

主管：中国商业联合会

主办：北京食品科学研究院

出版：中国食品杂志社

编辑：《食品科学》编辑部

社长：王守伟

执行社长：赵燕

副社长兼主编：孙勇

副主编：马永征

责编：刘莉

编辑成员：王晓云、李瑾、王连芬、张睿梅

英文翻译：陈宇、孙群

编辑部：(010)83155446/47/48/49/50

(010)83155436(兼传真)

副社长兼广告部主任：陶震

(010)83155435/38 (010)83152138(传真)

副社长兼发行部主任：张子平

(010)83153208 (010)83155441(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/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：京工广字第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

万方数据

基础研究

- 模拟胃液条件下苹果多酚对亚硝酸盐的清除作用 李桂星等(1)
- 热煮对丁香鱼肌肉特性及质构的影响 盛利焱等(5)
- 果蔬比热容的影响因素 张敏等(9)
- 罐储时间对赤霞珠葡萄酒中酚类化合物及
抗氧化活性的影响 房玉林等(14)
- 玉米中赭曲霉毒素A的辐照降解效果 迟蕾等(21)
- 扁枝榭寄生多糖体外抗氧化活性 钟文武等(25)
- 糙米发芽过程中内源酶活力及主要成分的变化 丁俊霄等(29)
- 黑曲霉DB056柚苷酶制剂对瑯溪
蜜柚果汁的脱苦效果 翁聪泽等(33)
- 猪腰豆幼苗中乙酰胆碱酯酶和酯酶活性
及其对农药的敏感性 纪淑娟等(39)
- 4种龙眼核提取物的总黄酮含量、体外抗菌活性
与抗氧化活性 黄晓冬(43)
- 细菌纤维素在传统豆腐中的应用 张燕燕等(48)
- 不同模式体系美拉德反应程度
及抗氧化活性比较研究 肖军霞等(52)
- 不同搅拌速率下的明胶-阿拉伯胶复合凝聚橘油
微胶囊在制备过程中的形态变化 董志俭等(56)
- 苦丁茶冬青苦丁茶中多酚类物质的
分离纯化与结构解析 孙怡等(60)
- 高压CO₂处理对枯草芽孢杆菌芽孢杀灭
及协同作用的影响 高媛等(64)
- 5种淡水鱼肉的质构特性及与营养成分的相关性分析 胡芬等(69)
- 食品级PE保鲜膜中酯类添加剂迁移行为QSPR
模型的研究及应用 王天瑞等(74)
- 裂殖弧菌DHA油脂纯化后的氧化稳定性 龚东平等(79)
- 高压二氧化碳和超高压对多酚氧化酶和
果胶甲酯酶结构的影响 刘野等(83)
- 滚揉腌制前后鹅肉品质的变化 史培磊等(88)
- 河南奶山羊乳酶活力和乳蛋白组分的研究 王玉琴等(93)
- 玉米发芽过程中碳水化合物代谢变化的研究 刘娟等(97)



食品

2011年 第32卷

《食品科学》第六届编委会

顾问: 蔡同一 曹小红 管华诗 贾敬敦 金宗濂 李里特
李 宁 李 玉 庞国芳 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) | 孟宪军(沈阳农业大学) |
| 毕 阳(甘肃农业大学) | 潘丽军(合肥工业大学) |
| 蔡慧农(集美大学) | 潘思轶(华中农业大学) |
| 陈 峰(北京大学) | 庞广昌(天津商业大学) |
| 陈庆森(天津商业大学) | 蒲 彪(四川农业大学) |
| 陈振宇(香港中文大学) | 齐 斌(常熟理工学院) |
| 储晓刚(中国检验检疫科学研究院) | 单 杨(湖南省农业科学院) |
| 邓泽元(南昌大学) | 石彦国(哈尔滨商业大学) |
| 董海洲(山东农业大学) | 孙庆杰(青岛农业大学) |
| 堵国成(江南大学) | 王大为(吉林农业大学) |
| 方 继(国立中兴大学(台湾)) | 王 颖(河北农业大学) |
| 葛长荣(云南农业大学) | 王 硕(天津科技大学) |
| 郭 宏(北京市食品研究所) | 汪兴平(湖北民族学院) |
| 何东平(武汉工业大学) | 王锡昌(上海海洋大学) |
| 侯冬岩(鞍山师范学院) | 魏益民(中国农业科学院) |
| 胡秋辉(南京财经大学) | 文 镜(北京联合大学) |
| 贾英氏(河北科技大学) | 夏立秋(湖南师范大学) |
| 江昌俊(安徽农业大学) | 夏延斌(湖南农业大学) |
| 江连洲(东北农业大学) | 谢明勇(南昌大学) |
| 姜绍通(合肥工业大学) | 邢新会(清华大学) |
| 靳 焱(内蒙古农业大学) | 熊幼翎(University of Kentucky) |
| 金征宇(江南大学) | 徐 虹(南京工业大学) |
| 鞠兴荣(南京财经大学) | 徐明生(江西农业大学) |
| 李洪军(西南大学) | 薛长湖(中国海洋大学) |
| 李 华(西北农林科技大学) | 杨公明(华南农业大学) |
| 李建科(陕西师范大学) | 杨铭铎(黑龙江省科学技术协会) |
| 李 琳(华南理工大学) | 杨海燕(新疆农业大学) |
| 李树君(中国农业机械化科学研究院) | 叶兴乾(浙江大学) |
| 李 勇(北京大学) | 余龙江(华中科技大学) |
| 李忠海(中南林业科技大学) | 郝建平(贵州大学) |
| 李宗军(湖南农业大学) | 岳田利(西北农林科技大学) |
| 励建荣(渤海大学) | 章超桦(广东海洋大学) |
| 连 宾(中国科学院) | 张 灏(江南大学) |
| 林 洪(中国海洋大学) | 张和平(内蒙古农业科学院) |
| 刘宝林(上海理工大学) | 张兰成(哈尔滨工业大学) |
| 刘成梅(南昌大学) | 张志强(香港中文大学) |
| 刘景圣(吉林农业大学) | 郑宝东(福建农林大学) |
| 刘静波(吉林大学) | 周光宏(南京农业大学) |
| 刘敬泽(河北师范大学) | 朱蓅薇(大连理工大学) |
| 刘 文(中国标准化研究院) | 朱 明(农业部规划设计研究院) |
| 陆启玉(河南工业大学) | 朱文学(河南科技大学) |
| 卢向阳(湖南农业大学) | Okkyung Kim Chung |
| 卢晓黎(四川大学) | (Kansas State University) |
| 陆兆新(南京农业大学) | Patricia Rayas Duarte |
| 罗云波(中国农业大学) | (Oklahoma State University) |
| 马海乐(江苏大学) | Michael Tilley(USDA-GMPRC) |
| | IL KIM(Pusan National University) |

万方数据

生物工程

雅致放射毛霉和运动发酵单胞菌

- | | |
|-----------------------------------|-----------|
| 混合发酵霉豆渣研究 | 许喜林等(103) |
| 6个不同品系地木耳抗氧化酶活性的比较研究 | 冯 佳等(107) |
| 抗大田软海绵酸单抗独特型抗体的制备及鉴定 | 林 超等(110) |
| 植物乳杆菌 NCU116 在模拟人体消化环境中的耐受力 | 熊 涛等(114) |
| 猪肉中气单胞菌生长与失活的 Gompertz 模型构建 | 董庆利等(118) |
| 玉米芯固定化单宁酶的工艺条件优化 | 范 超等(123) |
| 自然发酵对阴米淀粉物化性质的影响 | 杨 超等(129) |
| 一株嗜热菌产耐热木聚糖酶对馒头 | |
| 品质和保质期的影响 | 王石峰等(137) |
| 扩张蛋白 Swollenin 基因香菇表达 | |
| 载体构建及其初步转化 | 刘 岩等(141) |
| 冰鲜鸡肉贮藏过程中微生物菌相变化分析 | 孙彦雨等(146) |
| 四川泡菜中两株优良乳酸菌的鉴定及不同发酵 | |
| 条件对其发酵泡菜品质的影响 | 敖晓琳等(152) |
| 冠突散囊菌发酵液的抑菌作用 | 李佳莲等(157) |
| 不同破壁方法提取酵母菌总 RNA 的比较 | 易 弋等(161) |
| 生物标记法剖析传统酿造用大曲微生物群落结构 | 秦 臻等(165) |
| 一株产木糖醇菌株的生理生化及分子生物学鉴定 | 曲佳乐等(171) |
| 蛋清溶菌酶与渗透剂对大肠杆菌的协同抑菌作用 | 尹金凤等(176) |
| L-谷氨酸钠对酸胁迫下短乳杆菌 | |
| NCL912 蛋白表达的影响 | 黄桂东等(181) |
| 紫外诱变选育出芽短梗霉高产普鲁兰糖 | |
| 白化突变菌株 | 靳建忠等(187) |
| 纤维素酶产生菌的诱变选育及发酵条件优化 | 姜绍通等(192) |
| 乳源性免疫活性肽在 E.coli BL21 中 | |
| 分泌表达的诱导条件优化 | 胡 迪等(198) |
| 环氧化双醛氧化纤维素固定化 | |
| β -半乳糖苷酶的研究 | 郭庆启等(204) |
| 高产油脂红酵母的选育及培养条件优 | 徐振杰等(209) |
| 丛梗孢酵母产赤藓糖醇的诱变选育 | 刘 鹏等(216) |
| 西北酸菜高效复合发酵菌种的筛选 | 孟宪刚等(222) |

科 学

第11期 总第408期



- 红茶菌发酵条件的控制研究 左 勇等(228)
- 脂肪酶基因克隆、序列分析、表达及其催化特性 ... 张卫国等(232)
- Enterococcus faecalis* RQ15 产低温中性蛋白酶的
纯化及酶学性质 朱巍巍等(239)
- He-Ne 激光和亚硝基胍复合诱变米曲霉提高其
蛋白酶和淀粉酶活力 葛菁萍等(243)
- Bacillus subtilis* fmbJ 产 Fengycin 对 *Rhizopus stolonifer*
呼吸链及营养物质利用的影响 唐群勇等(248)
- 酸马奶中具有潜在共生性乳酸菌和酵母菌的筛选 刘敏敏等(255)
- 三聚氰胺人工抗原的合成与鉴定 宋贵平等(260)

营养卫生

- 玉米肽对小鼠酒后肝脏乙醇脱氢酶活力的
影响及醒酒机理 郭 辉等(265)
- 玫瑰精油抗血栓形成作用 匡文波等(270)
- 低聚果糖对结肠炎大鼠食糜代谢物影响 周 艳等(273)
- 姬松茸多糖组分对小鼠巨噬细胞作用研究 贾 薇等(277)
- 不同剂量苹果膳食纤维对小鼠高血糖和高血脂的影响 李汉臣等(281)
- 天麻多糖 PGEB-3-H 对大鼠肠道内短链脂肪酸的影响 令 博等(284)
- 两种灵芝多糖组分单糖组成分析及其对 5- 氟尿嘧啶
抑制小鼠肿瘤的影响 刘艳芳等(288)
- 微生态补钙制剂的生物利用研究 万婷婷等(292)
- 杜仲雄花水溶性生物碱的镇静催眠作用 李 欣等(296)
- 猪血多肽缓解疲劳作用研究 胡 滨等(300)
- 植物甾醇对高血脂大鼠血脂水平的影响 张泽生等(306)
- 南极磷虾脱脂蛋白肽抗疲劳和耐缺氧实验研究 徐 恺等(310)
- 马家沟芹菜加工下脚料蛋白营养价值的化学评价 翟二林等(314)

专题论述

- 酿酒酵母中的谷氨酰转氨酶研究进展 张媛媛等(318)
- 蜂产品中有害物暴露评估方法 吴黎明等(324)
- 多糖抗肿瘤构效关系及其机制研究进展 谢好贵等(329)
- 食品中微生物毒素检测方法研究进展 李晓蓓等(334)

波通瑞华科学仪器 (北京) 有限公司 Perten
公司网址: www.perten.com 广告

DA7200 型近红外品质分析仪

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, 固定全光谱分光器和铷镨钾二极管阵列检测技术, 全光谱同时扫描, 无波长漂移, 保证结果的准确性和重复性
- * 开放式检测, 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 淀粉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, 可变速率速度以达至在可变速率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新产品开发, 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。

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

- * 检测速度快, 搅拌均匀测定只需3分钟, 淀粉糊化特性只需13分钟
- * 使用简单: 自动分析糊化温度、峰值粘度、回生值、糊解值、保持粘度、搅拌均匀
- * 样品用量少: 只需4.3g
- * 符合多项国际国内标准:

ISO 76101-2002 / AAC 61-02, 1995 / AAC 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, 公司以成为粮油、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产品和服务。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 号华平大厦 818 室	地址: 上海市梅园路 228 号 企业广场 1712 室	地址: 广州市越秀北路 222 号越秀大厦 909 室
邮编: 100055	邮编: 200070	邮编: 510050
电话: 010-010-83423835/3836	电话: 021-63806099/3626	电话: 020-83642149/2646
传真: 010-63420907	传真: 021-63807172	传真: 020-83642149
Email: beijing@perten.com.cn	Email: shanghai@perten.com.cn	Email: guangzhou@perten.com.cn



Contents

FOOD

2011 Vol.32 No.11

Organization in Charge:

China General Chamber of Commerce (CGCC)

Sponsored by: Beijing Academy of Food Science

Published by: China Food Publishing Company

Edited by: Editorial Department of *Food Science Journal*

President: Wang Shouwei

Executive President: Zhao Yan

Vice President/Chief Editor: Sun Yong

Deputy Chief Editor: Ma Yongzheng

Responsible Editor: Liu Li

Editors: Wang Xiaoyun, Li Jin,

Wang Lianfen, Zhang Ruimei

Translators: Chen Ning, Sun Qun

Tel of Editorial Department:

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

+86 10 83155436 (Fax)

Vice President/Director of Advertising Department:

Tao Zhen

+86 10 83155435/38 +86 10 83152138 (Fax)

Vice President/Director of Circulation Department:

Zhang Ziping

+86 10 83153208 +86 10 83155441 (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)

Overseas 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

Clearance Effect of Apple Polyphenols on Nitrite in Mimic Gastric Juice	Li Guixing et al.(1)
Effect of Hot Boiling on Muscle Characteristics and Textural Property of Young Anchovy (<i>Engraulis japonicus</i>)	Sheng Liyi et al.(5)
Affecting Factors of Heat Capacity of Fruits and Vegetables	Zhang Min et al.(9)
Effect of Storage Time on Phenolic Components and Antioxidant Activity of Red Wine	Fang Yulin et al.(14)
Effect of Irradiation on Degradation of Ochratoxin A in Maize	Chi Lei et al.(21)
<i>in vitro</i> Antioxidant Activity of Polysaccharides from <i>Viscum articulatum</i>	Zhong Wenwu et al.(25)
Changes of Endogenous Enzyme Activities and Major Components in Brown Rice during Germination	Ding Junzhou et al.(29)
Bitterness Removal in Guanxi Pomelo Juice by Naringinase from <i>Aspergillus niger</i> DB056	Weng Congze et al.(33)
Acetylcholinesterase and Esterase Activities in Kidney Bean Seedlings and Their Sensitivity to Pesticides	Ji Shujuan et al.(39)
Total Flavonoid Contents, Antibacterial Activities and Antioxidant Activities of Four Extracts from <i>Dimocarpus longan</i> Seeds	Huang Xiaodong (43)
Application of Bacterial Cellulose in Tofu Preparation	Zhang Yanyan et al.(48)
Comparison on Browning Degrees and Antioxidant Activities of Maillard Reaction Products from Different Systems	Xiao Junxia et al.(52)
Morphology Change of Coacervated Orange Oil Microcapsules during Preparation with Different Stirring Speeds	Dong Zhijian et al.(56)
Purification and Structural Identification of Polyphenols in Kudingcha	Sun Yi et al.(60)
Effect of High-pressure Carbon Dioxide Treatment on the Inactivation of <i>Bacillus subtilis</i> Spores	Gao Yuan et al.(64)
Texture Properties of Freshwater Fish and Their Correlation with Nutritional Components	Hu Fen et al.(69)
Investigation and Application of Quantitative Structure Property Relationship for the Migration of Esters Additives in PE Film ..	Wang Tianrui et al.(74)
Oxidative Stability of Purified DHA Oil from <i>Schizochytrium</i> sp.	Gong Dongping et al.(79)
Effect of High Pressure Carbon Dioxide and Ultra-high Pressure on Structure of Polyphenol Oxidase and Pectin Methyltransferase	Liu Ye et al.(83)
Changes in Meat Quality Characteristics of Goose Breast Muscle after Tumbling	Shi Peilei et al.(88)
Enzyme Activities and Protein Composition of Henan Dairy Goat Milk	Wang Yuqin et al.(93)
Preliminary Study on Carbohydrate Metabolism during Maize Germination	Liu Juan et al.(97)
Mixed Fermentation of Meitauza by <i>Actinomyces elegans</i> and <i>Zymomonas mobilis</i>	Xu Xilin et al.(103)
Comparison on Antioxidant Enzyme Activities in Six Strains of <i>Nostoc commune</i>	Feng Jia et al.(107)
Preparation and Identification of Anti-idiotypic Antibody against Anti-okadaic Acid Monoclonal Antibody	Lin Chao et al.(110)
Tolerance of <i>Lactobacillus plantarum</i> NCU116 in Stimulated Digestive Environments	Xiong Tao et al.(114)
Establishment of Gompertz Model for the Growth and Inactivation of <i>Aeromonas</i> spp. in Pork	Dong Qingli et al.(118)
Optimization of Process Conditions for Immobilizing Tannase by Corncob	Fan Chao et al.(123)
Effect of Natural Fermentation on Physico-chemical Characteristics of Yinmi Starch	Yang Chao et al.(129)



Effect of Thermo-tolerant Xylanase from Thermophilic <i>Geobacillus</i> sp. PZH1 on the Quality and Shelf-life of Steamed Bread	Wang Shifeng et al.(137)
Construction and Transformation of Plasmid Containing <i>Swollenin</i> Gene for <i>Lentinus edodes</i>	Liu Yan et al.(141)
Changes in Microbial Community Composition of Chilled Chicken during Storage	Sun Yanyu et al.(146)
Identification of Two Lactic Acid Bacterial Strains Isolated from Sichuan Pickles and Effect of Fermentation Conditions on the Quality of Pickles Co-fermented by Them	Ao Xiaolin et al.(152)
Anti-microbial Activity of Fermentation Supernatants of <i>Eurotium cristatum</i>	Li Jialian et al.(157)
Comparison of Different Cell Wall Disruption Methods for Yeast Total RNA Extraction	Yi Yi et al.(161)
Characterization of Microbial Community Structure in Daqu Starter Based on Biomarkersq	Qin Zhen et al.(165)
Physiological, Biochemical and Molecular Biological Identification of a Xylitol-producing Strain	Qu Jiale et al.(171)
Synergistic Antibacterial Effect of Lysozyme with Cell Permeabilizers on <i>Escherichia coli</i>	Yin Jinfeng et al.(176)
Effect of L-Glutamate on Protein Expression of γ -Aminobutyric Acid-Producing <i>Lactobacillus brevis</i> NCL912 under Acid Stress	Huang Guidong et al.(181)
Breeding of a High Pullulan-producing Non-pigmented Mutant of <i>Aureobasidium pullulans</i> by UV-induced Mutagenesis	Jin Jianzhong et al.(187)
Breeding of a Cellulase-producing <i>Trichoderma koningii</i> Mutant Strain and Optimization of Its Fermentation Conditions	Jiang Shaotong et al.(192)
Optimization of Expression Conditions for Milk-derived Immune Peptides in <i>E. coli</i> BL21	Hu Di et al.(198)
Immobilization of β -Galactosidase onto Epoxidized Dialdehyde Oxycellulose	Guo Qingqi et al.(204)
Screening of Lipid-producing <i>Rhodotorula</i> and Optimization of Its Fermentation Conditions	Xu Zhenjie et al.(209)
Mutation Breeding of an Erythritol-producing <i>Moniliella acetoabutans</i> Strain	Liu Peng et al.(216)
Screening of Composite Fermentation Strains for Pickled Vegetable Commercialized in Northwest China	Meng Xiangang et al.(222)
Optimization of Fermentation Conditions for Kombucha Tea	Zuo Yong et al.(228)
Cloning and Expression of Lipase Gene in <i>S. cerevisiae</i> and Its Characterization	Zhang Weiguo et al.(232)
Purification and Characterization of Cold-adapted Neutral Protease from <i>Enterococcus faecalis</i> RQ15	Zhu Weiwei et al.(239)
Enhancing Effect of Mutagenesis with He-Ne Laser Followed by NTG on Protease and Amylase Activities in <i>Aspergillus oryzae</i>	Ge Jingping et al.(243)
Effects of Fengycin from <i>Bacillus subtilis</i> fmbJ on Respiratory Chain and Nutrients Utilization of <i>Rhizopus stolonifer</i>	Tang Qunyong et al.(248)
Screening of Potential Symbiotic Lactic Acid Bacteria and Yeasts from Koumiss	Liu Minmin et al.(255)
Synthesis and Identification of Artificial Antigen for Melamine	Song Guiping et al.(260)
Effect of Corn Peptides on Alcohol Dehydrogenase Activity in Live of Mice after Drinking and Its Anti-alcohol Mechanism	Guo Hui et al.(265)
Anti-thrombosis Effect of Rose Essential Oil	She Wenbo et al.(270)
Effect of Lactosucrose on Chyme Metabolites in Rats with Colitis	Zhou Yan et al.(273)
Effect of Active Polysaccharide Fraction from <i>Agaricus blazei</i> Murill on Mouse Macrophages	Jia Wei et al.(277)
Effect of Different Doses of Apple Dietary Fiber on Blood Glucose in Diabetic Mice and Blood Lipid in Hyperlipidic Mice	Li Hanchen et al.(281)
Effect of Polysaccharide PGEB-3-H from <i>Gastrodia elata</i> Blume on Short Chain Fatty Acids in the Intestinal Tract of Rats	Ling Bo et al.(284)
Monosaccharide Composition Analysis of Two Polysaccharide Fractions from <i>Ganoderma lucidum</i> and Their Effects on Inhibiting Tumor Growth in Mice by 5-Fluracil	Liu Yanfang et al.(288)
Bioavailability Study of Microbial Calcium Produced by Co-fermentation of <i>Lactobacillus rhamnosus</i> and <i>Lactobacillus acidophilus</i>	Wan Tingting et al.(292)
Sedative and Hypnotic Effects of Water-soluble Alkaloids from Male Flowers of <i>Eucommia</i>	Li Xin et al.(296)
Fatigue-alleviating Effect of Peptides from Porcine Blood	Hu Bin et al.(300)
Effect of Phytosterol on Blood Lipid in Hyperlipidemia Rats	Zhang Zesheng et al.(306)
Anti-fatigue and Anti-hypoxia Functions of Degreased Peptides from Antarctic Krill in Mice	Xu Kai et al.(310)
Chemical Evaluation of Nutritional Values for Proteins from Majiagou Celery Leftover Pieces	Zhai Erlin et al.(314)
Recent Progress of Research on Gamma-Glutamyltranspeptidase in <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Zhang Yuanyuan et al.(318)
Exposure Assessment Methods for Hazardous Materials in Bee Products	Wu Liming et al.(324)
Research Progress on Structure-antitumor Activity Relationship of Polysaccharide and Its Mechanism	Xie Haogui et al.(329)
A Review of Detection Methods for Microbial Toxins in Foods	Li Xiaobei et al.(334)