

百种中国杰出学术期刊 中国精品科技期刊 中文核心期刊 中国权威学术期刊 中国科技核心期刊
国家自然科学基金资助期刊 中国农业核心期刊 CSCD核心库收录期刊 美国CA收录期刊 英国FSTA收录期刊

食品科学®

2013 1



第34卷 半月刊

ISSN1002-6630

CN11-2206/TS

2013年1月15日 出版

FOOD SCIENCE

广告



ISO9001



HACCP



HALAL



KOSHER



中国领先 **生物酶制剂** 生产销售研发企业

CHINA LEADING **PANGBO ENZYME** ENZYME PRODUCER

ISSN 1002-6630



广西南宁庞博生物工程有限公司

GUANG XI NANNING PANGBO BIOLOGICAL ENGINEERING CO., LTD

0771-4868825

全国统一销售电话

地址: 广西南宁国家经济技术开发区银凯工业园D栋 电话: 0771-4868825 4868801 传真: 0771-4868805 企业网站: www.gxpangbo.com



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、贾磊、王晓云

责编：王连芬

编辑成员：刘莉、李瑾、傅利军、董海芹

英文校译：陈宁、沈清武、徐娟

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：京西工商广字第8133号(1-1)

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

- 含Olestra低脂休闲蛋糕体系的流变学、微结构与烘焙特性 汤晓娟等(1)
- 低分子质量壳聚糖对鲤鱼生长和消化酶活性的影响 任国锐等(8)
- 低毒溶致液晶的构建及做姜黄素载体的研究 王仲妮等(13)
- 米糠4种蛋白质的提取与功能性质 张敏等(18)
- 核磁共振法研究山梨糖醇对发酵香肠的保水性和质构的影响 郇延军等(22)
- 马来松香乙二醇丙烯酸酯-丙烯酰胺共聚物对葛根素的吸附性能 仝海娟等(27)
- 电子自旋共振法和分光光度法测定酿酒葡萄籽原花青素抗氧化活性 胡博然等(33)
- 新疆慕萨莱思感官特性定量描述分析 朱丽霞等(38)
- 腊八蒜色素中间体——吡咯基氨基酸的抑菌作用 王丹等(45)
- Comparative Evaluation of Four Homogenization Machines Cesar G. Caballero et al. (49)
- 鲢鱼鱼浆对鱼糜凝胶品质的影响 李俊杰等(53)
- 白栎淀粉的特性 尹月斌等(57)
- 扫描电子显微镜原位观察可食用淀粉颗粒的超微形貌 王绍清等(61)
- 芦笋不同颜色、粗细和部位的游离氨基酸含量 车兰兰等(65)
- 微波杀菌对卤猪肝品质特性的影响 戚彪等(69)
- 超高压处理对不同品种猕猴桃浆多酚含量及其抗氧化活性的影响 杨小兰等(73)
- 南瓜酒抗氧化活性及其与VC、多酚和多糖含量的关系 张靖媛等(78)
- 食盐对咸蛋黄蛋白质特性的影响 郑华等(83)
- α -生育酚、VC硬脂酸酯和槲皮素在含松籽油酸结构脂中抗氧化作用的研究 朱雪梅等(88)
- 大叶麻竹笋腌制过程中主要营养成分的变化 郑炯等(93)
- 广西南宁市场流行干酪的质量特性与评价 白文娟等(97)
- 玉米粉对小麦面团和馒头质构特性的影响 冯世德等(101)
- 蒸煮对不同品质鸭肥肝营养特性及脂肪酸组成的影响 曾秋凤等(105)
- 3种马铃薯改性淀粉的理化性质及结构分析 方国珊等(109)
- 蛹虫草多糖的酶法修饰及其抗氧化活性 贾俊强等(114)
- 微波辐照对玉米淀粉及其改性淀粉理化特性的影响 陈鹏等(121)



《食品科学》第六届编委会

顾问: Daryl Bert Lund 蔡同一 曹小红 陈坚 管华诗
贾敬敦 金宗濂 李里特 李宁 李玉 刘瑞海 潘迎捷 庞国芳
饶平凡 孙宝国 孙大文 张改平 照日格图 周光宏

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) | 陆兆新(南京农业大学) |
| 毕 阳(甘肃农业大学) | 罗亚光(USDA-ARS) |
| 蔡慧农(集美大学) | 罗云波(中国农业大学) |
| 陈 峰(北京大学) | 马海乐(江苏大学) |
| 陈建设(University of Leeds) | 孟宪军(沈阳农业大学) |
| 陈 宁(美国新泽西癌症研究所) | 潘丽军(合肥工业大学) |
| 陈庆森(天津商业大学) | 潘思轶(华中农业大学) |
| 陈 卫(江南大学) | 庞广昌(天津商业大学) |
| 陈振宇(香港中文大学) | 裴世春(齐齐哈尔大学) |
| 储晓刚(中国检验检疫科学研究院) | 蒲 彪(四川农业大学) |
| 邓放明(湖南农业大学) | 齐 斌(常熟理工学院) |
| 邓泽元(南昌大学) | 单 杨(湖南省农业科学院) |
| 董海洲(山东农业大学) | 石彦国(哈尔滨商业大学) |
| 堵国成(江南大学) | 孙杰庆(青岛农业大学) |
| 杜平惠(台湾嘉南药理科技大学) | 王大为(吉林农业大学) |
| 方 继(国立中兴大学(台湾)) | 王 顿(河北农业大学) |
| 高丽萍(北京联合大学) | 王 硕(天津科技大学) |
| 葛长荣(云南农业大学) | 汪兴平(湖北民族学院) |
| 郭 宏(北京市食品研究所) | 王锡昌(上海海洋大学) |
| 郝利民(总后勤部军需装备研究所) | 魏益民(中国农业科学院) |
| 何东平(武汉工业学院) | 夏立秋(湖南师范大学) |
| 侯冬岩(鞍山师范学院) | 夏延斌(湖南农业大学) |
| 胡秋辉(南京财经大学) | 谢明勇(南昌大学) |
| 贾英民(河北科技大学) | 邢新会(清华大学) |
| 江昌俊(安徽农业大学) | 熊幼翎(University of Kentucky) |
| 江连洲(东北农业大学) | 徐 虹(南京工业大学) |
| 姜绍通(合肥工业大学) | 徐明生(江西农业大学) |
| 新 烨(内蒙古农业大学) | 薛长湖(中国海洋大学) |
| 金征宇(江南大学) | 杨公明(华南农业大学) |
| 鞠兴荣(南京财经大学) | 杨铭铎(黑龙江省科学技术协会) |
| 李冬生(湖北工业大学) | 杨海燕(新疆农业大学) |
| 李洪军(西南大学) | 叶兴乾(浙江大学) |
| 李 华(西北农林科技大学) | 余龙江(华中科技大学) |
| 李建科(陕西师范大学) | 郁建平(贵州大学) |
| 李 琳(华南理工大学) | 岳田利(西北农林科技大学) |
| 李树君(中国农业机械化科学研究院) | 章超群(广东海洋大学) |
| 李 勇(北京大学) | 张 灏(江南大学) |
| 李忠海(中南林业科技大学) | 张和平(内蒙古农业大学) |
| 励建荣(渤海大学) | 张兰威(哈尔滨工业大学) |
| 连 宾(中国科学院) | 张志强(香港中文大学) |
| 林 洪(中国海洋大学) | 郑宝东(福建农林大学) |
| 林亲录(中南林业科技大学) | 周 坚(武汉工业学院) |
| 刘宝林(上海理工大学) | 朱蓓薇(大连工业大学) |
| 刘成梅(南昌大学) | 朱 明(农业部规划设计研究院) |
| 刘景圣(吉林农业大学) | 朱文学(河南科技大学) |
| 刘静波(吉林大学) | Okkyung Kim Chung |
| 刘敬泽(河北师范大学) | (Kansas State University) |
| 刘 文(中国标准化研究院) | Patricia Rayas Duarte |
| 陆启玉(河南工业大学) | (Oklahoma State University) |
| 卢向阳(湖南农业大学) | Michael Tilley(USDA-GMPRC) |
| 卢晓黎(四川大学) | IL KIM(Pusan National University) |

- 食用油高温煎炸后的指纹标记研究 徐嘉杰等(127)
 蝉花虫草中核苷类成分的分离纯化和鉴定 陈安徽等(131)
 微生物谷氨酰胺转氨酶对小麦粉品质的影响 李 鑫等(135)
 基于改进分水岭算法及Hopfield神经网络的
 牛肉大理石纹等级评级方法 孟祥艳(140)
 单甘酯对马铃薯淀粉物化特性的影响 张书光等(146)
 传统毛霉型豆豉中苯甲酸形成机理的研究 沈祥森等(150)

生物工程

- 溶氧控制条件对双孢菇发酵产胞外多糖的影响 ... 毛 勇等(155)
 辣椒“花壳”主要致变细菌的分离及鉴定 刘 海等(160)
 酶解制备菜籽蛋白肽条件的优化 易起达等(166)
 嗜水气单胞菌拮抗芽孢杆菌抗菌素
 相关基因分析 曹海鹏等(171)
 红枣汁酒精发酵工艺参数的优化 化志秀等(175)
 对氯甲基苯甲酸链接的莱克多巴胺人工
 抗原的合成与鉴定 陈 臣等(180)
 微生物发酵法制备大豆ACE抑制肽菌种的筛选 ... 李 响等(185)
 章鱼肠道产蛋白酶菌的筛选、产酶条件及
 酶学性质 任 佩等(189)
 产 β -葡萄糖苷酶甘草内生菌的筛选及对
 甘草黄酮转化的研究 张 琴等(194)
 毛霉F-32产 β -葡聚糖酶发酵条件优化及其
 对麦芽溶解性的影响 赵志超等(199)
 冷却猪肉优势腐败菌分离鉴定及致腐能力测定 ... 黄 林等(205)
 Screening of Cholesterol-Lowering Lactic Acid
 Bacteria and Synergic Effect with Chinese
 Herbal Medicines Wang Ruijun (210)
 交联草酸脱羧酶聚集体的制备及其性质 梁 跃等(215)
 酶解山核桃蛋白制备降血压肽的工艺 包怡红等(220)
 鲤鱼肽的酶法制备工艺及其抗氧化性 马井喜等(225)
 茶薪菇发酵对麦麸膳食纤维品质和
 生物活性的影响 解春艳等(230)
 紫外线与N⁺注入复合诱变选育曲酸高产菌株 凌 帅等(234)
 巴西松子中蛋白酶的分离纯化及酶学性质 肖 丽等(239)
 中心组合设计优化热带假丝酵母菌
 冷冻干燥保护剂 王 华等(244)

科 学

第01期 总第446期



一株乳酸乳球菌所产细菌素的生物学特性 唐春梅等(248)
拟青霉 β -1,3(4)-葡聚糖酶同源建模及共价固定化... 华承伟等(252)

营养卫生

具有胆盐水解酶活性的乳酸菌对高血脂症
大鼠血脂的调节作用 王俊国等(257)
紫甘薯汁抗肿瘤活性及诱导人肝癌细胞HepG2
凋亡机制研究 陈永强等(263)
上海市食源性金黄色葡萄球菌分布状况 李自然等(268)
日粮 ω 6/ ω 3多不饱和脂肪酸构成比对育肥猪背最长肌
脂肪酸组成和血清抗氧化指标的影响 刘显军等(272)
芦笋下脚料乙醇提取物免疫功能及
活性成分研究 田颖刚等(277)
北京烤鸭加工过程中菌相变化规律及其特征 任琳等(281)
基于微生物危害的冷却猪肉加工过程关键控制点
分析与控制 刘寿春等(285)
冷鲜鹅加工及冷藏过程中的微生物污染分析 张维益等(290)
马氏珠母贝糖胺聚糖毒理学安全评价 范秀萍等(295)
藜头蛋白质分离及抗肿瘤作用的研究 刘巍等(300)
荞麦糠皮提取物对II型糖尿病大鼠血糖和
血脂的影响 勾向博等(303)
不同生长月龄下有机山黑猪背最长肌肉营养成分和
食用品质的分析比较研究 吴雪等(307)
羊肚菌发酵产物功能性研究 吕晓莲等(311)
一组生物活性多糖对人NK细胞免疫活性的影响... 李琦等(315)

专题论述

虾类过敏原及消滅方法研究进展 胡志和(319)
蛋白质组学在乳酸菌应激反应
机制研究中的应用 乌日娜等(324)
牛乳重要营养品质特征的研究进展 杨永新等(328)
光谱技术预测牛肉嫩度研究进展 陈士进等(333)
酶解法在鸡蛋脱敏中的应用研究进展 龙彩云等(340)
半连续发酵及其应用研究进展 孙文敬等(345)

广告

C&R 理儒机械科技

南京农业大学食品科技学院教学科研基地

智能化发芽成套设备供应商 全谷物芽类健康食品整体方案解决商

智能化发芽设备



智能化发芽实验室设备
专利号: ZL201120105879.8



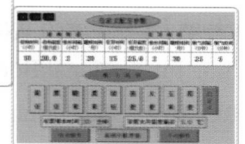
全谷物芽类食品生产线
专利号: ZL201220215370.3

- 自动形成发芽生物工艺的胁迫环境, 高效富集 γ -氨基丁酸(GABA);
- 智能化全自动生产;
- 不仅适用于糙米, 同样也适用于豆类、粟谷、荞麦、燕麦等全谷物芽类健康食品的生产。

发芽设备控制软件



软件著作权:
软著登字第0455593号



地址: 南京农业生物高新技术创业中心308-309室(玄武区童卫路4号)
电话: 025-85568900, 83659700, 13951712118
网站: www.fayame.com 邮箱: wyifeng@vip.163.com



Contents

FOOD

2013 Vol.34 No.01

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, Jia Lei,
Wang Xiaoyun

Responsible Editor: Wang Lianfen

Editors: Liu Li, Li Jin, Fu Lijun, Dong Haiqin

Translators: Chen Ning, Shen Qingwu, Xu Juan

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

- Effect of Olestra on Microstructure, Rheological Properties and Baking Properties of Snack Cake.....Tang Xiaojuan et al. (1)
- Effect of Dietary Supplementation with Low Molecular Weight Chitosan on Growth and Digestive Enzyme Activities in Common Carp (*Cyprinus carpio*)Ren Guorui et al. (8)
- Construction of Lowly Toxic Liquid Crystals as Curcumin Delivery SystemWang Zhongni et al. (13)
- Extraction and Functional Properties of Four Proteins from Rice BranZhang Min et al. (18)
- Effect of Sorbitol on Water Holding Capacity and Texture of Fermented Sausages as Determined by NMR Huan Yanjun et al. (22)
- Adsorption Efficiency of Ethylene Glycol Maleic Rosinate Acrylate-Acrylamide Copolymer for PuerarinTong Haijuan et al. (27)
- Comparative Application of ESR and Spectrophotometry to Evaluate the Antioxidant Activity of Grape Seed Proanthocyanidins Hu Boran et al. (33)
- Quantitative Descriptive Analysis of Sensory Characteristics of Musalais from A`wati, Xinjiang.....Zhu Lixia et al. (38)
- Antibacterial Activity of Pyrrolyl Amino Acids as Precursors of Laba Garlic Pigment..... Wang Dan et al. (45)
- Comparative Evaluation of Four Homogenization Machines Cesar G. Caballero et al. (49)
- Effect of Fish Paste Content on Surimi Gel Properties.....Li Junjie et al. (53)
- Characteristics of Starch from *Quercus fabric* Hance Yin Yuebin et al. (57)
- in situ* SEM Observation of Ultrastructural Morphology of Edible Starch Granules..... Wang Shaoqing et al. (61)
- Effect of Color, Thickness and Part on Free Amino Acid Contents in Asparagus.....Che Lanlan et al. (65)
- Effect of Microwave Sterilization on Quality Properties of Stewed Pork Liver.....Qi Biao et al. (69)
- Effect of Ultra High Pressure (UHP) on Polyphenol Content and Antioxidant Activity in Kiwifruit Juice from Different Cultivars Yang Xiaolan et al. (73)
- Correlation between Antioxidant Activity and Contents of VC, Polyphenols and Polysaccharides in Pumpkin WineZhang Jingyuan et al. (78)
- Effect of Salt on Properties of Salted Yolk ProteinZheng Hua et al. (83)
- Antioxidant Effects of α -Tocopherol, Ascorbyl Palmate and Quercetin on Structured Lipid Containing Pinolenic Acid.....Zhu Xuemei et al. (88)
- Changes in Main Nutrients of Bamboo Shoots during Pickling.....Zheng Jiong et al. (93)
- Evaluation of Quality Characteristics of Popular Imported Cheese in Nanning, GuangxiBai Wenjuan et al. (97)
- Effect of Corn Flour on Textural Properties of Wheat Dough and Chinese Steamed Bread.....Feng Shide et al. (101)
- Effect of Cooking on Nutritional Quality and Fatty Acid Pattern of Fat Duck Liver with Different Fatty Acid Profiles Zeng Qiufeng et al. (105)
- Physico-chemical Properties and Structural Analysis of Modified Potato Starch..... Fang Guoshan et al. (109)
- Enzymatic Modification and Antioxidant Activity of Polysaccharides from *Cordyceps militaris* Fruit BodiesJia Junqiang et al. (114)
- Effect of Microwave Radiation on Physico-chemical Properties of Native and Modified Corn Starch..... Chen Peng et al. (121)
- Fingerprinting Analysis of Quality Change of Deep Frying Edible Oil..... Xu Jiajie et al. (127)
- Purification and Identification of Nucleoside Components in *Cordyceps cicadae* Fruit Bodies..... Chen Anhui et al. (131)



Influence of Microbial Transglutaminase on the Quality of Wheat Flour.....	Li Xin et al. (135)
Grading Method for Beef Marbling Based on Improved Watershed Algorithm and Hopfield Network.....	Meng Xiangyan (140)
Effect of Monoglycerides on Physico-chemical Properties of Potato Starch.....	Zhang Shuguang et al. (146)
Benzoic Acid Formation Mechanism in Traditional Fermented Douchi.....	Shen Xiangsen et al. (150)
Effect of Dissolved Oxygen Controlling Conditions on Production of Extracellular Polysaccharides by <i>Agaricus bisporus</i> MJ-0811.....	Mao Yong et al. (155)
Isolation and Identification of Bacteria Causing Discoloration in Red Pepper Fruits (<i>Capsicum annuum</i> L.).....	Liu Hai et al. (160)
Optimization of Enzymatic Preparation of Rapeseed Peptides.....	Yi Qida et al. (166)
Analysis of Antibiotics Related Genes from Antagonistic <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> against <i>Aeromonas hydrophila</i>	Cao Haipeng et al. (171)
Optimization of Process Parameters for Alcoholic Fermentation of Jujube Juice.....	Hua Zhixiu et al. (175)
Synthesis and Characterization of Ractopamine Antigen Linked by 4-Methylbenzoic Acid.....	Chen Chen et al. (180)
Screening of Optimal Strain for Microbial Preparation of ACE Inhibitory Peptides from Soybean Protein Isolate.....	Li Xiang et al. (185)
Screening of Protease-Producing Bacterium from <i>Octopus vulgaris</i> Intestine, Fermentation Conditions and Enzymatic Properties.....	Ren Pei et al. (189)
Isolation of β -Glucosidase-Producing Endophytes from <i>Glycyrrhiza inflata</i> and Their Effects on Flavonoid Transformation.....	Zhang Qin et al. (194)
Optimization of Fermentation Conditions for β -Glucanase Production by <i>Mucor</i> F-32 and Its Effect on Malt Solubility.....	Zhao Zhichao et al. (199)
Isolation, Identification and Spoilage Capability of Dominant Spoilage Bacteria in Chilled Pork.....	Huang Lin et al. (205)
Screening of Cholesterol-Lowering Lactic Acid Bacteria and Synergic Effect with Chinese Herbal Medicines.....	Wang Ruijun (210)
Preparation and Properties of Cross-Linked Oxalate Decarboxylase Aggregates.....	Liang Yue et al. (215)
Enzymatic Preparation of Antihypertensive Peptides from <i>Juglans mandshurica</i> Maxim Protein.....	Bao Yihong et al. (220)
Enzymatic Preparation of Bioactive Peptides from Carp Meat and Their Antioxidant Activity.....	Ma Jingxi et al. (225)
Effect of <i>Agroclybe chaxingu</i> Fermentation on Physico-chemical Properties and Bioactivity of Wheat Bran Dietary Fiber.....	Xie Chunyan et al. (230)
Mutation Breeding of High-Yield Kojic Acid-Producing Strains by UV Irradiation Combined with N ⁺ Implantation.....	Ling Shuai et al. (234)
Purification and Properties of Protease from Brazilian Pine (<i>Araucaria angustifolia</i> (Bert) O. Ktze) Nuts.....	Xiao Li et al. (239)
Optimization of Cryoprotectant Formulation for <i>Candida tropicalis</i> by Central Composite Design.....	Wang Hua et al. (244)
Biological Characteristics of Bacteriocin Produced by <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i>	Tang Chunmei et al. (248)
Homology Modeling and Covalent Immobilization of β -1,3(4)-Glucanase from <i>Paecilomyces</i> sp. FLH30.....	Hua Chengwei et al. (252)
Hypolipidemic Effect of <i>Lactobacillus</i> with Bile Salt Hydrolase Activity in Hyperlipidemic Rats.....	Wang Junguo et al. (257)
Anti-Tumor Activity of Purple Sweet Potato Juice and Its Apoptosis-Inducing Mechanism in HepG2 Cells.....	Chen Yongqiang et al. (263)
Distribution Status of Food-borne <i>Staphylococcus aureus</i> in Shanghai.....	Li Ziran et al. (268)
Effect of Dietary ω 6/ ω 3 Polyunsaturated Fatty Acid Ratio on <i>longissimus dorsi</i> Fatty Acid Composition and Serum Antioxidant Parameters in Finishing Pigs.....	Liu Xianjun et al. (272)
Immunoregulatory Functions and Active Components of Ethanol Extract from Asparagus Scraps.....	Tian Yinggang et al. (277)
Microflora Variation and Characteristics of Beijing Roast Duck during Processing.....	Ren Lin et al. (281)
Microbiological Hazard Analysis and Critical Control Points in the Processing of Chilled Pork.....	Liu Shouchun et al. (285)
Analysis of Bacterial Contamination during Processing and Refrigerated Storage of Chilled Goose.....	Zhang Weiyi et al. (290)
Toxicity Evaluation of Glycosaminoglycan from <i>Pinctada martensii</i>	Fan Xiuping et al. (295)
Isolation and Antitumor Activity of Proteins from <i>Allium chinense</i> Bulbs.....	Liu Wei et al. (300)
Effect of Buckwheat Chaff Extract on Serum Glucose and Lipid Profiles in Type 2 Diabetic Rats.....	Gou Xiangbo et al. (303)
Comparative Analysis of Nutritional Composition and Edible Quality of <i>longissimus dorsi</i> Muscle from Organic Hilly Black Pigs of Different Ages.....	Wu Xue et al. (307)
Functional Evaluation of Fermentation Products from <i>Morchella</i>	Lü Xiaolian et al. (311)
Effects of Bioactive Polysaccharides on Immunocompetence of Human NK Cells.....	Li Qi et al. (315)
Research Progress of Shrimp Allergens and Allergenicity Removal.....	Hu Zhihe (319)
Application of Proteomics to Study Stress Response of Lactic Acid Bacteria.....	Wu Rina et al. (324)
A Review on Research Progress in Key Nutritional Characteristics of Milk.....	Yang Yongxin et al. (328)
Research Progress in Spectroscopic Predication of Beef Tenderness.....	Chen Shijin et al. (333)
Application of Enzymatic Hydrolysis in Hypoallergenic Egg Products.....	Long Caiyun et al. (340)
Recent Progress in Semi-continuous Fermentation and Its Application.....	Sun Wenjing et al. (345)