

食品科学

目次

2011年

第32卷 第01期

总第398期



主管：中国商业联合会

主办：北京市食品研究所

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：马水征

责编：王晓云

编辑：刘莉、李琦、张睿梅

英文翻译：陈宁、孙群

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

电子邮箱：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：吉林印刷厂

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：京大工商广字第0007号

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

- 明胶-肌原纤维蛋白混合凝胶形成的作用力 杨玉玲等(1)
- 葡萄皮渣提取物总酚含量及体外
抗氧化活性、抑菌活性 刘芸等(5)
- 暴露评估中稻米重金属汞污染的适宜采样量 宋雯等(10)
- 不同防腐剂对3种模式腐败菌抑菌效果的比较 陈南南等(14)
- 一种具有自由基清除活性的酸性苦瓜多糖的
分离纯化及单糖组成分析 陈红漫等(19)
- 核桃蛋白酶解产物的特性研究 张然等(23)
- 杜仲叶树脂分离纯化产物体外抗氧化活性研究 董文宾等(27)
- 裸燕麦球蛋白的分离纯化及其抗氧化活性研究 蔺瑞等(31)
- β -环糊精聚合物微球对 Zn^{2+} 的吸附行为及机理 李仲谨等(35)
- 不同滴灌制度对梨枣抗氧化活性的影响 于金刚等(39)
- 鸡肉火腿肠综合品质的研究 扶庆权等(45)
- 黄芩苷结构修饰及抗氧化构效关系 韩宝瑞(49)
- 辐照对大豆分离蛋白功能特性影响 莫耽等(52)
- 黑灵芝不同部位多糖成分分析及抗氧化活性 张汇等(56)
- 一株嗜热链球菌ST1的产胞外多糖流变学特性 张铁华等(62)
- 酯化修饰对二氢杨梅素性能的影响 李卫等(66)
- 腐乳发酵过程中化学组分与质构的变化 周炎等(70)
- 紫薯中两种功能性成分的分离鉴定 丁利庆等(74)
- 脉冲电场强化天冬酰胺-果糖体系的研究 贺湘等(78)
- 不同处理对四棱豆脂肪氧化酶活性的抑制作用 郑兵福等(82)
- 抗坏血酸清除DPPH自由基的作用机理 李铨军等(86)
- 粉丝弹性模量测定方法的研究 姜松等(91)
- 基于模糊数学的剁椒感官综合评价方法 胡璇等(95)
- 不同品种茄子果皮花青素含量及其稳定性 周宝利等(99)
- 降低腌肉亚硝胺含量的复合抗氧化剂研究 邢必亮等(104)
- 食品用亚硝酸盐红曲色素染色警示方法 杨慧萍等(108)

生物工程

PCR-DGGE分析天源酱园豆酱发酵

过程中微生物多样性 高秀芝等(112)

科 学

目次



第01期 总第398期

三棱黄酮抗 HeLa 宫颈癌:降低分裂期细胞

- 比率诱导细胞凋亡 孙杰等(210)
- 红甜菜鲜汁抗疲劳作用的实验研究 祖元刚等(215)
- 红茶抗疲劳功效研究 黄业伟等(218)
- 白藜芦醇对 KKAY 小鼠的胰岛素敏感性影响及机制 ... 孙延双等(221)
- 苦荞萌发物中生物活性黄酮对人乳腺癌
细胞增殖的抑制作用 周小理等(225)
- 烤红薯的污染分析与安全性评价 鲁海波等(229)
- 海藻粉对仙居鸡肉营养成分的作用研究 王佩等(232)
- 体外消化/Caco-2 细胞模型评价面粉锌生物利用率 ... 雷激等(236)

专题论述

影响酸乳后酸化作用的相关因素

- 及其作用机理研究进展 乌兰等(240)
- 我国广式腊肠研究进展 吴燕涛等(246)
- 花生蛋白膜研究进展 刘媛媛等(251)
- 蛋白质组学在反式脂肪酸和心血管疾病
关系研究中的进展 于化泓等(256)
- 草菇的化学特性与药理作用及保鲜与
加工研究进展 刘学铭等(260)
- 近红外光谱技术在食品掺伪检测应用中的研究进展 ... 王小燕等(265)
- 牛奶中脂肪检测技术研究进展 阳丽芝等(270)
- 植物雌激素抗肿瘤作用机制研究进展 魏华波等(274)
- 生物技术在军用食品中的应用与展望 郝利民等(278)
- 复合变性对食用淀粉性能的影响研究进展 徐忠等(283)
- 肌内胶原蛋白与肉品质关系研究进展 常海军等(286)
- 芦笋中甾体皂苷结构和功能特性的研究进展 张若洁等(291)
- β -环糊精及其衍生物的荧光增敏作用研究进展 张敏等(297)
- 乳酸菌胆盐水解酶生理特性和分子
生物学的研究进展 张红星等(302)

《食品科学》自 1980 年创刊以来获得
以下殊荣

- 国家自然科学基金资助重点学术期刊
- 2003 年全国商业科技进步二等奖
- 2003—2010 年连续八届
百种中国杰出学术期刊
- 中国精品科技期刊
- 中国权威学术期刊
- 中文核心期刊
- 中国科技核心期刊
- 中国期刊方阵双效期刊
- 学位与研究生教育中文重要期刊
- 中国科学引文数据库核心库收录期刊
- 美国《化学文摘》收录期刊
- 英国《食品科技文摘》收录期刊
- 日本科学技术社数据库收录期刊
- 《中国期刊网》重点收录期刊
- 中国生物学文献数据库收录期刊
- 《中国学术期刊文摘》(英文版) 收录期刊

声明

由于本刊被《中国期刊网》全文收录,故向本刊投稿者若未作声明,均视为其文稿刊登后可供以上数据库收录、转载并上网发行;其作者文章著作权使用费与稿酬一次付清,本刊不再另付其他报酬。若作者不同意自己的文章在以上数据库刊载,请投稿时在稿件中注明。