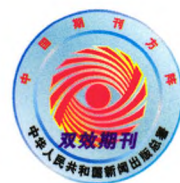


百种中国杰出学术期刊 中国精品科技期刊 中文核心期刊 中国权威学术期刊 中国科技核心期刊
国家自然科学基金资助期刊 中国农业核心期刊 CSD核心库收录期刊 美国CA收录期刊 英国FSTA收录期刊

食品科学®

FOOD SCIENCE

201316



第34卷 半月刊

ISSN1002-6630

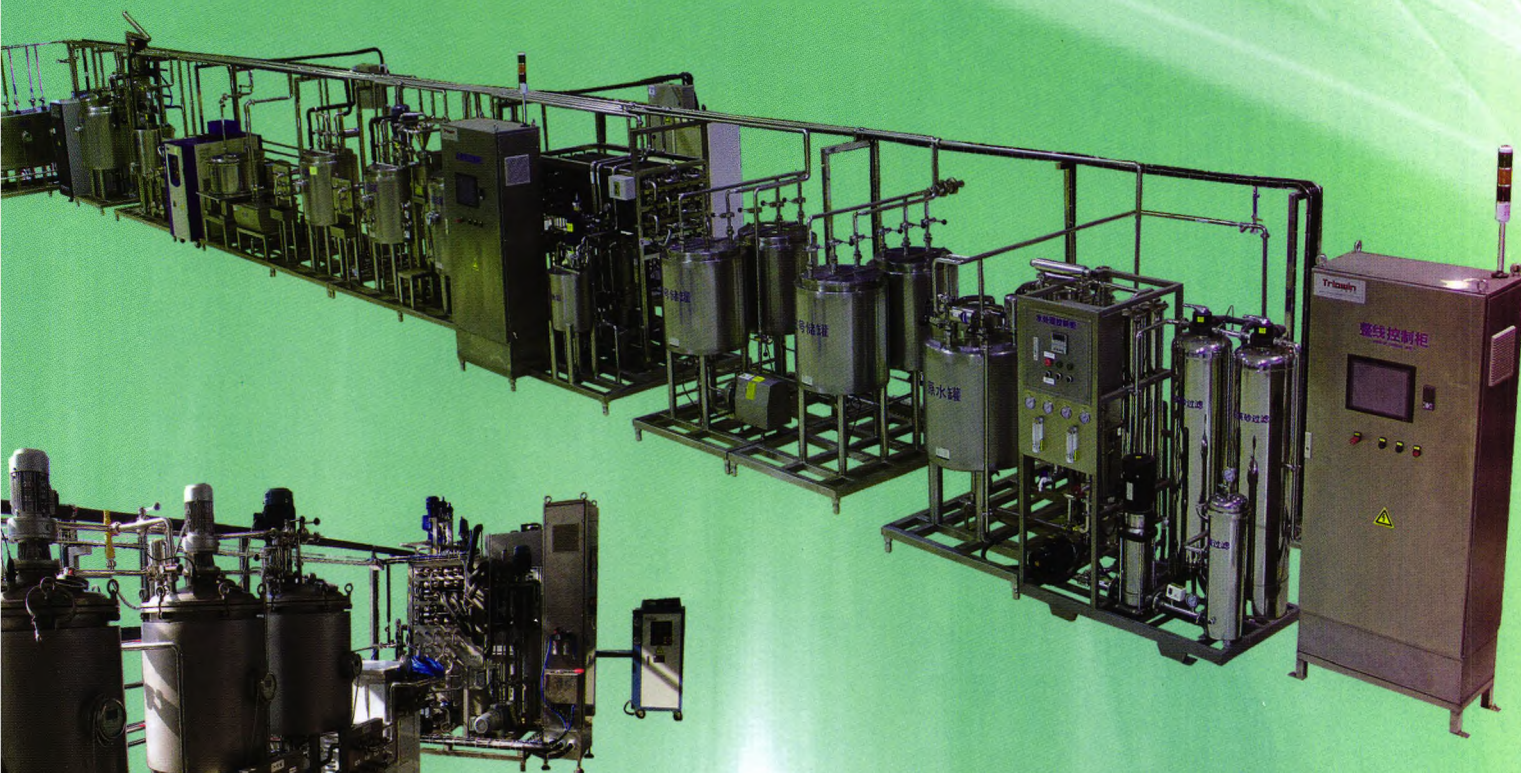
CN11-2206/TS

2013年8月25日 出版

广告

打造中国实验设备第一品牌
Branding No.1 for Pilot Plants in China

Triowin
沃迪实验设备



食品、生物、制药工程等实验室及研发中心之理想装备

实验室设备及中试生产线专家
Professional Maker for Lab Equipments & Pilot Plants



实验室微型超高温/UHT生产线



SD-1500 微型喷雾干燥机



SE03V 型实验室离心机



RT0-2010D 型物性分析仪



TE-MT 系列多功能提取罐



TW-CF01 碳酸饮料灌装线

Triowin
沃迪装备

ISSN 1002-6630



1.6>

9 771002 663135

上海沃迪自动化装备股份有限公司
中国 上海 金山工业区亭卫公路5899号
邮编: 201506 传真: 0086-21-54331011
总机: 0086-21-37901188
网址: www.triowin.com

Shanghai Triowin Automation Machinery Co., Ltd.
No.5899 TingWei Rd. Jinshan Industrial Zone Shanghai
P.C.: 201506 Fax.: 0086-21-54331011
Tel.: 0086-21-37901188
Http://www.triowin.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、张秀敏、王晓云

责编：傅利军

编辑成员：蒋丽娜、徐增慧、但晓雅

英文校译：陈宁、徐宝军、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)

发行部：(010)83155446-8010

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

工艺技术

香蕉花黄酮的提取工艺优化及其抑制

α -糖苷酶活性研究 王会等(1)

超声波联合酶法提取鸡腿菇菌丝体多糖及纯化 曹向宇等(6)

响应面优化虾夷扇贝生殖腺多肽- Ca^{2+}

螯合物制备工艺 金文刚等(11)

超声波辅助提取马铃薯淀粉及其特性的分析 王大为等(17)

正交试验优化大孔吸附树脂分离纯化杜仲绿原酸 ... 熊硕等(23)

大豆多肽螯合物的制备及抗氧化活性分析 包怡红等(27)

响应面法优化壳聚糖固定化果胶酶对

玛咖汁澄清的效果 徐涓等(33)

正交试验优化超声波和微波辅助溶剂

提取辣椒色素的工艺 田艳等(38)

正交试验优化大麦虫蛋白质提取工艺 赵晨霞等(42)

压榨花椒籽仁油的制备及其氧化稳定性 边凤霞等(46)

利用豆粕酶解液制备猪肉香精 冷云等(52)

H_2O_2 降解大豆分离蛋白中残留乐果、

抗蚜威农药的工艺优化 曹冬梅等(58)

酸法降解浒苔多糖及其清除羟自由基活性研究 高玉杰等(62)

响应面法优化玉米人参米生产工艺 刘婷婷等(67)

超声辅助提取紫甘薯醋酿造中花色苷的工艺优化 ... 尹永祺等(72)

响应面法优化猪骨粉酶解工艺 赵妍嫣等(77)

响应面法优化超声波辅助绿豆蛋白-葡萄糖

接枝条件 刘振春等(82)

正交试验优化葛根素的大孔树脂纯化工艺 李适等(89)

VC纳米脂质体悬浮液的制备与性质 鲍士宝等(93)

香蕉皮黄酮的分离纯化及抑菌活性研究 顾采琴等(98)

响应面法优化超声波辅助提取塑料桶

壁材中邻苯二甲酸酯 陈雅等(103)

荷叶多糖的超声波辅助提取和抗氧化活性 涂宗财等(108)

热敏性珠芽魔芋葡甘聚糖可食膜配方优化 邓利玲等(113)

魔芋飞粉蛋白质提取及乳化性研究 贺楠等(120)

正交试验优化活性炭吸附-乙醇重结晶法

精制甘草酸单铵盐 史高峰等(125)

均匀试验设计优化黑莓叶黄酮的提取及组分分析 ... 周鸣谦等(129)

响应面法优化酸枣仁蛋白提取工艺 赵节昌(134)



《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) 罗亚光(USDA-ARS)
毕 阳(甘肃农业大学) 罗云波(中国农业大学)
蔡慧农(集美大学) 马海乐(江苏大学)
陈 峰(北京大学) 孟宪军(沈阳农业大学)
陈 峰(Clemson University) 潘丽军(合肥工业大学)
陈建设(University of Leeds) 潘思轶(华中农业大学)
陈 宁(美国新泽西癌症研究所) 庞广昌(天津商业大学)
陈庆森(天津商业大学) 裴世春(齐齐哈尔大学)
陈 卫(江南大学) 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)
邓放明(湖南农业大学) 石彦国(哈尔滨商业大学)
邓泽元(南昌大学) 孙庆杰(青岛农业大学)
董海洲(山东农业大学) 孙远明(华南农业大学)
堵国成(江南大学) 王大为(吉林农业大学)
杜平惠(台湾嘉南药理科技大学) 王 强(中国农业科学院)
杜先锋(安徽农业大学) 王 颀(河北农业大学)
方 继(国立中兴大学(台湾)) 王 硕(天津科技大学)
扶 雄(华南理工大学) 汪兴平(湖北民族学院)
高丽萍(北京联合大学) 王锡昌(上海海洋大学)
葛长荣(云南农业大学) 魏益民(中国农业科学院)
郭 宏(北京市食品研究所) 夏立秋(湖南师范大学)
郝利民(总后勤部军需装备研究所) 夏延斌(湖南农业大学)
何东平(武汉轻工大学) 谢明勇(南昌大学)
侯冬岩(鞍山师范学院) 邢新会(清华大学)
胡秋辉(南京财经大学) 熊幼翎(University of Kentucky)
贾英民(河北科技大学) 徐 虹(南京工业大学)
江昌俊(安徽农业大学) 徐明生(江西农业大学)
江连洲(东北农业大学) 薛长湖(中国海洋大学)
姜绍通(合肥工业大学) 杨公明(华南农业大学)
金昌海(扬州大学) 杨铭铎(黑龙江省科学技术协会)
新 烨(内蒙古农业大学) 杨海燕(新疆农业大学)
金征宇(江南大学) 叶兴乾(浙江大学)
鞠兴荣(南京财经大学) 余龙江(华中科技大学)
康文艺(河南大学) 俞伟祖(中粮营养健康研究院)
李冬生(湖北工业大学) 郁建平(贵州大学)
李洪军(西南大学) 岳田利(西北农林科技大学)
李 华(西北农林科技大学) 章超桦(广东海洋大学)
李建科(陕西师范大学) 张 灏(江南大学)
李 琳(东莞理工学院) 张和平(内蒙古农业大学)
李树君(中国农业机械化科学研究院) 张坤生(天津商业大学)
李 勇(北京大学) 张兰威(哈尔滨工业大学)
李忠海(中南林业科技大学) 张名位(广东省农业科学院)
励建荣(渤海大学) 张 征(江苏省产品质量监督检验研究院)
连 宾(南京师范大学) 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(武汉轻工大学)
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) 赵国华(河南大学)
刘静波(吉林农业大学) 朱文学(河南科技大学)
刘敬泽(河北师范大学) Okkyung Kim Chung
刘 文(中国标准化研究院) (Kansas State University)
刘新旗(中粮营养健康研究院) 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)
陆兆新(南京农业大学)

分析检测

- 荧光偏振免疫分析法检测沙丁胺醇 袁利鹏等(139)
- GC-MS同时测定食醋中的16种增塑剂和
7种抗氧化剂 李 河等(143)
- 酒类液体中糖含量的介电检测方法 黄亚玲等(149)
- 在线凝胶渗透色谱-气相色谱-质谱法测定
食用油中20种邻苯二甲酸酯类物质 凌 云等(155)
- 胶体金免疫层析法定量检测孔雀石绿 山 珊等(160)
- GC-MS法检测谷类、根茎类蔬菜中
24种邻苯二甲酸酯 郭浩楠等(164)
- 单增李斯特菌和金黄色葡萄球菌双重荧光定量
PCR检测方法建立 邵美丽等(169)
- 双抗体夹心酶联免疫吸附法检测杏仁过敏原
苦杏仁球蛋白 张洁琼等(173)
- F₀F₁-ATPase生物传感器快速检测食品中甲肝病毒... 张 捷等(178)
- LC-MS-MS检测蜂花粉中硝基呋喃类代谢物 杨雯笙等(183)
- 液相基因芯片法同时检测3种食源性病原菌 郭启新等(191)
- DTNB比色法测定金属硫蛋白含量 吴云辉等(196)
- PCR及核糖体基因分型法检测和鉴定
脂环酸芽孢杆菌 张宇霞等(200)
- 间接竞争酶联免疫吸附法检测蜂王浆中链霉素 ... 国占宝等(206)
- 抑制溴酚蓝褪色动力学光度法测定茶叶中痕量铜... 谢建鹰等(210)
- QuEChERS-超高效液相色谱串联质谱法快速筛查
食品中73种有毒有害物质 冯 楠等(214)
- 基于石墨烯-壳聚糖修饰电极的免疫
传感器检测三聚氰胺 邵科峰等(221)
- 高效液相色谱-串联质谱联用技术鉴定
樱桃叶中的黄酮成分 李 晨等(226)
- 膜渗析与离子色谱联用技术测定蜂王浆中的
葡萄糖、果糖和蔗糖 雷美康等(231)
- HS-SPME-GC-MS联用分析3种
兰花鲜花的香气成分 魏 丹等(234)
- 基于分子印迹聚合物微球的在线固相萃取-液相色谱
联用技术测定牛奶中酰胺醇类药物残留 吕运开等(238)
- 宜宾芽菜发酵过程中风味物质动态变化 邓 静等(243)
- 改进的QuEChERS-气相色谱法测定
果蔬保鲜剂抑霉唑残留 徐小艳等(247)
- 金川多胸椎牦牛宰杀后肌肉矿物质、
脂肪酸及肉色分析 艾 鹭等(251)

超高效液相色谱-串联质谱法同时测定液态奶中

克拉维酸和舒巴坦 马晓斐等(257)

共振散射光猝灭法测定小扁豆和贼小豆中微量硒 ... 高向阳等(261)

脂肪酶催化竹叶抗氧化物中异荳蔻苷和

异牡荆苷酰化 马 祥等(265)

基于特征脂肪酸及脂肪酸比值的

食用植物油掺假判别 吴卫国等(270)

基于电子鼻和多种模式识别算法的不同种

食用香辛料的鉴别 丁玉勇(274)

复合酶法提取海带岩藻黄素及其抗氧化活性分析 ... 秦 云等(279)

黄酒酿造用大米品种的模式识别研究 黄桂东等(284)

不同产地生姜挥发油共有成分的气-质联用及

化学计量学分析 熊运海等(288)

长白落叶松中花旗松素的结构鉴定与含量测定 ... 张卫鹏等(293)

赤霞珠葡萄籽油的提取及脂肪酸成分分析 边梅娜等(297)

包装贮运

冰温结合纳他霉素贮藏对西兰花品质及

生理的影响 林本芳等(301)

热处理对草莓品质与活性氧代谢影响的

多变量解析 李 健等(306)

不同贮藏条件下带鱼品质的变化 高志立等(311)

超高压处理对低温鸡肉早餐肠在冷藏

期间脂肪氧化的影响 郭向莹等(316)

红外烘烤处理对小麦胚贮藏稳定性的影响 张兰月等(321)

不同降温方式对机械损伤苹果伤口愈合的影响 李 萌等(326)

中华绒螯蟹在不同温度条件下贮藏过程中

生物胺的变化 孟 勇等(331)

自然光照对冷藏条件下草鱼肌肉脂肪酸

组成及含量的影响 王建辉等(336)

纳米SiO₂、TiO₂改性PVA基液体石蜡

复合涂膜保鲜包装材料 马龙俊等(341)

调理配料对MAP包装生鲜猪肉保鲜效果的影响 阮贵萍等(347)

技术应用

大肠杆菌O157:H7荧光微球免疫层析

试纸条的研制 解泉源等(353)

水分活度降低剂在腌腊鳊鱼中的应用 易翠平等(358)

www.isenso.cn

ISENSO

广告

专注于智能感官分析

SmarTongue型电子舌



SmarTongue 型电子舌：又称味觉分析仪，用于液体或半固体的样品的味觉分析，是由交互敏感传感器阵列、信号采集电路、模式识别等的数据处理方法组成的现代化定量分析检测仪器。

广泛用于：酸、甜、苦、咸、鲜五种基本味物质的检测，酒类、饮料、茶叶、水产品、畜产品、禽肉蛋制品、食用油、果蔬加工、乳及乳制品、制药、保健食品、烟草、农残快速检测、病原微生物快速检测等的品质评定。

Inose型电子鼻



Inose 型电子鼻：又叫气味分析仪，由多个独立的金属氧化物半导体传感器组合成传感器阵列，检测精度高，检测速度快，检测效果稳定等特点，广泛用于食品、饮料、香精香料、环保、化妆品、药品、细菌学、医学诊断等领域

上海昂申智能科技有限公司

地址：上海市松江工业区新松江路1234号

电话：021-67621675

邮箱：isenso@163.com



Contents

FOOD

2013 Vol.34 No.16

Organization in Charge:

China General Chamber of Commerce (CGCC)

Sponsored by: Beijing Academy of Food Sciences

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, Zhang Xiumin,

Wang Xiaoyun

Responsible Editor: Fu Lijun

Editors: Jiang Lina, Xu Zenghui, Dan Xiaoya

Translators: Chen Ning, Xu Baojun, 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)

Tel of Circulation Department:

+86 10 83155446-8010

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

- Optimization of Extraction of Flavonoids from the Banana Flower and Its α -Glucosidase Inhibitory Activity..... Wang Hui et al. (1)
- Ultrasonic-assisted Enzymatic Extraction and Purification of Polysaccharides from *Coprinus comatus* Mycelia..... Cao Xiangyu et al. (6)
- Optimization of Preparation of Peptide- Ca^{2+} Complex from Scallop (*Patinopecten yessoensis*) Gonad..... Jin Wengang et al. (11)
- Ultrasonic-Assisted Extraction and Characterization of Potato Starch..... Wang Dawei et al. (17)
- Optimization by Orthogonal Array Design of Separation and Purification of Chlorogenic Acid from *Eucommia ulmoides* Leaves by Macroporous Adsorption Resin..... Xiong Shuo et al. (23)
- Preparation and Antioxidant Activity of Selenium-Chelating Soybean Peptides..... Bao Yihong et al. (27)
- Optimization by Response Surface Methodology of Clarification of Maca Juice Using Chitosan-Immobilized Pectinase..... Xu Juan et al. (33)
- Orthogonal Array Design for the Optimization of Ultrasonic-Assisted Extraction of Chili Pigments and Synergistic Effect of Microwave on Ultrasonic-Assisted Extraction..... Tian Yan et al. (38)
- Optimization by Orthogonal Array Design of Protein Extraction from Pupae of *Zophobas morio*..... Zhao Chenxia et al. (42)
- Optimization of Alkaline Removal of Oil from Sichuan Pepper (*Zanthoxylum bungeanum*) Pericarp before Oil Pressing and Oxidative Stability of Sichuan Pepper Oil..... Bian Fengxia et al. (46)
- Optimizing the Preparation of Pork-Flavor Essence from Soybean Meal Hydrolysate by Response Surface Methodology..... Leng Yun et al. (52)
- Degradation of Residual Dimethoate and Pirimicarb in Soybean Protein Isolate by H_2O_2 Cao Dongmei et al. (58)
- Acid-Catalyzed Degradation of Polysaccharides from *Enteromorpha prolifera* and Hydroxyl Radical Scavenging Activity of Degradation Products..... Gao Yujie et al. (62)
- Optimization of Extrusion Process for Production of Ginseng-Corn Pellets..... Liu Tingting et al. (67)
- Ultrasonic-Assisted Extraction of Anthocyanins from Alcoholic Fermentation Broth of Purple Sweet Potato in Vinegar Production..... Yin Yongqi et al. (72)
- Optimization of the Enzymatic Hydrolysis of Pig Bone Meal Using Response Surface Methodology..... Zhao Yanyan et al. (77)
- Optimization by Response Surface Methodology of Reaction Conditions for Ultrasonic-Assisted Grafting of Mung Bean Protein with Glucose..... Liu Zhenchun et al. (82)
- Purification of Puerarin by Macroporous Resins..... Li Shi et al. (89)
- Preparation and Characterization of VC Nanoliposomes Suspension..... Bao Shibao et al. (93)
- Purification and Antimicrobial Activity of Total Flavonoid from Banana Peel..... Gu Caiqin et al. (98)
- Application of Response Surface Methodology for Optimization of Ultrasound-Assisted Extraction of Phthalate Esters from Plastic Bucket Wall Material..... Chen Ya et al. (103)
- Ultrasonic-Assisted Extraction and Antioxidant Activity of Polysaccharides from Lotus Leaves..... Tu Zongcai et al. (108)
- Formulation Optimization of Thermosensitive Edible Film Based on Modified Konjac Glucomannan from *Amorphophallus bulbifer*..... Deng Liling et al. (113)
- Extraction and Emulsifying Properties of Protein from Konjac Flying Powder..... He Nan et al. (120)
- Orthogonal Array Design for the Optimization of Monoammonium Glycyrhizinate Purification by Activated Carbon Adsorption-Ethanol Recrystallization..... Shi Gaofeng et al. (125)
- Optimized Extraction and Composition Analysis of Flavonoids from Blackberry Leaves..... Zhou Mingqian et al. (129)
- Optimization of Protein Extraction from *Zizyphi spinosi* Semen by Response Surface Methodology..... Zhao Jiechang (134)
- Fluorescence Polarization Immunoassay for the Detection of Salbutamol..... Yuan Lipeng et al. (139)
- Simultaneous Determination of 16 Plasticizers and 7 Antioxidants in Vinegar by GC-MS..... Li He et al. (143)



A Method for Detecting Sugar Content in Alcoholic Beverages by Dielectric Spectroscopy	Huang Yaling et al. (149)
Rapid Determination of 20 Phthalate Acid Esters in Edible Oil by Online Gel Permeation Chromatography Coupled with Gas Chromatography-Mass Spectrometry	Ling Yun et al. (155)
Development of Colloidal Gold Lateral Flow Assay for Quantitative Detection of Malachite Green	Shan Shan et al. (160)
Determination of 24 Phthalate Ester Plasticizers in Cereals and Root Vegetables by Gas Chromatography-Mass Spectrometry	Guo Haonan et al. (164)
A Duplex Fluorescence Quantitative PCR Assay for Detecting <i>Listeria monocytogenes</i> and <i>Staphylococcus aureus</i>	Shao Meili et al. (169)
Development of Double-Antibody Sandwich ELISA for the Detection of the Almond Allergen Amandin	Zhang Jieqiong et al. (173)
F ₀ F ₁ -ATPase Molecular Motor Biosensor for Rapid Detection of Hepatitis A Virus in Foods	Zhang Jie et al. (178)
Determination of Nitrofurantoin Residues in Bee Pollen by LC-MS-MS	Yang Wenquan et al. (183)
Development of Liquid Gene Chip for Simultaneous Detection of Three Species of Pathogenic Bacteria	Guo Qixin et al. (191)
Colorimetric Determination of Metallothionein Using DTNB	Wu Yunhui et al. (196)
Detection and Identification of <i>Alicyclobacillus</i> by Use of PCR and Automated Ribotyping	Zhang Yuxia et al. (200)
Competitive Indirect ELISA for Determination of Streptomycin in Royal Jelly	Guo Zhanbao et al. (206)
Kinetic Spectrophotometric Determination of Trace Copper in Tea Based on Inhibited Fading of Bromophenol Blue	Xie Jianying et al. (210)
Rapid Screening of 73 Toxic and Harmful Substances in Foods by Ultra Performance Liquid Chromatography-Mass Spectrometry with QuEChERS	Feng Nan et al. (214)
Electrochemical Immunosensor for Melamine Determination Based on Graphene-Chitosan Composite Film Modified Electrode	Shao Kefeng et al. (221)
Identification of Chemical Constituents of Flavonoids in the Leaves of <i>Prunus pseudocerasus</i> L. by HPLC-MS-MS	Li Chen et al. (226)
Determination of Glucose, Fructose and Sucrose in Royal Jelly by Ion Chromatography Coupled with Dialysis as an Online Sample Pretreatment Technique	Lei Meikang et al. (231)
HS-SPME-GC-MS Analysis of Volatile Aromatic Compounds in Flesh Flower from Different Species of <i>Cymbidium</i>	Wei Dan et al. (234)
On-line Solid-Phase Extraction Using Molecularly Imprinted Polymer Microspheres in Combination with HPLC for the Determination of Amphenicols Residues in Milk	Lü Yunkai et al. (238)
Dynamics of Flavor Components during Fermentation of Yibin Yacai	Deng Jing et al. (243)
Determination of Imazalil Residue in Fruits and Vegetables by Gas Chromatography with Modified QuEChERS	Xu Xiaoyan et al. (247)
Analysis of Muscle Trace Elements, Fatty Acid Composition and Color Parameters of Jinchuan Multi-Vertebrate Yak	Ai Yi et al. (251)
Determination of Clavulanic Acid and Sulbactam in Milk by Ultra-Performance Liquid Chromatography-Tandem Mass Spectrometry	Ma Xiaofei et al. (257)
Determination of Microamounts of Selenium in Seeds of <i>Lens culinaris</i> and <i>Vigna minima</i> by Resonance Scattering Light Quenching Method	Gao Xiangyang et al. (261)
<i>Candida antarctica</i> Lipase B-Catalyzed Acylation of Isoorientin and Isovitexin in Antioxidant of Bamboo Leaves (AOB)	Ma Xiang et al. (265)
Adulteration Identification of Edible Vegetable Oils Based on Fatty Acid Profile	Wu Weiguo et al. (270)
Identification of Different Food Grade Spices by Use of Electronic Nose and a Variety of Pattern Recognition Algorithms	Ding Yuyong (274)
Extraction and Antioxidant Activity of Fucoxanthin from <i>Laminaria japonica</i>	Qin Yun et al. (279)
Pattern Recognition of Rice Varieties for Chinese Yellow Wine Making	Huang Guidong et al. (284)
Analysis of Volatile Oil Constituents in Ginger (<i>Zingiber officinale</i> Rose) from Different Cultivars by GC-MS and Chemometric Resolution Method	Xiong Yunhai et al. (288)
Structural Identification and Quantitative Analysis of Taxifolin in <i>Larix olgensis</i> Henry var. <i>koreana</i> Nakai	Zhang Weipeng et al. (293)
Extraction and Fatty Acid Composition Analysis of Cabernet Sauvignon Grape Seed Oil	Bian Meina et al. (297)
Effect of Controlled Freezing Point Storage Combined with Natamycin on the Quality and Physiology of Broccolis	Lin Benfang et al. (301)
Multivariate Analysis of the Effect of Postharvest Heat Shock Treatment on Fruit Quality and Reactive Oxygen Species of Strawberry during Cold Storage	Li Jian et al. (306)
Quality Changes of <i>Trichiurus haumela</i> under Different Storage Conditions	Gao Zhili et al. (311)
Effect of Ultra High Pressure Processing on Lipid Oxidation in Chicken Breakfast Sausage during Chill Storage	Guo Xiangying et al. (316)
Effect of Infrared Roasting Treatment on Storage Stability of Wheat Germ	Zhang Lanyue et al. (321)
Effects of Different Cooling Methods on Wound Healing of 'Red Fuji' Apple	Li Meng et al. (326)
Changes of Biogenic Amines in Chinese Mitten-handed Crab <i>Eriocheir sinensis</i> Stored at Different Temperatures	Meng Yong et al. (331)
Effect of Natural Light on Fatty Acid Composition of Grass Carp Muscle during Chilled Storage	Wang Jianhui et al. (336)
Modification of PVA-Based Composite Coating Packaging Material with Nano-SiO ₂ , Nano-TiO ₂ and Liquid Paraffin	Ma Longjun et al. (341)
Effect of Marination Ingredients in Preserving the Quality of Modified Atmosphere Packaged Fresh Pork during Cold Storage	Ruan Guiping et al. (347)
Development of Fluorescent Microsphere Immunochromatographic Strip for Detection of <i>Escherichia coli</i> O157:H7	Xie Quanyuan et al. (353)
Application of Water Activity Lowering Agents in Cured <i>Elopichthys bambusa</i>	Yi Cuiping et al. (358)