



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

执行社长：赵燕

副社长兼主编：孙勇

副主编：马永征

责编：王晓云

编辑成员：刘莉、李谨、王连芬、张睿梅

英文翻译：陈宁、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

基础研究

- 应用PCR-DGGE监测酸性电解水对虾的杀菌效果·····谢军等(1)
- 3个品种芒果果核乙醇提取物抗氧化活性·····陈昱洁等(8)
- 不同巴氏杀菌条件对酸奶品质的影响·····谢爱英等(14)
- 鲜鸡蛋中溶菌酶的活性分布·····仝其根等(18)
- 海藻酸及壳聚糖锶配合物对菠菜中毒死蜃降解的影响···栾霞等(22)
- 茯苓皮三萜类物质抗氧化活性研究·····程水明等(27)
- 铁棍山药蛋白质的分离纯化及体外抗氧化活性·····周晓薇等(31)
- 酚酸抗氧化活性的理论计算·····陈莹等(36)
- 基于图像的牛肉大理石纹理自动评级方法研究·····李玮姿等(40)
- 酶解牛肉蛋白肽在美拉德反应中降解趋势·····程林坤等(46)
- 不同方法制备的葵花籽多肽酶解物对
- 亚硝化反应的抑制作用·····王海凤等(51)
- 卷丹乙醇提取物及其不同极性部位
- 抗氧化活性的比较研究·····周中流等(55)
- 欧李花色苷的分离及其鉴定·····常虹等(59)
- 膜液质量浓度对MC/WG可食性复合膜性能的影响·····段林娟等(64)
- 淀粉结晶度计算的新方法·····陈翠兰等(68)
- 果胶-壳聚糖复合凝胶网络色素扩散动力学·····刘贺等(72)
- 虫草与富硒虫草多糖的体外抗氧化活性·····武忠伟等(76)
- O-羧甲基化壳聚糖季铵盐的制备及抑菌活性·····李小芳等(79)
- 几种食前处理对蔬菜中硝酸盐和亚硝酸盐的去除效果···黄敏等(82)
- 豆沙质地特性的感官评定与仪器分析·····武晓娟等(87)
- 高压脉冲电场作用下蛋清蛋白功能性质和结构的变化···赵伟等(91)
- 基于iPLS的油脂过氧化值近红外光谱特征波段选择·····王立琦等(97)
- 牛血清白蛋白-葡聚糖接枝产物的功能特性·····林花等(101)
- 油茶果壳提取物及分级相对 α -葡萄糖苷酶的
- 抑制作用·····戴甜甜等(107)
- 鲜食玉米物性测定及食用温度研究·····张大力等(111)
- 紫玉米中黄曲霉毒素B₁和富马毒素B₁的脱毒研究·····肖丽霞等(114)
- 不同处理方式对几种根茎类蔬菜亚硝酸盐含量的影响···潘静娴等(118)
- 磷脂含量对大豆油贮藏稳定性的影响·····王玉等(122)
- 海藻糖对防止鲤鱼鱼糜蛋白质冷冻变性的研究·····胡耀辉等(126)



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(武汉工业学院) 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)
贾英民(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 辉(内蒙古农业大学) 熊幼钢(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 源(江南大学)
林 洪(中国海洋大学) 张和平(内蒙古农业大学)
刘宝林(上海理工大学) 张兰威(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) 朱蓓薇(大连工业大学)
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)

生物工程

陕西省部分地区零售肉中沙门氏菌和奇异变形杆菌

I 类整合子检测与耐药分析 申进玲等(130)
植物乳杆菌 *mela* 基因的克隆及其作为

食品级筛选标记的初步研究 任大勇等(135)

葡萄糖和木糖共发酵生产 *L*-乳酸的培养基和

培养条件响应面优化 潘丽军等(140)

一株 *SOD* 生产菌的分离、鉴定和产酶条件优化 刘剑利等(146)

Penicillium sp.1523 产柚苷酶摇瓶发酵培养基优化 黎继烈等(151)

草鸡煲中腐败菌的分离鉴定 刘梦茵等(156)

固定化 β -葡萄糖苷酶的酶学性质研究 汪海波等(159)

肉鸡中魏斯菌属细菌的分离与鉴定 纪淑娟等(164)

莱克多巴胺和土霉素人工抗原的合成及鉴定 宋珊珊等(167)

4 种酵母基因组提取方法的比较 赵宏宇等(170)

高产 *L*-乳酸米根霉的原生质体制备与再生条件研究 ... 邱 静等(174)

金属离子对蜡状芽孢杆菌合成多聚 γ -谷氨酸的影响 ... 王洪斌等(179)

破壁方法对嗜热链球菌 *SP1.1* 胞内乳糖代谢关键酶

活性的影响及其条件优化 李 琦等(183)

降低高浓啤酒发酵中高级醇含量的研究 杨小兰等(188)

发酵豆粕分泌蛋白酶的兼性厌氧型菌株筛选与鉴定 ... 熊 涛等(193)

凉州熏醋传统酿造过程中代谢产物动态变化分析 安志刚等(198)

氨基酸在合成培养基中对木醋杆菌合成纤维素的影响 ... 王志国等(204)

地木耳人工培养最适光温条件及功能性成分

Scytonemin 的变化 赵丽娟等(208)

酿酒活性干酵母生产工艺优化及干燥剂的选择 张建峰等(213)

韭菜过氧化氢酶的分离纯化及其部分酶学特性 邓 玉等(217)

产复合酶枯草芽孢杆菌 *QLB6* 的激光诱变育种 宋 鹏等(222)

响应面法优化重组大肠杆菌 *PUCRF* 发酵培养基 王 华等(224)

橙汁中两株条件致病酵母菌形态及分子鉴定 胡 芹等(231)

抗赈曲霉毒素 A 单克隆抗体的制备及免疫学鉴定 孙亚宁等(236)

蜡状芽孢杆菌 *Bacillus cereus* *SWWL6* 产耐有机溶剂

脂肪酶发酵条件优化及酶学性质 王 刚等(241)

科学

目次



第09期 总第406期

- 挤压米糠发酵生产 γ -氨基丁酸的工艺条件优化 杨 叶等(246)
- 一株戊糖片球菌在低盐固态酱油工艺中的应用 李秀娟等(251)

营养卫生

- 乳源 β -酪啡肽-5 对 C2C12 细胞的抗氧化损伤作用 ... 范英兰等(257)
- 花生粗多糖对四氯化碳及酒精所致小鼠急性
肝损伤的保护作用 姚秀芬等(261)
- Antitumor Activity of Polysaccharide WPS-1
Derived from Rapeseed Meal Zhu Jianfei et al.(266)
- 野生山核桃油对去卵巢大鼠抗氧化能力与
海马细胞凋亡的影响 陈默然等(272)
- 桑黄胞内多糖免疫及抗氧化活性研究 谢丽源等(276)
- 金氏真蛇尾(*Ophiura kinbergi*)营养成分含量测定 张 慧等(282)
- 饲喂羊肉和鸭肉对大鼠水盐代谢影响的比较研究 闫振国等(285)
- 黄芩黄素对人食管腺癌 OE33 细胞的抑制作用 王竹君等(290)
- 茛三酮柱后衍生法测定软香酥糕点中氨基酸含量及其
营养评价 赵晶晶等(295)
- 黑虎掌菌营养成分的测定与评价 张丙青等(299)

专题论述

- 乳酸菌抗肿瘤作用的研究进展 袁起伟等(303)
- 影响低温肉制品褪色因素研究进展 李 贺等(307)
- α -淀粉酶蛋白类抑制剂的研究进展 魏鹏娟等(312)
- 氧化引起肉及肉制品品质劣变的机理及影响因素 黄 莉等(319)
- 机器视觉预测牛肉产量级研究现状及展望 刘超超等(324)
- 非热加工在鲜切果蔬安全品质控制中的应用进展 张甫生等(329)
- 淀粉抗回生的研究进展 冯 健等(335)
- 食品和饲料中动物源性成分检测技术研究进展 李家鹏等(340)

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级置阵列、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颗粒、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,固定全光栅分光系统和二级置阵列检测技术,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,数据光谱采集速率 100 次/秒



RVA-TM 型粘度仪是一台通过控制剪切力及温度变化率检测样品粘度变化曲线的快速粘度仪,可实现拌速度以达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新产品开发,它的结果可以修正传统的 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、面筋粉和乳粉等食品的粘度特性的有效工具

- * 检测速度快,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:自动分析糊化温度、峰值粘度、回生值、崩解值、保持粘度、搅拌值
- * 样品用量少,只需 4.3g
- * 符合多项国际国内标准

ISO 1601-2002 / 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问题的能力,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: 上海市南汇区 228 号企业广场 1712 室	地址: 广州市越秀北路 222 号冠德大厦 709 室
邮编: 100055	邮编: 200070	邮编: 510050
电话: 010-010-63423835/3836	电话: 021-63800999/3626	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.09

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 President: Zhao Yan

Vice President/Chief Editor : Sun Yong

Deputy Chief Editor: Ma Yongzheng

Responsible Editor: Wang Xiaoyun

Editors: Liu Li, 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)

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

Bactericidal Efficacy of Acidic Electrolyzed Water on

Shrimp as Monitored by PCR-DGGE Xie Jun et al.(1

Antioxidant Activities of Ethanol Extracts from Three Varieties of

Mango Seeds Chen Yujie et al.(8

Effect of Different Pasteurization Conditions on Yogurt Quality Xie Aiyang et al.(14

Distribution of Lysozyme Activity in Fresh Eggs Tong Qigen et al.(18

Effects of Alginate- and Chitosan-Cerium Complexes on

Degradation of Chlorpyrifos in Spinach and Its Quality Luan Xia et al.(22

Antioxidant Properties of Triterpenes from *Poria cocos* Peel Chen Shuiming et al.(27

Extraction, Purification and Antioxidant Activity *in vitro* of

Protein Fractions from *Dioscorea opposita* Thunb. cv. Tiegun Zhou Xiaowei et al.(31

Theoretical Study on Antioxidant Activity of Five Phenolic Acids Chen Ying et al.(36

Grading of Beef Marbling Based on Image Processing Li Weizi et al.(40

Degradation of Peptides Derived from Enzymatic Hydrolysis of

Beef during Maillard Reaction Cheng Linkun et al.(46

Anti-nitrosation Effects of Sunflower Seed Peptides Prepared by

Different Enzymatic Hydrolysis Methods Wang Haifeng et al.(51

A Comparative Study on the Antioxidant Properties of Ethanol Extract and

Its Different Polarity Fractions from the Bulb of

Lilium lancifolium Thunb. Zhou Zhongliu et al.(55

Isolation and Identification of Anthocyanins in the Fruits of

Prunus humilis Bunge Chang Hong et al.(59

Effect of Film-forming Solution Concentration on the Properties of

MC/WG Edible Film Duan Linjuan et al.(64

A Novel Method for Calculating Starch Crystallinity Chen Cuilan et al.(68

Color Diffusion Kinetics in Pectin-chitosan Complex Gel Network Liu He et al.(72

Antioxidant Activity of Intracellular and Extracellular

Polysaccharides from Regular and Se-rich

Cordyceps sinensis *in vitro* Wu Zhongwei et al.(76

Preparation and Antibacterial Activity of Water-soluble

O-Carboxymethyl Chitosan Quaternary Ammonium Salt Li Xiaofang et al.(79

Effectiveness of Several Preconsumption Treatment Methods in

Removing Nitrate and Nitrite from Vegetables Huang Min et al.(82

Sensory Evaluation and Instrumental Analysis of Texture

Characteristics of Red Bean Paste Wu Xiaojuan et al.(87

Changes in Functional Properties and Structure of Egg White

Proteins Induced by Pulsed Electric Fields Zhao Wei et al.(91

Characteristic Band Selection of Near-infrared Spectrum for

Determining Peroxide Value of Oil Based on iPLS Wang Liqi et al.(97

Functional Properties of Bovine Serum Albumin-Dextran Conjugate

Formed via Maillard Reaction Lin Hua et al.(101

Inhibition Effects of Ethanol Extract and Its Different Solvent

Fractions from the Fruit Hull of *Camellia oleifera* Abel on

Alpha-Glucosidase Dai Tiantian et al.(107

Physical Properties and Optimum Consumption Temperature of

Steamed Corn on the Cob Zhang Dali et al.(111

Detoxication of Aflatoxin B₁ and Fumonisin B₁ in Purple Corn Xiao Lixia et al.(114

Effects of Different Processing Methods on Nitrite Contents in

Root and Stem Vegetables Pan Jingxian et al.(118

Effect of Phospholipids on Storage Stability of Soybean Oil Wang Yu et al.(122

Role of Trehalose in Preventing the Denaturation of Proteins in

Frozen Carp Surimi Hu Yaohui et al.(126

Class I Integron and Antibiotic Resistance of *Salmonella* and

Proteus mirabilis in Retail Meat from Shaanxi Province Shen Jinling et al.(130

Cloning of *mela* Gene from *L. plantarum* as a Food Grade

Selection Marker Ren Dayong et al.(135

Optimization of Co-fermentation of Glucose and Xylose for

L-Lactic Acid Production Using Response Surface Methodology Pan Lijun et al.(140



Identification and Fermentation Condition Optimization of a SOD-producing Strain Isolated from Soil	Liu Jianli et al.(146)
Optimization of Shaking-flask Fermentation Medium for Naringinase Production by <i>Penicillium</i> sp. 1523	Li Jilie et al.(151)
Isolation and Identification of Spoilage Bacteria in Native-chicken Soup	Liu Mengyin et al.(156)
Enzymatic Properties of Immobilized β -Glucosidase	Wang Haibo et al.(159)
Isolation and Identification of <i>Weissella</i> Strains in Chicken	Ji Shujuan et al.(164)
Synthesis and Identification of Oxytetracycline and Ractopamine Antigens	Song Shanshan et al.(167)
Comparison of Four Methods for Genomic DNA Extraction from Yeasts	Zhao Hongyu et al.(170)
Preparation and Regeneration of High-yield L-Lactic Acid-producing Protoplast from <i>Rhizopus oryzae</i>	Qiu Jing et al.(174)
Effect of Adding Metal Ions on γ -Poly(glutamic acid) Production by <i>Bacillus cereus</i>	Wang Hongbin et al.(179)
Effect of Different Cell Wall Disruption Methods on Key Enzyme Activities Involved in Intracellular Lactose Metabolism in <i>Streptococcus thermophilus</i> SP1.1 and Optimization of Lysozyme Digestion Conditions	Li Qi et al.(183)
Reducing Total Higher Alcohol Content in High Gravity Fermentation of Beer	Yang Xiaolan et al.(188)
Screening and Identification of Facultative Anaerobic Bacteria Capable of Utilizing Soybean Meal to Produce Proteases	Xiong Tao et al.(193)
Metabolite Dynamics during Traditional Brewing of Liangzhou Fumigated Vinegar	An Zhigang et al.(198)
Effects of Amino Acids on Cellulose Production in Defined Medium by <i>Acetobacter xylinum</i>	Wang Zhiguo et al.(204)
Optimum Temperature and Light Conditions for Culturing <i>Nostoc commune</i> and Their Effects on the Functional Compound Scytonemin	Zhao Lijuan et al.(208)
Process Optimization and Protective Agents for Alcohol Active Dry Yeast	Zhang Jianfeng et al.(213)
Isolation, Purification and Partial Characterization of Catalase from Chinese Chives	Deng Yu et al.(217)
Breeding of a Mutant Strain of <i>Bacillus subtilis</i> QLB6 with Higher Proteolytic Activity by He-Ne Laser Irradiation	Song Peng et al.(222)
Optimization of Culture Medium for Recombinant <i>Escherichia coli</i> PUCRF Using Response Surface Analysis	Wang Hua et al.(225)
Morphological and Molecular Identification of Two Opportunistic Pathogenic Yeast Strains in Orange Juice	Hu Qin et al.(231)
Preparation and Immunological Characterization of Monoclonal Antibody against Ochratoxin A	Sun Yaning et al.(236)
Optimum Fermentation Conditions and Enzymatic Properties of Organic Solvent Tolerant Lipase from <i>Bacillus cereus</i> SWWL6	Wang Gang et al.(241)
Optimization of Fermentation Conditions of Extruded Rice Bran for Production of γ -Aminobutyric Acid	Yang Ye et al.(246)
Application of a <i>Pediococcus pentosaceus</i> Strain in Low-salt Solid-state Fermentation of Soy Sauce	Li Xiujian et al.(251)
Protective Effect of β -Casomorphin5 against Oxidative Damage in C2C12 Cells	Fan Yinglan et al.(257)
Hepatoprotective Effect of Crude Peanut Polysaccharide on Carbon Tetrachloride- or Alcohol-induced Acute Liver Injury in Mice	Yao Xiufen et al.(261)
Antitumor Activity of Polysaccharide WPS-1 Derived from Rapeseed Meal	Zhu Jianfei et al.(266)
Effects of Wild Walnut Oil on Antioxidant Functions in Ovariectomized Rats and Apoptosis of Hippocampal Cells	Chen Moran et al.(272)
Immune Function and Antioxidant Activity of Intracellular Polysaccharides from <i>Phellinus baumii</i>	Xie Liyuan et al.(276)
Determination of Nutrient Constituents in <i>Ophiura kinbergi</i>	Zhang Hui et al.(282)
Comparative Effects of Diets Supplemented with Sheep and Duck Meat on Water and Salt Metabolism in Rats	Yan Zhenguo et al.(285)
Suppressive Effect of Baicalein on Human Esophageal Adenocarcinoma Cell Line (OE33) <i>in vitro</i>	Wang Zhujun et al.(290)
Determination of Amino Acids by Ninhydrin Post-column Derivatization in Soft Crisp Pastry and Its Nutritional Evaluation	Zhao Jingjing et al.(295)
Determination and Analysis of Nutrition Components in <i>Sarcodon aspratus</i>	Zhang Bingqing et al.(299)
Research Progress on Anti-tumor Activity of Lactic Acid Bacteria	Yuan Qiwei et al.(303)
Factors Influencing Discoloration of Cooked Cured Meat Products: A Review	Li He et al.(307)
Research Progresses on Proteinaceous α -Amylase Inhibitors	Wei Pengjuan et al.(312)
Advances in Studies of Quality Deterioration Mechanism of Meat and Meat Products Caused by Oxidation and Influencing Factors	Huang Li et al.(319)
Current Status and Perspective of Predicting Beef Yield Grades Using Machine Vision	Liu Chaochao et al.(324)
Progress in Applications of Non-thermal Processing Technologies in Ensuring Safety and Quality of Fresh-cut Fruits and Vegetables	Zhang Fusheng et al.(329)
Advance and Application Prospect in Starch Anti-retrogradation	Feng Jian et al.(335)
Research Progress of Identification Techniques for Animal-derived Materials in Food and Feed	Li Jiapeng et al.(340)