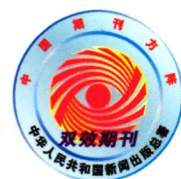


食品科学®

FOOD SCIENCE

2013 8



第34卷 半月刊

ISSN 1002-6630

CN 11-2206/TS

2013年4月25日 出版

- 全球领先的茶提取物生产商
- 领先的植物提取物生产商
- 健康饮品方案解决专家
- 通过ISO9001、ISO140001、HACCP、GMP, BRC认证
- 通过美国及欧盟有机加工茶认证
- 通过Kosher及Halal认证
- 通过CNAS国家实验室认可
- 国家高新技术企业, 博士后科研工作站



18

年

铸就专业品质

速溶茶及浓缩液 饮料/餐饮用茶叶 营养颗粒Q
 天然果蔬粉 BIB饮品 咖啡 固体饮料
 五谷杂粮粉 草本提取物及浓缩液
 天然甜甙及标准化植物提取物 代工事业

广告
天然原料
健康生活

ISSN 1002-6630



9 771002 663135



大閩食品 (漳州) 有限公司

Daming Foodstuff(Zhangzhou)CO.,Ltd.

地址: 福建省漳州市蓝田工业开发区

电话: +86-596-2100018

传真: +86-596-2100019

Email: sales@damingfood.com

www.damingfood.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：张秀敏
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

- 酶法酰化儿茶素EGCG及其产物在大豆油中的抗氧化性… 李哲等(1)
中心组合试验优化葛根淀粉-壳聚糖复合膜性能 …… 尹璐等(6)
亚临界水状态下制备共轭亚油酸甘油酯 …… 王雪等(12)
二次正交旋转组合优化微波辅助提取
温州蜜柑 β -隐黄素工艺 …… 孙志高等(16)
从桉叶油母液中间歇减压精馏纯化1,8-桉叶油素 …… 王石等(21)
萝卜苗中异硫氰酸盐的提取工艺 …… 赵功玲等(27)
Folin-Ciocalteu法测定苹果醋饮料的总多酚含量 …… 赵晓娟等(31)
响应面法优化纳米SiO₂/蛋清蛋白复合膜的制备工艺 …… 郑优等(36)
基于统计过程控制(SPC)的挂面加工过程质量控制 …… 刘锐等(43)
芡种壳提取物多酚组成及对猪肉
乳化的影响 …… 张余等(48)
乳化的影响 …… 张余等(48)
龙须菜风味海藻酱的加工工艺优化 …… 杨贤庆等(53)
香菇饼干加工工艺优化与特征香气成分分析 …… 高永欣等(58)
压热酶脱支重结晶法制备甜荞抗性淀粉的
工艺优化及颗粒形貌 …… 张晓等(64)
响应面法优化豆粕酶解工艺条件 …… 赵延伟等(70)
响应面试验优化交联马铃薯淀粉制备工艺及
体外消化性质研究 …… 郭丽等(76)
正交试验优化微波提取厚朴皮总酚工艺 …… 钟平等(82)
超临界CO₂萃取不同筋度小麦胚芽油及其
脂肪酸成分分析 …… 何娇等(85)
环糊精对青蒿素的包合工艺研究 …… 段友构等(89)
正交试验优化胶原多肽螯合钙的制备工艺 …… 彭巧云等(94)
正交试验优化酶法提取菜籽皮不溶性膳食纤维工艺… 王顺民等(100)
香蕉皮多糖提取分离纯化及分子质量测定 …… 林志超等(104)
星点设计-效应面法优选南瓜多糖提取工艺 …… 陈立江等(107)
响应面试验优化挤压米生产工艺 …… 王会然等(113)
杏浆中果酸吸附性能的研究 …… 艾斯卡尔·艾拉提等(118)
结晶果糖的发酵性能和焙烤产品工艺优化 …… 周家春等(124)
响应面法优化未浸泡脱皮大豆湿热灭酶工艺 …… 刘鑫等(131)
蒙古栎橡子中单宁的脱除工艺 …… 曹海霞等(136)



《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 颖(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) |
| 新 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) |
| 励建策(渤海大学) | 张兰威(哈尔滨工业大学) |
| 连 宾(中国科学院) | 张名位(广东省产品质量监督检验研究院) |
| 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
(Kansas State University) |
| 陆启玉(河南工业大学) | Patricia Rayas Duarte
(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

- 速冻食品中沙门氏菌和金黄色葡萄球菌多重PCR
检测方法的建立与应用 滕要辉等(140)
- 红枣表面损伤的特征光谱提取 辛世华等(145)
- GC-MS分析鸡油菌中挥发性成分 李 文等(149)
- 高效液相色谱法定量分析茶籽粕中的茶皂素 张海龙等(153)
- 固相萃取-C₃₀-RPLC法测定南极磷虾
油中的虾青素 孙来娣等(157)
- 3种HPLC检测器测定单甘酯含量的方法比较 方 敏等(161)
- UPLC法测定大豆制品及相关制剂中
大豆异黄酮含量 袁 波等(164)
- 超声波提取-原子吸收光谱法测定谷物中
镉、铜、铅和锌的含量 顾佳丽等(168)
- 实时荧光定量PCR法测定发酵乳中双歧杆菌 吴燕涛等(172)
- Determination of Carbofuran and Carbaryl Residues in
Fruits and Vegetables by Nonaqueous Micellar
Electrokinetic Capillary Chromatography
with Online Enrichment Tong Mingzhu et al. (176)
- 电感耦合等离子体发射光谱法测定食品中
聚二甲基硅氧烷的含量 高 峰等(182)
- 软枣猕猴桃总酚的可见-近红外
漫反射光谱无损检测 付 饶等(186)
- 傅里叶变换红外光谱技术用于细菌
检测的影响因素 杨丽君等(190)
- 核桃感官和营养品质的主成分及聚类分析 潘学军等(195)
- 基于棕榈油酸和异丁烯醛双指标
鉴别地沟油的方法 李 涛等(199)
- 液相色谱-质谱法测定塑料食品包装物中
11种环境雌激素 武中平等(204)
- HPLC法测定桃不同品种果实中花色苷组成和含量... 赵秀林等(208)
- 贵州云雾茶园土壤高含量重金属和砷
在茶叶中的积累与浸出特征 张清海等(212)
- 高效液相色谱-串联质谱法测定卤肉中
3种β-受体激动剂残留 王 远等(216)
- 邻苯二甲酸酯类增塑剂QSRR研究及在白酒
包装材料中的应用 马 丽等(220)

- 实时荧光聚合酶链式反应法检测食品中猪源性成分... 范丽丽等(224)
- 高效液相色谱法同时测定食品中18种食品添加剂... 林海丹等(228)
- 陕西省不同产地绿茶中6种活性成分含量的比较... 石明明等(232)
- 电子鼻快速检测煎炸油品质 李 靖等(236)
- 复合食品包装袋中二氨基甲苯的气相色谱及
气质联用法测定 李少霞等(240)
- 气相色谱法对于海参中的六六六、滴滴涕测量
结果不确定度的评定 霍晓敏(244)
- 聚合酶链式反应快速鉴别5种常见肉类别 李 通等(249)
- PCR-DGGE结合种特异性PCR技术检测
市售酸奶中乳酸菌 王 营等(253)
- 酵母抽提物香气活性化合物的分离与鉴定 林美丽等(259)

包装贮运

- 采后氯化钙和壳聚糖涂膜处理对梨果实柠檬酸
代谢酶及其基因表达特性的影响 郭润姿等(263)
- 超高压与热处理泡萝卜贮藏过程中品质变化的比较... 赵 冬等(269)
- 番茄果实感染灰霉病过程中H₂O₂的抗病作用 武欢欢等(274)
- 壳聚糖复合保鲜剂涂膜与MAP保鲜
“妃子笑”荔枝 杨胜平等(279)
- 4种复合型涂膜剂对鸡蛋的保鲜效果 张 帅等(284)
- 气调贮藏对四季豆生理生化特性的影响 王利斌等(289)
- 一氧化氮参与水杨酸诱导的采后番茄
果实抗病性反应 李翠丹等(294)
- 葡萄籽提取物对香菇保鲜效果的影响 吴 宁等(299)
- 不同包装薄膜对生鲜香菇品质的影响 付海姣等(303)
- 微真空贮藏条件对西兰花花球质地变化的影响 岳本芳等(308)
- 外源甜菜碱处理对黄瓜冷藏期间活性氧代谢的影响... 王富贵等(313)

技术应用

- 茶叶中联苯菊酯残留自然基体标准样品的研制 余孔捷等(317)
- 响应面法优化再制干酪乳酪化盐配方 陈 苓等(321)

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.08

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: Zhang Xiumin

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)

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

- Enzymatic Acylation of Epigallocatechin Gallate (EGCG) and Antioxidant
Activity of Acylated EGCG in Soybean Oil Li Zhe et al. (1)
- Optimization of Properties of Chitoan-Kudzu Starch Blend Films Yin Lu et al. (6)
- Preparation of Conjugated Linoleic Acid Glyceride in the
Presence of Subcritical Water Wang Xue et al. (12)
- Optimization of Microwave-Assisted Extraction of β -Cryptoxanthin
from Satsuma Mandarin Peel by Quadratic
Orthogonal Rotation Design Sun Zhigao et al. (16)
- Purification of 1,8-Cineole from Stock Solution of Eucalyptus
Oil by Batch Vacuum Distillation Wang Shi et al. (21)
- Extraction of Isothiocyanate from Radish Sprout Zhao Gongling et al. (27)
- Determination of Total Polyphenols in Apple Vinegar Drink by
Folin-Ciocalteu Method Zhao Xiaojuan et al. (31)
- Optimization of Preparation Process for Nano-SiO₂/Albumin Complex
Film by Response Surface Methodology Zheng You et al. (36)
- Quality Control of Dried Noodle Processing Based on
Statistical Process Control (SPC) Liu Rui et al. (43)
- Effect of Extract from *Euryale ferox* Seed Shell on Quality of
Pork Sausage during Storage Zhang Cuan et al. (48)
- Production of *Gracilaria lemaneiformis*-Based
Seasoned Seaweed Sauce Yang Xianqing et al. (53)
- Production of *Lentinus edodes* Biscuits and Analysis of
Characteristic Aroma Components Gao Yongxin et al. (58)
- Optimization of Reaction Conditions for Buckwheat Resistant Starch
Preparation by Autoclaving Enzymatic Debranching
Recrystallization and Its Granular Morphology Zhang Xiao et al. (64)
- Optimization of Hydrolysis Conditions of Soybean Meal by
Response Surface Methodology Zhao Yanwei et al. (70)
- Preparation and *in vitro* Digestibility of Cross-linked Potato Starch Guo Li et al. (76)
- Optimization of Microwave Extraction of Total Phenols from
Magnolia Bark by Orthogonal Array Design Zhong Ping et al. (82)
- Optimization of Supercritical CO₂ Extraction and Fatty
Acid Composition of Wheat Embryo Oil He Jiao et al. (85)
- Optimization of Inclusion Reactions of β -Cyclodextrin and
Its Derivatives with Artemisinin Duan Yougou et al. (89)
- Optimization of Preparation of Collagen Polypeptide Chelated
Calcium by Orthogonal Array Design Peng Qiaoyun et al. (94)
- Optimization of Enzymatic Extraction of Insoluble
Dietary Fiber from Rapeseed Shells Wang Shunmin et al. (100)
- Purification and Molecular Weight Detection of
Polysaccharides from Banana Peel Lin Zhichao et al. (104)
- Optimization of Polysaccharide Extraction from Pumpkin by Central
Composite Design/Response Surface Methodology Chen Lijiang et al. (107)
- Process Optimization for Extruded Rice Production Wang Huiran et al. (113)
- Adsorption Properties of Alpha Hydroxy Acids from Apricot Sauce Aisikaer Ailati et al. (118)
- Fermentation Performance of Crystallized Fructose and
Optimization of Baking Process Zhou Jiachun et al. (124)
- Response Surface Methodology for Optimization of Wet Heat Lipoxigenase
Denaturation of Dehulled Non-Soaked Soybeans Liu Xin et al. (131)
- Removal of Tannins from *Quercus mongolica* Fisch Acorns Cao Haixia et al. (136)
- Establishment and Application of a Multiplex PCR Assay for
Simultaneous Detection of *Salmonella* spp. and
Staphylococcus aureus in Quick-Frozen Foods Teng Yaohui et al. (140)



Application of Hyperspectral Feature Extraction to Detect Surface Damage in Red Jujubes.....	Xin Shihua et al. (145)
Analysis of Volatile Components of <i>Cantharellus cibarius</i> Fr. by GC-MS.....	Li Wen et al. (149)
Quantitative Determination of Tea Saponin in Tea Seed Meal by High Performance Liquid Chromatography.....	Zhang Hailong et al. (153)
Determination of Astaxanthin in Antarctic Krill Oil by C ₃₀ Reversed Phase High Performance Liquid Chromatography with Solid-Phase Extraction.....	Sun Laidi et al. (157)
Comparison of Three Detectors Used for HPLC Determination of Monoglycerides.....	Fang Min et al. (161)
Determination of Isoflavones in Soybean Products and Supplements by UPLC.....	Yuan Bo et al. (164)
Determination of Cadmium, Copper, Lead and Zinc in Grains by Ultrasound-Assisted Extraction Followed by Atomic Absorption Spectrometry.....	Gu Jiali et al. (168)
Detection of Bifidobacteria in Fermented Dairy Products by Real-Time Fluorescent Quantitative PCR.....	Wu Yantao et al. (172)
Determination of Carbofuran and Carbaryl Residues in Fruits and Vegetables by Nonaqueous Micellar Electrokinetic Capillary Chromatography with Online Enrichment.....	Tong Mingzhu et al. (176)
Determination of Dimethylpolysiloxanes in Foodstuffs by Inductively Coupled Plasma Atomic Emission Spectrometry.....	Gao Feng et al. (182)
Determination of Total Phenols from <i>Actinidia arguta</i> by Visible and Near-Infrared Diffuse Reflection (VIS/NIR) Spectroscopy.....	Fu Rao et al. (186)
Several Factors for the Detection of Bacteria by FT-IR Spectroscopy.....	Yang Lijun et al. (190)
Principal Component Analysis and Cluster Analysis of Sensory and Nutritional Quality of Walnut.....	Pan Xuejun et al. (195)
Identification of Drainage Oil Based on Palmitoleic Acid and Methacrolein.....	Li Tao et al. (199)
Determination of 11 Environmental Estrogens in Food Packaging Materials by Liquid Chromatography Coupled with Mass Spectrometry.....	Wu Zhongping et al. (204)
Anthocyanin Composition and Content in Different Peach Cultivars as Determined by HPLC.....	Zhao Xiulin et al. (208)
Distribution of Heavy Metals in Soil and Tea from Yunwu Tea Area in Guizhou Province and Diffusion Characteristics of Heavy Metals in Tea Infusion.....	Zhang Qinghai et al. (212)
Determination of β -Agonists in Cooked Meat by HPLC-MS/MS.....	Wang Yuan et al. (216)
Determination and Application of Phthalic Acid Esters in Liquor Packaging.....	Ma Li et al. (220)
Detection for Pig-Derived Components in Foods by Real-Time Polymerase Chain Reaction.....	Fan Lili et al. (224)
Simultaneous Determination of 18 Food Additives in Foods by High Performance Liquid Chromatography.....	Lin Haidan et al. (228)
Determination and Comparison of Six Active Compounds in Green Tea from Shaanxi Province.....	Shi Mingming et al. (232)
Fast Detection of Fried Oil Quality by Electronic Nose.....	Li Jing et al. (236)
Determination of 2,4-Diaminotoluene in Laminated Food Packaging Bags by Gas Chromatography and Gas Chromatography-Mass Spectrometry.....	Li Shaoxia et al. (240)
Uncertainty Evaluation for Determination of HCH and DDT in Dried Cucumber by Gas Chromatography.....	Huo Xiaomin (244)
Quick Identification of Five Species of Meat by PCR Assay.....	Li Tong et al. (249)
Detection of Lactic Acid Bacteria in Commercial Yoghurt by PCR-DGGE Combined with Species-Specific PCR.....	Wang Ying et al. (253)
Separation and Identification of Aroma Compounds in Yeast Extract.....	Lin Meili et al. (259)
Effects of Calcium Chloride and Chitosan Coating Treatments on Citric Acid Metabolizing Enzymes and Gene Expression in Postharvest Pear.....	Guo Runzi et al. (263)
Comparison of Quality Changes of Pickled Radish Treated by High Hydrostatic Pressure and Thermal Processing during Storage.....	Zhao Dong et al. (269)
Effect of H ₂ O ₂ on Disease Resistance of Postharvest Tomato Fruits Infected with <i>Botrytis cinerea</i>	Wu Huanhuan et al. (274)
Preservation of Litchi with Composite Chitosan Coating and Modified Atmosphere Packaging.....	Yang Shengping et al. (279)
Preservative Effect of Four Composite Natural Coatings on Eggs.....	Zhang Shuai et al. (284)
Physiobiochemical Characteristics of <i>Phaseolus vulgaris</i> L. during Controlled Atmosphere Storage.....	Wang Libin et al. (289)
Involvement of Nitric Oxide in Defense Response of Salicylic Acid-Induced Disease in Postharvest Tomato Fruits.....	Li Cuidan et al. (294)
Effect of Grape Seed Extract on Preservation of Shiitake Mushroom (<i>Lentinus edodes</i>).....	Wu Ning et al. (299)
Effects of Packaging Films on the Quality of Fresh <i>Lentinus edodes</i>	Fu Haijiao et al. (303)
Effects of Micro-Vacuum Storage Conditions on the Texture of Broccoli Curd.....	Yue Benfang et al. (308)
Effect of Exogenous Glycine Betaine on Oxidative Metabolism in Cucumber during Low-Temperature Storage.....	Wang Fugui et al. (313)
Development of Natural Matrix Standard Tea for Quality Control of Bifenthrin Residues.....	Yu Kongjie et al. (317)
Optimization of Emulsification Salt Formulation for Preparing Cheese by Response Surface Methodology.....	Chen Ling et al. (321)