

利用nested PCR-DGGE技术分析江苏啤酒大麦真菌群落结构	梁小刚;蔡国林;张中华;商曰玲;陆健;
耐硒驯化灵芝菌种的液态发酵中硒的富集特征	胡海涛;袁林喜;尹雪斌;郑璞;朱元元;刘志奎;焦文宁;
冷冻处理导致气单胞菌的损伤机理	董庆利;梁娜;
谷氨酸分批等电结晶中品种表面积及其粒径对产品粒度分布的影响	杨飞;张建华;张宏建;毛忠贵;
全国果葡糖浆市场与发展高峰论坛在京举办	
Klebsiella pneumoniae连续发酵生产1,3-丙二醇	贺璐;赵雪冰;孙燕;刘德华;
北京市知识产权局领导到中国食品发酵工业研究院考察调研	
角毛壳菌木聚糖酶基因xyn24在毕赤酵母中的高效表达及产酶的固定化研	王艳君;杨谦;
科技部国际合作司领导到中国食品发酵工业研究院指导工作	
美国拟批准V_D_2面包酵母用于焙烤制品	
Genome shuffling技术改造ε-聚赖氨酸重组菌Strep	刘春梅;李树;董传亮;赵福林;毛忠贵;
脱苦甜菊糖的酶法制备	万会达;夏咏梅;
传统香肠中产生物胺肠细菌和乳酸菌分离方法的研究	卢士玲;李开雄;徐幸莲;李蕊婷;马宇霞;李宝坤;
多粮浓香型白酒发酵过程中糟醅生物及非生物因子的变化规律	周瑞平;游玲;陈云宗;唐代云;江东材;刘超;
卫生部关于批准焦磷酸-氢三钠等5种食品添加剂新品种的公告	
温度条件对乳清蛋白糖基化反应特性和抗氧化活性的影响	姜瞻梅;赵艳娜;刘书云;田雨;
棉籽多肽功能性和稳定性研究	高海燕;黄丹妮;高莹莹;吴任绮;孙涛;
梅特勒-托利多荣获2012食品饮料工业荣格技术创新奖	
超越系列HX/HS卤素水分测定仪即将上市	
豆渣可溶性膳食纤维酶法制备工艺及其品质分析	景言;迟玉杰;
高温型α-淀粉酶对膨化米粉冲调性的影响	许亚翠;钱海峰;张晖;
酸解和乙酰化改性对木薯淀粉性质的影响	李佳佳;李航;高群玉;
虾头自溶产物微生物混合发酵的工艺条件	孟凌玉;吉宏武;高加龙;卢虹玉;王超;潘广坤;潘创;
高密度CO ₂ 对全蛋液功能性质的影响	李玉娜;迟玉杰;孙强;
二氧化碳浸渍对红树莓果酒品质的影响	王金玲;李亮亮;赵福杰;段晓玲;
玉米甜酒酿发酵工艺的优化	刘晓鹏;姜宁;徐世伟;周大寨;肖强;罗世家;
蛋白组学技术在乳酸菌环境胁迫应激研究中的应用	周方方;吴正钧;艾连中;刘振民;
微生物酸性木聚糖酶及其应用的研究进展	王雅珍;李秀婷;孙宝国;朱运平;滕超;
2012年第二届国际啤酒技术高峰论坛即将拉开序幕	
第三届全国酶制剂研究开发应用技术研讨会成功召开	
电子鼻和电子舌在饮料酒分析中的应用近况	戴鑫;于海燕;肖作兵;
基于LuxS的群体感应系统在乳酸菌共培养中的研究	张腾;贺银凤;
近红外光谱技术在食品检测与质量控制中的应用	李宗朋;王健;宋全厚;尹建军;侯玉柱;张英;
卫生部批准人参为新资源食品	

植物蛋白质资源的开发利用

刘建化,王工成,

植物蛋白质资源的开发利用

胡苗苗;杨海霞;曹炜;徐抗震;邓建军;

低分子添加剂法抑制焙烤食品中丙烯酰胺的研究现状

李飞;李想;

高盐食品中铅含量检测方法概述

赵志远;贺国庆;李佳颖;

实时浊度LAMP法检测豆制品中转基因成分

叶蕾;沈会平;闫鹤;李琳;石磊;

乳品生产链金黄色葡萄球菌的污染、耐药性分析及 β -内酰胺类药物耐药基因

顶空固相微萃取和同时蒸馏萃取法分析猪肉汤的挥发性成分

徐永霞;赵洪雷;朱丹实;潘思轶;

超高效液相色谱-串联质谱法高通量快速测定调料中罂粟壳生物碱含量

环保部发文严禁使用废塑料生产食品用塑料袋

特殊配方食品不得随意添加氨基酸

多糖组分色谱指纹图谱聚类分析可可粉的掺假鉴别

胡明华;王琴;戴军;陈尚卫;朱松;

卫生部:禁止婴儿配方食品使用“促进大脑发育”的标签

可可脂与代可可脂的GC-MS鉴别分析及应用

苑函;马越;李双石;

国家食品农产品检测实验室联盟成立

超高压液相色谱-串联质谱法测定肉类中沃尼妙林和泰妙菌素的残留量

应用紫外分光光度法评估原料奶中芽孢杆菌芽孢数

马伟华;李爱华;李红;

树脂法分离纯化桑葚花色苷

胡金奎;戴军;张九勋;张宝山;陈尚卫;朱松;

径向流耦合超滤分离纯化铜藻多糖及其烟丝保润的应用

邵平;杨君;黄芳芳;叶超凡;孙培龙;

响应面法优化盐藻油的超声波辅助提取工艺

李秀霞;孙协军;王珍;李娇;

微波- β -CD协同提取山楂中熊果酸

李志英;王凌;

3种弱有机酸结合NaCl腌制对牛肉肌内胶原蛋白的影响

常海军;朱建飞;周文斌;

不同杀菌条件对软包装肉鸡鸡翅感官品质的影响

周厚源;刘娟;李汴生;阮征;郭伟波;林光明;

英国伦敦大学研究显示多吃橙子防PM2.5

英国研究称可用废弃食用油制造生物塑料

羊肉涂膜保鲜工艺优化

范少丽;魏富强;申小丽;敬思群;

壳聚糖及其衍生物在水产品贮藏保鲜中的应用

胡晓亮;沈建;

不同浓度1-MCP处理对杏鲍菇采后贮藏品质的影响

赵春燕;马芳菲;冯叙桥;刘诗阳;