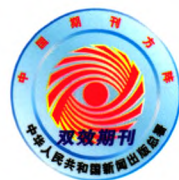


百种中国杰出学术期刊 中国精品科技期刊 中文核心期刊 中国权威学术期刊 中国科技核心期刊
国家自然科学基金资助期刊 中国农业核心期刊 CSCD核心库收录期刊 美国CA收录期刊 英国FSTA收录期刊

食品科学[®]

FOOD SCIENCE

2013 7



第34卷 半月刊

ISSN1002-6630

CN11-2206/TS

2013年4月15日 出版

XXX
庞博生物

PANGBO ENZYME



ISO9001



HACCP



HALAL



KOSHER

广告

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



07

9 771002 663135

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：刘莉

编辑成员：王连芬、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)

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

ISSN 1002-6630

国内统一连续出版物号：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

红曲与产酯酵母酯化黄水代谢物的特征 陈 帅等(1)
钯/炭(Pd/C)催化氢还原碱木质素的抗氧化性能 蒲 伟等(6)
桃果实电特性的频率变化 杜光源等(11)
超高压处理对牛肉主要理化品质的影响 常海军等(16)
表没食子儿茶素没食子酸酯与

猪胰脂肪酶的相互作用 范志飞等(20)
臭氧处理稻谷储藏过程中微生物的变化规律 周建新等(24)
利用质构值对火腿肠进行分级的研究 赵改名等(28)
不同体细胞数的原料乳品质变化的比较研究 陈建坡等(34)
青海大通牦牛肉食用品质与血清

生化指标的相关性分析 景 缘等(38)
不同种质鱼腥草总酚、黄酮含量及其

抗氧化活性 蔡文国等(42)
木糖葡萄球菌添加量对发酵牛肉串品质特性的影响 夏秀芳等(47)
百合花瓣酚类物质及其抗氧化活性的分析 阎林茂等(51)
辅酶Q₁₀微细颗粒的反溶剂重结晶法制备与表征 桑 梅等(56)
三聚磷酸盐对鸭肉品质的影响 段昌圣等(62)
微波去除大豆抗营养因子的研究 孙欣瑶等(67)
苦杏仁蛋白的功能特性 薛 蕾等(70)
转高赖氨酸融合蛋白基因水稻蛋白消化稳定性 赵祥祥等(76)
糖基化处理对蛋清粉凝胶性与物化特性的影响 迟玉杰等(82)
紫苏不同部位精油成分及体外抗氧化能力的

比较研究 王 健等(86)

Effects of Particle Size and Addition Level of

Wheat Bran on Texture Properties of

Dry White Chinese Noodle Chen Jiansheng et al. (92)

脱皮脱脂杂豆粉的理化与功能特性 聂丽洁等(99)
成熟度对渝甜糯玉米淀粉颗粒形态及

理化特性的影响 尹旭敏等(104)
甘薯茎叶中异槲皮苷及咖啡酰基奎宁酸类

衍生物的抗氧化活性 李佳银等(111)
白背三七多糖的结构表征及 α -葡萄糖苷酶的

抑制活性 刘微微等(115)
环境温度对明胶-普鲁兰多糖可食性膜性能的影响 马 越等(121)

砂糖橘精油化学组成及对指状青霉的抑菌活性 杨彦松(125)



目次

食品

2013年 第34卷

《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)	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)
陈建设(University of Leeds)	潘丽军(合肥工业大学)
陈 宁(美国新泽西癌症研究所)	潘思轶(华中农业大学)
陈庆森(天津商业大学)	庞广昌(天津商业大学)
陈 卫(江南大学)	裴世春(齐齐哈尔大学)
陈振宇(香港中文大学)	蒲 彪(四川农业大学)
储晓刚(中国检验检疫科学研究院)	齐 斌(常熟理工学院)
邓放明(湖南农业大学)	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)	孙远明(华南农业大学)
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 颀(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)
金昌海(扬州大学)	薛长湖(中国海洋大学)
靳 烨(内蒙古农业大学)	杨公明(华南农业大学)
金征宇(江南大学)	杨铭铎(黑龙江省科学技术协会)
鞠兴荣(南京财经大学)	杨海燕(新疆农业大学)
李冬生(湖北工业大学)	叶兴乾(浙江大学)
李洪军(西南大学)	余龙江(华中科技大学)
李 华(西北农林科技大学)	郁建平(贵州大学)
李建科(陕西师范大学)	岳田利(西北农林科技大学)
李 琳(华南理工大学)	章超桦(广东海洋大学)
李树君(中国农业机械化科学研究院)	张 灏(江南大学)
李 勇(北京大学)	张和平(内蒙古农业大学)
李忠海(中南林业科技大学)	张坤生(天津商业大学)
励建荣(渤海大学)	张兰威(哈尔滨工业大学)
连 宾(中国科学院)	张名位(广东省农业科学院)
林 洪(中国海洋大学)	张 征(江苏省产品质量监督检验研究院)
林亲录(中南林业科技大学)	张志强(香港中文大学)
刘宝林(上海理工大学)	郑宝东(福建农林大学)
刘成梅(南昌大学)	周 坚(武汉工业学院)
刘景圣(吉林农业大学)	朱蓓薇(大连工业大学)
刘静波(吉林大学)	朱 明(农业部规划设计研究院)
刘敬泽(河北师范大学)	朱文学(河南科技大学)
刘 文(中国标准化研究院)	Okkyung Kim Chung
陆启玉(河南工业大学)	(Kansas State University)
卢向阳(湖南农业大学)	Patricia Rayas Duarte
卢晓黎(四川大学)	(Oklahoma State University)
陆兆新(南京农业大学)	Michael Tilley(USDA-GMPRC)
	IL KIM(Pusan National University)

电渗析脱盐对咸鸭蛋蛋清理化性质的影响	董华伟等(129)
不同潮水量条件下普洱茶渥堆过程	
化学成分的变化	冯超浩等(135)
高压对鲜切生菜感官品质的影响	张学杰等(140)

生物工程

不同来源胆盐水解酶基因在大肠杆菌中的表达 ...	杨士芹等(144)
品质改良因子对液体发酵培养平菇菌丝体的	
生物量和抗氧化系统的影响	王翠萍等(148)
3-苯氧基苯甲酸降解真菌的筛选及其降解特性 ...	袁怀瑜等(152)
鹌鹑肠球菌m661的抗氧化、降胆固醇作用	刘长建等(157)
原料乳中产 β -内酰胺酶菌株的快速筛选和鉴定 ...	谢鲲昊等(162)
樱桃谷鸭胸肉脂肪氧合酶的分离纯化及其	
酶学特性研究	何立超等(166)
α -葡聚糖酶发酵工艺及其酶活性影响因素研究 ...	麻少莹等(171)
葡萄酒酿造过程中酿酒酵母乙醛代谢特征的研究 ...	郝瑞颖等(175)
部分乳酸菌对植物乳杆菌KLDS1.0391细菌素	
合成的诱导作用	满丽莉等(180)
一株解淀粉芽孢杆菌产糖条件的优化	李彦岩等(185)
泥鳅蛋白酶解工艺条件的优化	李 莹等(190)
促进纳他霉素合成的真菌诱导子筛选及	
诱导条件优化	魏宝东等(196)
玉米芯载体吸附法固定化米根霉发酵	
L-乳酸的工艺条件	赵 龙等(201)
牦牛奶酪中乳酸菌的随机扩增多态性研究	杨吉霞等(206)
甘氨酸甜菜碱及复合纤维素酶对酱油发酵的影响 ...	魏鲁宁等(212)
鮫鱼皮胶原蛋白酶提取最优工艺研究与结构表征 ...	王 珮等(217)
鲑鱼肝脏自水解过程中内源蛋白酶的作用研究 ...	陈 昭等(223)
隐性孔雀石绿多克隆抗体的制备及鉴定	梁莉甜等(227)
产聚半乳糖醛酸酶的黑曲霉诱变育种	张媛媛等(231)
响应面法优化黄粉虫抗菌肽酶解工艺	孙长江等(234)
北京棒杆菌AS1.299高丝氨酸脱氢酶	
突变体D206G的酶学性质表征	许金坤等(240)

科 学

目次



第07期 总第452期

营养卫生

葡萄籽原花青素对II型糖尿病大鼠

- 视网膜病变的影响 李宇杰等(245)
- 毛蕊花糖对巨噬细胞RAW264.7的免疫调节作用 ... 苏 娣等(250)
- 酪蛋白糖巨肽对大鼠肠黏膜屏障的保护作用 王金凤等(254)
- 辣椒素剂量对大鼠肠道发酵产物的影响 李明泽等(258)
- 原花青素长期干预对II型糖尿病

氧化应激水平的影响 姜燕飞等(262)

富硒蛹虫草多糖对鱼藤酮诱导伤害

- 果蝇的保护功效 孙军德等(266)
- 海黍子硫酸多糖体外免疫与抗肿瘤活性 马伟伟等(270)
- 不同分子质量小麦胚芽多肽的体内抗氧化活性 ... 王才立等(275)
- 血管紧张素转移酶2(ACE2)在糖尿病致大鼠肝脏

氧化应激损伤中的作用及机制分析 李亚芯等(279)

枸杞多糖对顺铂诱导人胚肾细胞凋亡的影响 郭培培等(284)

芹菜叶绿素铁钠与其他补血药物功效的比较研究 ... 迟翠翠等(289)

宝乐果(Borojo)水果浓缩粉对D-半乳糖

致衰老小鼠的抗氧化作用 战 静等(293)

专题论述

- 天然防腐剂美拉德反应改性研究进展 王莹莹等(296)
- 食品有害物质与DNA相互作用的体外研究方法 ... 关郁芳等(302)
- 芦丁对现代文明病的作用 马 溶等(307)
- VD强化及其稳定性研究进展 杨景彦等(312)
- 鲜切果蔬活性氧产生和抗氧化体系

- 代谢的研究进展 马 杰等(316)
- 小檗碱及其衍生物抑菌作用研究进展 钟慈平等(321)
- 食品中百菌清残留检测方法研究进展 王玲玲等(326)
- 单花蜜的化学成分研究进展 赵立夫等(330)
- 乳酸菌胞外多糖的结构、生物合成及其应用 丹 彤等(335)
- 毒理学关注阈值(TTC)方法的历史演化与发展 朱洲海等(340)
- 绿色制造技术: 肉类工业面临的挑战与机遇 彭增起等(346)
- 食品外肽酶的研究进展 付 静(349)

万方数据

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.07

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, Jia Lei,

Wang Xiaoyun

Responsible Editor: Liu Li

Editors: Wang Lianfen, 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)

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)

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

Microbial Esterification of Organic Acids in Yellow Water by

Monascus purpureus and Yeasts: A Comparative Study..... Chen Shuai et al. (1)

Antioxidant Activity of Hydrogen-Reduced Alkali Lignin Prepared Using

Palladium/Carbon (Pd/C) as Catalyst Pu Wei et al. (6)

Influence of Frequency Signal on Electrical Property of Peach Fruits..... Du Guangyuan et al. (11)

Effects of High Pressure Processing on Physical and

Chemical Quality of Beef..... Chang Haijun et al. (16)

Interaction of Epigallocatechin-3-gallate with Porcine Pancreas Lipase Fan Zhifei et al. (20)

Changes in Microorganism Populations during Storage of

Ozone-Treated Paddy..... Zhou Jianxin et al. (24)

Grade Identification of Sausages Based on Instrumental

Texture Parameters..... Zhao Gaiming et al. (28)

Comparative Study of Properties of Raw Milk with Different

Somatic Cell Counts..... Chen Jianpo et al. (34)

Correlation Analysis between Meat Quality and Serum Biochemical

Parameters from Qinghai Datong Young Yak Jing Yuan et al. (38)

Total Phenol and Flavonoid Contents and Antioxidant Activity of

Houttuynia cordata Thunb. Cai Wenguo et al. (42)

Effect of Inoculum Amount of *Staphylococcus xylosum* on

Quality Characteristics of Fermented Beef Kebabs Xia Xiufang et al. (47)

Phenolic Contents and Antioxidant Activity of Lily Flower Petals Yan Linmao et al. (51)

Preparation by Antisolvent Recrystallization Method and

Characterization of Coenzyme Q₁₀ Microparticles Sang Mei et al. (56)

Effect of Sodium Tripolyphosphate on Properties of Beef Muscle..... Duan Changsheng et al. (62)

Removal of Anti-nutritional Factors from Soybean by

Microwave Processing Sun Xinyao et al. (67)

Functional Properties of Bitter Almond Protein Xue Lei et al. (70)

Digestive Stability of Protein in Transgenic Rice Expressing

Lysine-rich Fusion Protein Gene..... Zhao Xiangxiang et al. (76)

Effect of Glycosylation on Gelling and Physicochemical

Properties of Egg White Powder..... Chi Yujie et al. (82)

Comparative Study on Chemical Components and *in vitro*

Antioxidant Capacity of Essential Oil from Different

Parts of *Perilla frutescens* Wang Jian et al. (86)

Effects of Particle Size and Addition Level of Wheat Bran on

Texture Properties of Dry White Chinese Noodle Chen Jiansheng et al. (92)

Physicochemical and Functional Properties of Defatted Legume Flour Nie Lijie et al. (99)

Effect of Maturity on Structure and Physical and Chemical

Properties of Yutian Waxy Corn Starch..... Yin Xumin et al. (104)

Antioxidant Activity of Isoquercitrin and Caffeoylquinic Acid

Derivatives from Sweet Potato Stems and Leaves..... Li Jiayin et al. (111)

Structural Characterization and Anti- α -glucosidase Activity of

Polysaccharides from Leaves of *Gynura davaricata* (L.) DC Liu Weiwei et al. (115)

Effect of Ambient Temperature on Properties of

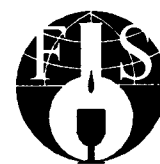
Gelatin-Pullulan-Based Edible Films..... Ma Yue et al. (121)

Chemical Composition and Antifungal Activity against *Penicillium*

digitatum of Essential Oil from *C. reticulata* Blanco Yang Yansong (125)

Effect of Electrodialysis Desalination on Physicochemical Properties of

Salted Duck Egg White Dong Huawei et al. (129)



Influence of Water Content on Chemical Composition of Pu-erh Tea during Pile Fermentation Process.....	Feng Chaohao et al. (135)
Effect of High Pressure Processing on the Sensory Quality of Fresh-Cut Iceberg Lettuce	Zhang Xuejie et al. (140)
Expression of Bile Salt Hydrolase Genes from Two Different Origins in <i>Escherichia coli</i> Rosetta	Yang Shiqin et al. (144)
Effects of Quality Modification Factor from Stalk on Biomass and Antioxidant Systems of Liquid-Cultivated Mycelia of <i>Pleurotus ostreatus</i>	Wang Cuiping et al. (148)
Isolation and Identification of a 3-Phenoxybenzoic Acid-Degrading Fungus and Its Degradation Characteristics	Yuan Huaiyu et al. (152)
Antioxidant and Cholesterol-reducing Properties of <i>Enterococcus gallinarum</i> m661	Liu Changjian et al. (157)
Rapid Isolation and Identification of β -Lactamase-Producing Strains in Raw Milk	Xie Kunhao et al. (162)
Purification and Partial Characterization of Lipoxygenase in Cherry-valley Duck Breast Muscle	He Lichao et al. (166)
Factors Affecting α -Dextranase Fermentation and Its Enzymatic Activity	Ma Shaoying et al. (171)
Characterization of Acetaldehyde Metabolism of <i>Saccharomyces cerevisiae</i> during Wine Fermentation	Hao Ruiying et al. (175)
Induction of Bacteriocin Synthesis in <i>Lactobacillus plantarum</i> KLD51.0391 by Some Lactic Acid Bacteria Strains	Man Lili et al. (180)
Optimization of Fermentation Conditions for Exopolysaccharide Production by <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> LPL061	Li Yanyan et al. (185)
Enzymatic Preparation of Antihypertensive Peptides from Loach (<i>Misgurnus anguillicaudatus</i>) Protein	Li Ying et al. (190)
Screening of Fungal Elicitor for Fermentative Production of Natamycin and Optimization of Induction Conditions	Wei Baodong et al. (196)
Process Conditions for L-Lactic Acid Production by Corn-cob-Immobilized <i>Rhizopus oryzae</i>	Zhao Long et al. (201)
Randomly Amplified Polymorphic DNA (RAPD) Analysis of Lactic Acid Bacteria from Yak Milk Cheese	Yang Jixia et al. (206)
Effects of Glycine Betaine and Complex Cellulase on the Fermentation of Soy Sauce	Wei Luning et al. (212)
Optimization of Extraction of Pepsin-soluble Collagen from Anglerfish Skin	Wang Pei et al. (217)
Effect of Endogeneous Proteinases on Autolysis of Squid Hepatopancreas	Chen Zhao et al. (223)
Preparation and Characterization of Anti-leucomalachite Green Polyclonal Antibody	Liang Litian et al. (227)
Mutation Breeding of a High Polygalacturonase-Producing <i>Aspergillus niger</i> Strain	Zhang Yuanyuan et al. (231)
Optimization of Enzymatic Preparation of Antibacterial Peptides by Response Surface Methodology	Sun Changjiang et al. (234)
Characterization of Enzymatic Properties of High Homoserine Dehydrogenase-Producing Mutant D206G from <i>Corynebacterium pakeense</i> AS1.299	Xu Jinkun et al. (240)
Effect of Grape Seed Proanthocyanidin Extract (GSPE) on Type II Diabetic Retinopathy in Rats	Li Yujie et al. (245)
Immunoregulatory Function of Verbascoside on Macrophage Cell Line RAW264.7	Su Di et al. (250)
Protective Role of CGMP in Intestinal Mucosal Barrier Function in Rats	Wang Jinfeng et al. (254)
Effect of Capsaicin Dose on Intestinal Fermentation in Rats	Li Mingze et al. (258)
Effect of Long-Term Intervention with Proanthocyanidin on Oxidative Stress in Type II Diabetes	Jiang Yanfei et al. (262)
Protective Effect of Selenium-Enriched Polysaccharides from <i>Cordyceps militaris</i> against Rotenone-Induced Oxidative Damage in <i>Drosophila melanogaster</i>	Sun Junde et al. (266)
<i>in vitro</i> Immunoregulatory and Antitumor Activity of Sulfated Polysaccharides from <i>Sargassum kjellmanianum</i>	Ma Weiwei et al. (270)
Antioxidant Activity of Polypeptides with Different Molecular Weights from Wheat Germ	Wang Caili et al. (275)
Protective Effect and Mechanism of Angiotensin Converting Enzyme 2(ACE2) against Diabetes-Induced Liver Oxidative Stress Injury in Rats	Li Yaxin et al. (279)
Effect of Polysaccharides from <i>Lycium barbarum</i> on Cisplatin-Induced Apoptosis of Human Embryonic Kidney Cells	Guo Peipei et al. (284)
Comparative Study of Hematinic Function of Celery Sodium Iron Chlorophyllin and Other Hematinics	Chi Cuicui et al. (289)
Anti-aging Effects of Concentrated Powder of Borojo Fruit on Aging Mice Induced by D-Galactose	Zhan Jing et al. (293)
Research Progress of Natural Preservatives Modified by Maillard Reaction	Wang Yingying et al. (296)
<i>in vitro</i> Research Methods of Interaction between Harmful Substances in Foods and DNA	Guan Yufang et al. (302)
Role of Rutin in Modern Civilization Diseases	Ma Rong et al. (307)
Present State of Vitamin D Fortification and Its Stability	Yang Jingyan et al. (312)
Advances in Active Oxygen Generation and Antioxidant System of Fresh-Cut Fruits and Vegetables	Ma Jie et al. (316)
Research Progress in Antimicrobial Effects of Berberine and Its Derivatives	Zhong Ciping et al. (321)
A Review: Determination of Chlorothalonil in Food	Wang Lingling et al. (326)
Research Progress of Chemical Components in Monofloral Honey	Zhao Lifu et al. (330)
Structure, Biosynthesis and Application of Exopolysaccharides by Lactic Acid Bacteria	Dan Tong et al. (335)
Historical Evolution and Development of the Threshold (TTC) of Toxicological Concern	Zhu Zhouhai et al. (340)
Green Manufacturing Technology: A Challenge and Opportunity for the Meat Industry	Peng Zengqi et al. (346)
Research Progress of Exopeptidases in Foods	Fu Jing (349)