

- 大豆食品安全:机遇与挑战并存——访中国食品工业协会豆制品专业委员会秘 赵玉洁;  
食品添加剂与食品安全 马楠;  
降香黄檀籽提取物体外抗氧化活性研究 黄星;郑联合;王莉;陈正行;  
超声预处理提高茶籽粕多肽抗氧化活性的研究 孙英;刘国琴;阎乃珺;  
扁桃胶溶解特性的研究 郜爱玲;王森;王立新;金微微;  
不同变性淀粉对冷冻面团热力学特性的影响 林莹;辛志平;古碧;查春月;刘婷;  
木糖葡萄糖菌和肉糖葡萄糖菌的生理特性及其转化硝酸盐影响因素的研究  
黄山贡菊挥发油GC-MS指纹图谱研究 高学玲;贺曼曼;岳鹏翔;邹敏亮;查芳芳;  
顶空固相微萃取-气质联用技术分析秘鲁鱿鱼的挥发性风味成分 解薇;娄永江;  
气质联用结合主成分分析辨别卷烟基本味觉的研究 叶楠;肖作兵;刘强;冯涛;李智宇;冒德寿;  
漂洗方式对微粒化鱼浆品质的影响 雷跃磊;熊善柏;赵思明;  
黄原胶对酪蛋白酸钠乳状液稳定性的影响 刘丽娅;赵强忠;孔静;赵谋明;  
一点红提取物体外抗氧化活性研究 王伟;张艳华;李超华;王立升;唐江涛;  
源于鸡蛋清溶菌酶ACE抑制肽的分离纯化及结构鉴定 饶胜其;刘锋锋;居涛;徐雯琪;杨严俊;  
硝酸酯类槲皮素衍生物的制备及抗氧化活性研究 韦静;李芳耀;杨新平;文杜鹃;邓海东;  
鲨鱼肉盐溶蛋白凝胶质构参数的相关性分析及其提取条件优化 丁宁;陈丹;顾玲芳;杨文鸽;颜伟华;徐培芳;  
苦味酸-羧甲基纤维素酯的稳定性及其对维生素B<sub>6</sub>的吸附性能 戴晓峰;方桂珍;  
果梅果实浸提液抑菌活性的研究 邵静;高志红;章镇;王丽平;王培培;罗晓燕;  
不同的二价阳离子(Ca<sup>2+</sup>、Mg<sup>2+</sup>、Zn<sup>2+</sup>)对 郑二丽;杨晓泉;吴娜娜;  
不同处理条件对猪肉匀浆物凝胶特性的影响 王祎娟;余小领;李学斌;马汉军;段虎;潘润淑;  
茶树菇水提取液对生牛肉糜抗氧化的研究! 傅明辉;杨晓敏;黄紫薇;  
谷朊粉的有限酶解对其分散性及胶黏性的影响 王章存;陆杰;李乐静;崔胜文;  
四种非肌肉蛋白对冷冻竹荚鱼鱼糜凝胶能力的影响研究 夏培浩;薛勇;王超;崔宏博;张莉莉;  
普洱生茶和熟茶香气中萜烯类和甲氧基苯类成分分析 曹艳妮;刘通讯;  
不同采收期黄参功效成分及甲醇提取物抗氧化性研究 郝果;田呈瑞;高春燕;周瑞;高亚妮;康宇新;  
食物加工方法对亚麻木酚素稳定性影响的研究 金鑫;阎卫东;邵云东;  
拉曼光谱研究脉冲电场作用下磷脂脂质体构象的变化 贾晓;曾新安;  
不同处理方法对米糠品质稳定性的影响 崔富贵;李安平;谢碧霞;丁彦鹏;田玉峰;  
分子蒸馏富集甜杏仁油中多不饱和脂肪酸技术研究 吕从锦;侯伟伟;陈小华;段磊;鲁蒙;杨海燕;  
梅片树叶挥发油的抗氧化活性研究 陈建平;苏健裕;陈玲;李琳;李冰;李晓玺;  
荔枝干微生物菌落分析及其霉菌的分离鉴定 杨韦杰;徐玉娟;唐道邦;吴继军;肖更生;  
采用原子力显微镜分析乳酸链球菌素结构的研究 杜琨;陈锦屏;苏凤贤;  
甜叶菊随机扩增多态性DNA技术优化及亲缘关系研究 胡能兵;何克勤;张子学;林平;隋益虎;崔广荣;  
一株高效降胆固醇嗜酸乳杆菌在发酵乳中的应用 田建军;张开屏;张保军;靳焯;  
裂褶菌产内切β-1,3-葡聚糖酶培养基组成的优化研究 畅晓洁;郑必胜;赵欣;

絮凝活性菌株培养条件的响应面优化	李明珠;王玉田;张莉力;赵卉双;
紫外线和硫酸二乙酯诱变高产凝乳酶地衣芽孢杆菌的研究	张卫兵;梁琪;乔海军;米兰;张炎;杨敏;甘伯中;
蒸谷晚籼米的制备及其无机元素和农药残留分析	
超声辅助酶法提取废次烟叶中绿原酸、烟碱工艺研究	朱松;姜在祥;陈尚卫;戴军;王洪新;
超临界CO <sub>2</sub> 提取辣椒油树脂工艺的研究	金靓婕;朱世云;梁承红;李荫;
高纯菜籽蛋白的制备及其相关性质研究	周俊;潘丽军;韩智宏;
大蒜素 $\beta$ -环糊精微胶囊制备工艺及其稳定性研究	李延啸;郑兆启;韩亚芬;乔旭光;
柚子皮中柠檬苦素提取工艺及其抑菌活性研究	李彪;施蕊;熊智;叶敏;华燕;孙浩;
明日叶中总黄酮的微波辅助提取工艺和检测方法研究	邹毓兰;单虎;高桂余;吕海涛;
酶解法制备鹿茸多肽的研究	徐明;岳喜庆;
组合式中空纤维膜澄清杨梅果酒的研究	罗兰萍;肖凯军;
速冻微波调理食品-调味鱼片的开发	刘晶晶;乙飞船;韩曜平;王雪峰;戴阳军;
橘皮粗多糖的提取工艺优化及抗氧化活性评价	董航;陈瑞战;李世哲;于京;杨思敏;李元;
改性 $\beta$ -环糊精对茴香醛、柠檬醛的包结研究	刘葵;刘曦;苏雪梅;
茯苓壳乙酸乙酯提取物的毛细管电泳法分离	张余;李敏;贾小丽;
高生物活性柠檬膳食纤维的功能特性研究	黄清霞;雷激;李华鑫;王涓;董静;龚丽;
野生粉叶爬山虎种子等部位的原花青素提取纯化工艺及含量测定	董爱文;朱深海;王国庆;
苦荞麦淀粉微球的制备及表征	卢飞;熊双丽;史敏娟;王莹莹;
超声波辅助提取藜蒿多酚工艺优化及抗氧化活性研究	涂宗财;张露;王辉;叶云花;刘玮;
响应面法优化超声波提取火麻仁油	邓仕任;夏林波;郭莹;
扁杏仁油微胶囊的制备及质量评价	张莉;杨有林;张靖;张志琪;
响应面优化酶法提取青钱柳黄酮的工艺	柳旭光;杨洋;王峰;袁经权;缪剑华;
薄膜-超声法制备二氢杨梅素脂质体的工艺研究	熊伟;李雄辉;胡居吾;涂招秀;季清荣;
响应面法优化微波辅助提取贻贝蛋白的工艺研究	曹川;包建强;
金佛手总黄酮的超声提取工艺研究	陈洁;吕天喜;叶竞雄;赵玉玲;
超声强化提取山黄皮果总黄酮及其抗氧化活性的研究	
卷心菜中叶黄素提取工艺研究	谢翎;陈红梅;杨彬彬;黄勃;
高温花生粕中花生蛋白提取工艺研究	高丽霄;刘冬;徐怀德;李娜;李艳;
提高挤压膨化糙米粉的冲调分散性	马涛;卢镜竹;
山核桃饼粕分离蛋白的提取工艺研究	杨瑾;董明;曹彬彬;赵晓佳;
改性乌柏脂的液-液萃取脱酸工艺研究	谭志强;吴炜亮;郑建仙;
长白山区刺五加果糕的配方及工艺研究	何文兵;徐晶;邵信儒;刘雪莲;李冬梅;
新疆红枣多糖酶法提取工艺研究	吴洪斌;王永刚;刘成江;王俊刚;赵志永;金新文;
肉桂醛聚乳酸膜性能的研究	王庆玲;李翠翠;田耀旗;朱艳巧;金征宇;
桃金娘色素稳定性及初步分离研究	张少敏;崔春;赵谋明;陈文芬;
柠檬黄素在淀粉凝胶内的扩散特性研究	赵学伟;李国愉;
炒货葵花籽的抗氧化效果研究	颜小平;林富强;何松;赵强忠;赵谋明;

葡萄酒的管道安全分析	胡云峰;肖娟;陈君然;王容倩;
以云烟87为主的烟末乙醇抽提物风味成分的气相色谱-质谱法分离鉴定	
近红外光谱法快速检测带鱼肉中的水分和蛋白质含量	王小燕;顾赛麒;刘源;陆焯;王锡昌;
高效液相色谱-Ru(bipy) <sub>3</sub> ~(2+)-Ce(SO <sub>4</sub> ) <sub>2</sub> 化	龙星宇;陈福南;
单增李斯特菌免疫磁珠的制备研究	徐金亭;李志清;向军俭;唐勇;杨红宇;
高效液相色谱法测定老陈醋中的γ-氨基丁酸	李云龙;陕方;胡俊君;
呋喃西林代谢物多克隆抗体制备及酶联免疫吸附分析方法	
CdS-BSA-CTMAB荧光光度法测定食品中蛋白质的含量	焦嫒;董学芝;胡卫平;王鑫;
顶空GC-MS法测定植物油中的6种挥发性苯系物	孙卫华;马卉;李泉;孟文静;顾蓓蓓;
贮藏温度对鲜切杏鲍菇呼吸强度和贮藏品质的影响	寇莉萍;王敏;侯豪豪;
不同处理方式对厚皮甜瓜的贮藏保鲜效果研究	王良艳;张润光;张有林;尹梦亭;赵蕾丹;
不同保鲜剂对马粪海胆贮藏品质的影响	王超;宋金红;张灏;陈明伟;薛勇;韩晓银;薛长湖;
植酸结合胶红酵母对桃果采后根霉病的控制	杨其亚;张红印;庞水秀;靳莎莎;
不同消毒处理对鲜切桔梗贮藏中生理生化影响研究	孙怡发;赵四东;周泉城;
东北山核桃仁油增强小鼠学习记忆能力的研究	徐红艳;包怡红;刘富国;于阳阳;
乌饭树叶水提取物改善糖尿病小鼠血糖和血脂水平的研究	王立;张雪彤;章海燕;程素娇;钱海峰;张晖;张英;
一株槐树内生真菌发酵产物对羟自由基所致小鼠肝组织过氧化的体外作用	史佳琴;陈强;王梅霞;陈双林;
榆黄蘑饮料对小鼠实验性高脂血症的降脂作用	郑超楠;金在久;施溯筠;
鲜切果蔬贮藏保鲜技术的研究进展	郑优;陈厚荣;
玛咖的食品营养与安全评价及开发前景	李磊;周昇昇;
现代膜分离技术及其在大豆加工中的应用	李琦;李军霞;
微波辅助技术在大分子蛋白质研究中的应用	马申嫣;范大明;赵建新;庞珂;陈卫;张灏;
食用槟榔加工的安全风险评估研究进展	许丹;刘芳;申衍豪;江媛媛;李滨;
过敏原分离纯化技术的研究进展	孙秀兰;单晓红;张银志;管露;尹德成;
蚕蛋白质资源的研究现状及其在食品工业中的应用	李国荣;张华峰;李建科;吴晓霞;
水产品腥味物质形成机理及相关检测分析技术的研究进展	王国超;李来好;郝淑贤;杨贤庆;岑剑伟;黄卉;魏涯;
生物质提取木糖工艺及木糖检测方法研究进展	付文;王丽;史博;
茶多酚含量测定方法研究综述	党法斌;高峰;郭磊;韩晓弟;
近红外光谱技术在茶叶品质评价中的研究与应用	周小芬;叶阳;陈芄;刘跃云;王博;
球磨微细化处理在植物性原料微粉制备中的应用研究	秦军伟;李成华;宫元娟;
大米蛋白调控胆固醇代谢的研究进展	栾慧;杨林;
数值模拟方法在食品微波干燥机理与过程研究中的应用	张丽影;范小平;周家华;张钦发;
鸡腿菇功能性成分及其功效研究进展	赵春江;陈士国;彭莉娟;程玉;叶兴乾;陈健初;