结合对“次郎” 甜柿采后品质的影响	王 敏等(459)
南极磷虾冷藏过程中的品质变化	李学英等(464)
采后 BTB 处理对不同品种芒果果实防御酶活性的影响	潘永贵等(469)
红阳猕猴桃果生长发育规律	丁 捷等(473)
菊芋泡菜贮藏期间非酶褐变的研究	王卫东等(477)
贮藏温度对“宁海白”和“大红袍” 枇杷果实品质的影响	杨震峰等(481)
紫胶涂膜常温贮藏对苹果挥发性成分的影响	郑 华等(485)
卵形鲳鲹贮藏过程中品质变化动力学模型	黄 卉等(490)

技术应用

配制型奶醋的开发	李 敏等(494)
啤酒糟水溶性多糖的抗氧化活性及其饮料的开发	付全意等(499)
超声波技术在玉米浆饮料生产中的应用	葛英亮等(504)
高纤维玉米挂面生产技术	杨玉民等(509)
紫甘薯饮料制备工艺研究	母丽萍等(513)
红薯米发糕生产工艺优化	李 雪等(518)
盐焗鸡翅生产工艺优化	杨万根等(522)

《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.20

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: Zhang Xiumin

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

Methods of Removing Heavy Metals for Extracting and Purifying Fucoidans from Brown Seaweeds	Liu Yixiang et al.(1)
Using Response Surface Methodology to Optimize the Ultrasonic-aided Extraction of Total Triterpenoids from Fruit Bodies of <i>Fomitopsis pinicola</i> (Swartz.: Fr.) Karst.	Chen Xianhui et al.(6)
Enzymatic Preparation of Oligo-peptides from Whey Protein Concentrate 80	Ren Guopu et al.(11)
Optimizing Holoenzymatic Preparation of Extremely High Maltose Syrup	Ye Hongling et al.(15)
Optimization of Conditions for Ultrasonic-assisted Extraction of γ -Glutamyltranspeptidase from Shiitake Mushroom by Response Surface Methodology	Li Jianrong et al.(20)
Response Surface Methodology for Optimizing the Ultrasonic-assisted Extraction of Rice Bran Extract with Both High Total Phenolic Content and Total Antioxidant Capacity	Zhu Xiuling et al.(24)
Optimizing the Extraction Processes of Polysaccharides from Fermented Mycelia of Fermentation Supernatant of <i>Fomes officinalis</i> Ames as a Traditional Uyghur Medicine	Zhang Tao et al.(31)
Enzymatic Hydrolysis of Small Yellow Croaker Scraps for Preparing Flavor Precursors	Wang Jing et al.(37)
Application of Membrane Separation for the Purification of Chlorogenic Acid-rich Extract from <i>Lonicera japonica</i> Thunb.	Fan Yuanjing et al.(43)
Optimizing the Extraction of Red Pigments from Dry Roselle Calyx by Response Surface Methodology	Zeng Zheling et al.(47)
Effect of Proteolytic Pre-treatment on the Extraction of Xanthophylls from Corn Gluteal Meal	Zhou Haisheng et al.(52)
Development of a Complex Stabilizer for Peanut Protein Beverage	Xu Bin et al.(58)
Optimization of Enzymatic Polysaccharide Extraction from <i>Acaudina molpadioidea</i> semper by Response Surface Methodology	Xu Lu et al.(61)
Optimizing Conditions for the Purification of Ginger Essential Oil by Molecular Distillation Using Response Surface Methodology	Liang Zheng et al.(67)
Purification and Antioxidant Activity of Polyphenols from Apple Tree Leaves	Xu Huaike et al.(72)
Microwave-assisted Extraction of Polyphenols from Coffee Bean Residue	Shen Wangyang et al.(79)
Optimization of Technological Parameters for Pectinase Hydrolysis for Improved Pepino Juicy Yield Using Response Surface Analysis	Su Fengxian et al.(83)
Optimization of the Preparation Process for Starch Phosphate Monesters	Zhao Wei et al.(89)
Lipase-catalyzed Synthesis of Gallic Acid Lutein Ester	Yang Yunshang et al.(93)
Optimization of Germination Conditions for Soybean Extraction, Antioxidant Activity and Antibacterial Effect of Total Flavonoids from Rose Flowers	Yang Mingduo et al.(97)
Optimizing the Ethanol Reflux Extraction of Arecoline from Betel Nut Husk	Luo Shishu et al.(106)
Optimization of the Preparation of CMC Active Calcium from Degreased <i>Ictalurus punctatus</i> Bone	Shao Mingshuan et al.(111)
Ultrasonic-assisted Extraction of Lac Dye	Zhang Hong et al.(116)
Optimization of the Preparation Process for Silkworm Chrysalis-derived Highly Deacetylated Chitosan	Zhao Wei et al.(121)
Isolation and Preparation of Teasaponin Monomers from Tea Seed Cake by High-Speed Counter-current Chromatography	Chen Li et al.(127)
Optimization of Supercritical Fluid Carbon Dioxide Extraction of Oil from Caulis of <i>Schisandra chinensis</i> (Turcz.) Baill by Response Surface Methodology	Li Bin et al.(132)
Preparation and Sustained-release Performance of Chitosan-Sodium Alginate Sodium-Sodium Ferrous Chlorophyllin Microcapsules	Meng Qingting et al.(137)
Preparation and Antioxidant Activity Evaluation of Amino Acid Chelated Calcium from Tilapia Scraps	Hu Zhenzhu et al.(141)
Optimization of Extrusion Technology of Rice Bran by Response Surface Methodology and Measurement of Its Physical Properties	Zhang Yanrong et al.(146)
Application of Ultrasonic Technology to the Enzymatic Hydrolysis of <i>Paphia undulata</i> Muscle	Chen Chunxin et al.(152)
Optimization of Formulation of a Non-phosphate Water-holding Agent for <i>Penaeus vannamei</i> by Response Surface Methodology	Zou Minghui et al.(159)
Effect of Food Additive on Sensory Quality of Microwave-cooked Instant Frozen Stuffed Dumplings	Chang Junxiao et al.(166)
Effects of Water Content and Temperature on Browning of Ginseng Products Prepared by Twin-screw Extrusion	Li Fanzhu et al.(170)
Optimization of Acid Hydrolysis of Agar by Response Surface Methodology	Yang Xianqing et al.(173)
Preparation and Stability of Folic Acid Liposomes	Tong Guihong et al.(178)
Membrane Separation Technique for Purifying Proanthocyanidins from Peanut Skin	Liu Zhiqiang et al.(183)
Optimization of Supercritical Carbon Dioxide Extraction of Volatile Surface Methodology Components from Sauced Duck Using Response Surface Methodology	Wang Qiang et al.(187)
Separation and Purification of Monascus Pigments by High-speed Counter-current Chromatography	Zheng Yunquan et al.(192)
Optimization of the Extraction of Peanut Protein Isolate	Jiao Liyuan et al.(196)
Preparation and Antioxidant Activity Evaluation of <i>Flammulina velutipes</i> Polysaccharide/Fe(II) Chelate	Ma Lihua et al.(202)
Optimization of Compound Protease Hydrolysis for Chicken Protein through Response Surface Methodology	Liu Gaiying et al.(208)

SCIENCE

Contents



Serial No.393

Optimization of the Supercritical Fluid Degreasing of Rice Bran by Response Surface Methodology	Wang Dawei et al.(215)
Optimization of Stepwise Dual-enzymatic Preparation of Peanut Polypeptides	Yu Lina et al.(220)
Papain Hydrolysis for the Extraction of Polysaccharides from <i>Apostichopus japonicus</i> Alimental	Chen Tao et al.(226)
Preparation and Stability of Vitamin C Liposomes	Yang Shuibing et al.(230)
Compound Flavourzyme Hydrolysis for Flavor Improvement of Goose Liver Sauce	Xie Zhangbin et al.(235)
Extraction and Antioxidant Activity of Polyphenols from Cashew Apple Pomace	Tang Yanping et al.(240)
Enzymatic Preparation of Polypeptides from Potato Protein	Cao Yanping et al.(246)
Ultrasonic-aided Extraction and Stability Assessment of Blueberry Pigments	Yang Xuefei et al.(251)
Characterization and Microencapsulation of Alcohol Extract from Propolis Residue Left after SFE-CO ₂ Extraction	Ji Ting et al.(256)
Optimal Conditions and Kinetics of Enzymatic Hydrolysis of Banana Corm Powder	Chen Wei et al.(260)
Ultrasonic Treatment Followed by Microwave Treatment for Extraction of Flavonoids from Orange Peel	Ma Mingyou et al.(266)
Direct Competitive Enzyme-linked Immunosorbent Assay for the Rapid Determination of Salbutamol	Wang Baoling et al.(270)
Application of High Performance Capillary Electrophoresis to the Determination of Flavonoid Compounds	Zhou Yiming et al.(275)
Analysis of Nutritional and Flavor Compounds in Fresh <i>Muraenesox cinereus</i> Muscle	Zhao Hui et al.(278)
Determination of Hydrolyzed Animal Protein in Dairy Products by High-performance Liquid Chromatography with Evaporative Light Scattering Detection	Zhao Yanyan et al.(282)
Determination of Tetracycline Residues in Aquatic Products by Ultra Performance Liquid Chromatography-Tandem Mass Spectrometry	Lin Jing et al.(286)
Determination of Heavy Metals in Vegetables by Microwave Digestion/Inductively Coupled Plasma Atomic Emission Spectroscopy	Cong Qiao et al.(290)
Development and Application of a Multiplex PCR/DHPLC Method for Detecting Four Common Diarrheogenic <i>Escherichia coli</i> Strains	Xu Yigang et al.(293)
Determination and Evaluation of Volatile Components of Soymilk Yoghurts Fermented by Lactic Acid Bacteria	Zhang Jia et al.(298)
Electrochemical Determination of Bisphenol A in Food Packaging Materials	Wang Yuchun et al.(303)
Time-resolved Fluoroimmunoassay of Clenbuterol Hydrochloride using Europium Labeled Antigen	Fan Xiaobo et al.(307)
Determination of the Content of Vitamin C in <i>Spiraea grossvenorii</i> Fruits by HPLC	Ning Desheng et al.(311)
Gas Chromatography Couple to Tandem Mass Spectrometric Determination of Dimethyl Fumarate in Foods	Zhang Qingzhi et al.(314)
Detection of Adulteration in Sesame Oil Using Electronic Nose	Pan Leiqing et al.(318)
Ultrasonic-aided Extraction and GC-MS Analysis of Fatty Acids from <i>Akebia trifoliata</i> Seed	Ouyang Yuzhu et al.(322)
Effect of Methyl Position on Aroma Intensity of Methylvaleric Acids	Liu Yiping et al.(325)
Optimization of SPME-GC-MS Conditions for Flavour Compounds Determination in Duck Meat by Response Surface Analysis	Wang Wu et al.(329)
GC Method for the Determination of Forty Pesticide Residues in Shiitake Mushroom	Wang Huifeng et al.(335)
Comparison on Volatile Compounds in Cultured Grass Carp at Different Growth Stages	Shi Wenzheng et al.(342)
Analysis and Simulation of Aroma Composition of Tianfuhao Pork Shoulder	Li Jianhua et al.(348)
Determination of Calcium Concentration in Milk by Microwave Digestion and Micro-titration	Du Jianzhong et al.(351)
Comparative Evaluation of Two Methods for Determining Spoilage Ability of Fish Spoilage Bacterium <i>Shewanella putrefaciens</i>	Xu Zhenwei et al.(355)
Simultaneous Determination of 9 Kinds of Mycotoxins in Maize, Peanut and Wheat by Ultra-high Performance Liquid Chromatography-Tandem Mass Spectrometry	Lian Huifeng et al.(360)
Rapid Determination of Total Organic Matter in Food Plastic Bag by Flow Injection Coupled with Chemiluminescence	Wang Changqing et al.(367)
Determination of Astaxanthin in Shrimp Shells by High Performance Liquid Chromatography	Jiang Miao et al.(371)
Primer Screening and Optimization of PCR System for the Detection of Puffer Fish	Chen Wenbing et al.(376)
Determination of Glucocorticoid Residues in Animal Muscle by Rapid Resolution Liquid Chromatography-Tandem Mass Spectrometry	Gao Wenhui et al.(382)
Thermo-luminescence for Qualifying Irradiated Tea	Zhou Hongjie et al.(386)
Determination of Multi-residues of Phenoxy Acid Herbicides in Cereals by Liquid Chromatography-Tandem Mass Spectrometry	Cheng Jing et al.(389)
Screening for Colour Developer and Optimization of Reaction Conditions for Fast Determination of Basic Orange II in Foods	Ji Shujuan et al.(394)
Extraction and Composition Analysis of Volatile Components in Leaves of <i>Cinnamomum burmannii</i> B1	Su Jianyu et al.(399)
Determination of Monobutryin by GC-MS	Yi Luyao et al.(402)
Determination of Volatile Components of Chilled Pork Based on SPME-GC-MS	Xiao Hong et al.(406)
Analysis of Fatty Acids in Different Parts from Nanguoli Pear Fruits by GC-MS	Zhang Bo et al.(410)
Detection of Pathogenic <i>Vibrio parahaemolyticus</i> by Western Blotting	Yang Jingya et al.(413)
Determination of Benzoic Acid and Sorbic Acid in Honey and Honey Products by Ultra-performance Liquid Chromatography	Huang Jingping et al.(417)
Effect of Post Harvest Heat Treatment on Quality of Muskmelon during Storage	Yuan Li et al.(421)
Changes of Quality and Antioxidant Capacity of Different Parts of Plum Fruit at Two Storage Temperatures	Guo Xiaomin et al.(425)
Effect of Precooling on Quality and Physiology of <i>Pisum sativum</i> L. during Controlled Atmosphere (CA) Storage	Dai Yunyun et al.(430)
Effect of Electric Fields on Quality of Mature-green Tomato Fruits during Storage	Wang Yu et al.(434)
Effect of Chiotsan Treatment on Postharvest Quality and Disease Resistance of Navel Orange	Liu Feng et al.(439)
Quality Change of Tilapia Fillets during Chilling Storage	Li Sha et al.(444)
Quality Change in ICF-treated Grass Carp Blocks during Frozen Storage	Ni Minglong et al.(448)
Disease-resistant Effect of Paclobutrazol Induction on Wounded Fruits of Postharvest Shatian Pomelo	Zhang Jing et al.(453)
Respective and Combined Effects of 1-Methylcyclopropene and Nano-packaging on Postharvest Quality of Jiro Persimmon Fruits	Wang Min et al.(459)
Quality Change of Antarctic Krill during Chilling Storage	Li Xueying et al.(464)
Effect of BTB Treatment on Defense Enzymes in Postharvest Mango Fruits from Different Varieties	Pan Yonggui et al.(469)
Growth and Development Patterns of Hongyang Kiwi Fruits	Ding Jie et al.(473)
Non-enzymatic Browning of Pickled Jerusalem Artichoke during Storage	Wang Wei dong et al.(477)
Effect of Storage Temperature on Quality of Loquat Fruits from Different Cultivars	Yang Zhenfeng et al.(481)
Effect of Bleached Shellac Coating on Volatile Components of Apple during Storage at Room Temperature	Zheng Hua et al.(485)
Kinetic Model of Quality Change for <i>Trachinotus ovatus</i> during Storage	Huang Hui et al.(490)
Development of Milk-vinegar Beverage	Li Min et al.(494)
Antioxidant Activity of Soluble Polysaccharides from Brewer's Spent Grains and Development of a Compound Orange Juice Beverage with Them	Fu Quanyi et al.(499)
Application of Ultrasonic Technology in the Production of Corn Syrup Beverage	Ge Yingliang et al.(504)
Preparation of Fiber-rich Corn Vermicelli	Yang Yumin et al.(508)
Development of a Purple Sweet Potato Beverage	Mu Liping et al.(513)
Processing Technology Optimization of Fermented Rice Cake with Sweet Potato	Li Xue et al.(518)
Optimization of Processing of Salt-baked Chicken Wings	Yang Wangen et al.(522)