

刘昕教授荣获第一届友成扶贫科研成果奖

聚集科技优势 聚焦产业热点 中国食品科学技术学会第八届年会暨第六

关注非热加工技术,关注食品产业创新——2011北京非热加工技术国际研

科学看待速冻面米食品中检出金黄色葡萄球菌的问题

淀粉黏度性质研究最新进展

黄峻榕;许亚伦;

微氧技术在葡萄酒酿造中的应用

张军翔;李永山;郝笑云;

信号肽编码序列库的构建及耐热乳糖酶的分泌

夏雨;弓紫丰;成玉梁;赵莹;孙震;

非水相介质杂醇油酶法转化天然酯类香料的研究

王成涛;丁晓英;张佳婵;赵磊;孙宝国;

蔗糖溶液中超声空化泡运动数值的模拟

黄永春;周莹;杨锋;任仙娥;何仁;

退火温度对聚合酶链式反应焓值的影响

周国燕;蓝浩;李红卫;

辣椒制品模糊辣度的表示与测定

杨代明;马东兴;李忠海;李晓燕;

AB SCIEX公司推出全球首个可靠的过敏原质谱测定方法

小麦淀粉粒机械损伤程度与面粉品质关系

孙宇;李利民;张杰;韩小贤;郑学玲;

人工养殖三文鱼营养成分的分析

江建军;邓林;李华;

小麦谷蛋白溶胀指数与面团特性及面条品质相关性分析

赵清宇;李利民;张杰;郑学玲;

不同分子量和不同酯化度苹果果胶的研究

赵光远;刁华娟;荆利强;

粉状辅料添加方式和时机对切片火腿品质的影响

孙建清;徐宝才;李景军;周辉;祝义亮;

Weissella hellenica 1501对发酵香肠品质的影响

樊康;李榕;雷华威;董明盛;陈晓红;

两株嗜酸乳杆菌体外降低胆固醇的研究

路四海;赵瑞香;祁婷婷;

卫生部公布我国首个预包装食品营养标签国家标准

葡萄酒陈酿过程中溶解氧变化研究

李永山;张军翔;郝笑云;

33种食品添加剂禁止生产和销售和使用

枣干制过程中可溶性糖含量变化的规律

魏利清;万红军;许铭强;李瑾瑜;逢焕明;李焕荣;

酶解工艺对改善发芽糙米口感的影响

曾丹;李远志;陈友清;陈倬澄;李思超;洪雁;

大肠杆菌、沙门氏菌可能会潜伏在植物组织中

膳食纤维对鱼糜凝胶工艺特性的影响

程珍珠;赵伟;杨瑞金;

GC-MS法分析南湾鳙鱼鱼肉挥发性成分的组成

赵亮;马凌云;

响应曲面优化超滤分离花生粕活性肽的工艺

宋慧;苗敬芝;唐仕荣;

迷迭香中鼠尾草酸分离纯化及抗氧化能力指数测定

杜纪权;徐鸿;陈雪香;肖苏尧;曹庸;

加工工艺对石榴浓缩汁抗氧化能力的影响

黄明亚;陈祥贵;何宇新;杨潇;刘建伟;张全;

碱法和超声辅助酶法分离燕麦淀粉的比较研究

何义萍;韩小贤;赵亚娟;郝春明;郑学玲;

超临界CO<sub>2</sub>流体萃取苦瓜叶中黄酮的研究

王文渊;唐守勇;龙红萍;

莓茶乙醇提取物的急性毒性研究

谭平;姚茂君;辛益妹;马美湖;

微波辅助提取石榴皮多酚工艺研究

文春鹃;陈祥贵;饶夙;包清彬;何宇新;

超声波辅助法提取苦荞麦饭中芦丁工艺的优化

罗秋水;黄月胜;熊建华;杨勇;陈沙;刘志远;

脱脂米糠制备膳食纤维工艺条件的优化

李丽辉;林亲录;符日道;

响应面法优化稻壳中木聚糖的提取工艺

韩丹妮;谢定;

气味指纹分析技术在虾风味料检测中的应用

解万翠;杨锡洪;章超桦;吉宏武;张丽凤;

食品中双酚A缩水甘油醚和酚醛清漆甘油醚的测定

陈意光;罗东辉;罗海英;吴玉奎;洗燕萍;吴文海;

连续流动化学分析仪在发酵液在线监测上的应用

宗绪岩;李丽;刘清斌;罗惠波;卫春会;江文涛;

胡桃醌对大肠杆菌呼吸及能量代谢的影响

吴朝霞;张敏;金楠;张旋;

薄层层析法检测乳糖水解产物的研究

吴琼;孙洋;谷伟;钱方;

酪蛋白酶解液中β-酪啡肽-7的液相色谱检测

王立晖;袁永俊;王芑;李培骏;

HPLC-MS/MS快速测定动物肌肉中6种聚醚类抗生素

蓝丽丹;黄永辉;周鹏;

利用电子鼻区分羊奶中不同浓度抗生素

张瑶;丁武;

大孔树脂精制竹蔗烟熏液的工艺研究

王路;王维民;谌素华;刘辉;

红麻花丙酮可溶性色素分离与鉴定

罗玉芳;祁建民;叶芳;

白花败酱草乙醇提取液的抑菌作用及其稳定性研究

戴聪杰;林培庆;

商品柑橘精油的抑菌性及其应用研究

李巧巧;雷激;唐洁;税永红;

|                         |                            |
|-------------------------|----------------------------|
| 桔皮色素的抑菌性及稳定性研究          | 汪洪涛;                       |
| 肉桂精油抑菌活性研究              | 王步江;刘金福;樊秀花;张陈云;           |
| 多肽对酱菜发酵中亚硝酸盐的影响         | 傅亮;鲍玲玲;吴炳鸿;黄汉聪;            |
| 基于Delta-s的高速果奶装箱机器人工程示范 | 刘凤臣;陈凯;张良安;尤晨;周东;刘黎明;冯进友;  |
| 食品冷杀菌用高压脉冲发生器的研制        | 杜存臣;吴清;                    |
| 马铃薯淀粉加工汁水臭氧降污的中试设备设计    | 郑欢;金毅;秦礼康;安军;              |
| 普洱茶发酵自动化生产专利技术的研发       | 吴绍帅;李亚莉;黄云战;杨明容;周红杰;       |
| 胶辊磨谷机工作参数对稻谷加工破碎率的影响    | 伍毅;阮竞兰;伍维维;                |
| 储粮库地上通风笼的仿真与优化          | 张海红;阮竞兰;                   |
| 低温循环式烘干机对南方高水分稻谷干燥的实践   | 吴苏喜;刘瑞兴;杨文凤;杨永利;           |
| 不锈钢薄壁容器在白酒生产中的应用        | 范伟国;                       |
| 农业院校食品机械类课程教学模式的探索与实践   | 刘登勇;盖圣美;史秋峰;               |
| 复合生物保鲜剂对猪肉保鲜的研究         | 刘骁;谢晶;林永艳;                 |
| 无硫复合保鲜剂结合冰温气调保鲜南美白对虾    | 周娟娟;马海霞;李来好;杨贤庆;梁慧;杨燕;张楨;  |
| 基于理化指标的山核桃新鲜度模型构建       | 金应;路兴花;庞林江;王允祥;郭瑜晨;        |
| 不同贮藏条件下柑桔皮中果胶含量及酯化度的变化  | 胡笑安;谭兴和;王锋;张喻;蔡文;郭润霞;      |
| 不同直径微孔保鲜袋保鲜茭白效果研究       | 钱炳俊;邓云;陈骏;张晗;沈永培;平健;曹林奎;   |
| 贮藏温度对薄膜包装菠菜品质的影响        | 朱军伟;谢晶;林永艳;张洪磊;            |
| V_C纳米脂质体的制备研究           | 杨水兵;刘伟;刘成梅;童桂鸿;刘玮琳;郑会娟;周伟; |
| Alcalase酶解高底物浓度玉米蛋白工艺优化 | 宋占兰;郑喜群;刘晓兰;               |
| 双酶法优化复合碎米-糙米乳饮料工艺条件     | 单斌;朱建华;全小丽;刘惠贞;            |
| 苹果渣液态厌氧发酵制备生物氢气的研究      | 马晓珂;王振斌;陈克平;王倩倩;王世清;       |
| 香菇多糖的树脂脱色工艺研究           | 肖丽霞;于洪涛;胡晓松;               |
| 提高产朊假丝酵母富硒能力的工艺条件研究     | 王大慧;杨波;卫功元;丁志娟;            |
| 利用模糊数学感官评价法研究猪肉丸加工工艺    | 刘勤华;周光宏;孟美晨;潘润淑;马汉军;       |
| 混料设计优化复合酶酶解制备低聚木糖工艺     | 岳鹏;王芑;孙勇民;                 |
| 响应面法优化黑豆干酪工艺条件          | 谭淑君;蒋爱民;胡利辉;               |
| 新型层析快速检测技术及其在食品安全中的应用   | 刘道峰;邓省亮;赖卫华;               |
| 酒精性肝病发病机制及防治机理研究        | 陈湘宁;郭琳博;李宇华;胡婉珊;丁轲;        |
| 挂面自动包装技术的研发现状           | 刘凡;张永林;                    |
| 食品企业的网络营销之路             | 文亮;何善;刘炼春;                 |
| 《食品与机械》2011年1~6期分类总目次   |                            |