

- 2011年科学仪器行业运行情况汇报 闫增序;
- 琥珀酸脱酰胺对小麦面筋蛋白酶解产物抗氧化性的影响 陈楠楠;任娇艳;赵谋明;
- 二氢杨梅素与胰蛋白酶相互作用特性的研究 赵红辉;韦庆益;宁正祥;袁尔东;陈磊;
- 稻壳真空烧制制备多孔炭材料研究 陆凤凤;王园园;王楷媛;李晓瑄;
- 普洱茶发酵过程中酶活性与主要品质成分关系初探 郝瑞雪;杜丽平;徐瑞雪;肖冬光;王超;
- 大豆分离蛋白在不同pH下的拉曼光谱分析 王中江;江连洲;
- 乳酸乳球菌富硒及其硒多糖抗氧化活性研究 齐睿婷;颜炳祥;潘道东;柏雪;戴成盛;
- 三种浆果提取物体外抗氧化活性研究 刘荣;冷梅;王振宇;
- 沙枣细粉超微粉碎后对物化特性的影响研究 梁琪;毕阳;米兰;张炎;刘英英;
- 苦瓜总皂甙最小抑菌浓度和最佳抑菌条件的研究 耿丽晶;周围;张丽艳;张扬;张静;
- 壳聚糖和菠萝皮渣纤维素交联复配物对铜离子的吸附特性研究 韩锐;叶盛权;吉宏武;高加龙;卢虹玉;姜秋焕;
- 中式烹饪对马铃薯中抗性淀粉及主要营养物质的影响 孟天真;闫永芳;赵春江;叶兴乾;
- 内源酶在鱼肉和猪肉热胶凝过程中作用的比较研究 刘茹;李俊杰;熊善柏;谢笔钧;
- 芦笋废弃物中黄酮化合物的结构鉴定及其稳定性研究 马越;宋佳;张超;钱海峰;赵晓燕;
- 蚕蛹蛋白中性蛋白酶可控水解动力学模型
- 桦褐孔菌多糖的分离纯化及其组成分析 范柳萍;张举贤;
- 草果抑菌物质提取分离及GC-MS分析 仇厚援;刘小玲;陈文学;吴莉宇;王强;
- 纳豆菌脂肽对金黄色葡萄球菌抑菌机理的研究 刘唤明;孙力军;王雅玲;徐德峰;刘阳;陈宏;唐晓山;
- 肾豆分离蛋白酶解液抗氧化性能研究 邓利玲;周露;范定涛;邹泊羽;钟耕;
- 葡萄糖对大豆分离蛋白储藏中性质变化的影响 曾永昶;何志勇;曾茂茂;黄小林;陈洁;
- 乌贼墨抑制海洋鱼体腐败菌活性成分分离 师莉莎;刘华忠;钟杰平;谢主兰;乐小炎;黄志成;潘江球;
- 热风微波耦合干燥鲜枣的研究 张琦;宋春芳;周韵;崔政伟;阚伟良;
- 辣椒及辣椒食品中可溶性多糖抗氧化活性研究 萨仁高娃;姜波;胡文忠;姜爱丽;
- 脱皮及超微粉碎对紫麦全麦粉加工品质的影响 罗斐斐;侯汉学;董海洲;石琴琴;张锦丽;
- 绿茶汤pH对其颜色及抗氧化能力的影响 陈然;张季艾;范志红;
- 杜仲叶绿原酸提取物与绿原酸、维生素C体外抗氧化比较 李文娜;肖苑;陈阳;刘银花;
- 甘肃和新疆产区孜然精油成分的比较 李大强;张忠;毕阳;王云飞;魏晋梅;
- 沙棘SOD结构修饰及性质研究 宫照斌;袁怀波;孟少华;刘丽霞;
- 一株芒果炭疽病拮抗菌抑菌活性的研究及其鉴定 李春玲;王庆国;胥丽娜;陈庆敏;
- 醋蛋多肽血管紧张素转化酶抑制活性的稳定性研究 杨锋;陈锦屏;吴莉莉;
- 不同波段的光照对无菌牛奶中光敏剂降解的影响 徐雯;卢立新;
- 干燥方式对不同接枝度的大豆分离蛋白-麦芽糊精聚合物性质影响 孙鹏;程建军;郑存汐;杨文鑫;
- 南极磷虾海鲜酱油的品质评价 吕传萍;李学英;杨宪时;郭全友;
- 复合膳食纤维的性质及其应用 任梅君;张根义;
- 马铃薯氧化淀粉性质及其对哈尔滨红肠品质的影响 韩冰;杜明;王聪;徐树来;叶墩昊;袁超;

碱预处理对慈竹机械浆酶解的影响	殷艳飞;房桂干;邓拥军;韩善明;焦健;刘姗姗;
氮饥饿/过氧化氢协同胁迫促进法夫酵母合成虾青素	朱龙宝;葛飞;魏胜华;李婉珍;陶玉贵;
响应面法优化碱性蛋白酶提取菜籽饼中可溶性蛋白质的研究	汤务霞;冯程;韩艳;
酸性淀粉酶菌株的诱变选育及酶学性质研究	钱萍;
乳酸乳球菌乳脂亚种MG1363中盐诱导启动子的克隆	余红仙;许文涛;程国灵;戴蕴青;黄昆仑;田洪涛;罗云波;
鸽肉寡肽的制备及分子量分布	曾哲灵;王慧林;高道龙;周星;苗大娟;
响应面法优化木瓜蛋白酶脱除霉菌多糖发酵液蛋白质工艺	张璐;关洁;王晓璇;张盛贵;
麦胚富集 γ -氨基丁酸的培养条件优化	闻秀梅;纪雅慧;杨庭;徐倩;白青云;
鲜马铃薯直接生产霉菌多糖中试工艺研究	关洁;张璐;李丽;张盛贵;
自然发霉条件下腐乳醅中优势微生物的分离与初步鉴定	姚翔;邓放明;陆宁;
可可味高木糖醇生物降解口香糖的研制	童琦;刘晔;余筱洁;张益群;张有做;周存山;
高速逆流色谱法分离制备孜然黄酮	吴素玲;孙晓明;张卫明;杨艳;张锋伦;
果肉型甜玉米复合浆饮料配方及稳定性研究	刘娟;史晓媛;李雪娇;韩永斌;
鳙鱼鱼块油煎工艺的研究	颜桂阜;姜启兴;许学勤;夏文水;孙洋;
模糊数学综合评价法优化苦荞茶新配方	隋秀芳;李祥;秦礼康;赵宇;林敏;
超声波-双酶法协同提取林蛙皮多糖的工艺优化	赵玉红;赵小旭;姜晓青;
响应面法优化脂质体包埋辣椒红色素的研究	施显赫;陈萌;高萌;武彦文;欧阳杰;
不同蔬菜热烫对维生素C的影响	吴晓伟;杨剑婷;王俊;
生姜汁在鹅腿肉嫩化中的应用研究	杨勇;任健;王存堂;刘鸿艳;周娟花;陶岩;
普洱茶液态自然发酵的工艺研究	徐瑞雪;杜丽平;郝瑞雪;王超;肖冬光;李长文;
白附子酪氨酸酶活性抑制成分的提取与分离	穆燕;魏海柳;李琳;张喜梅;董方圆;胡松青;
川麦冬提取物制备及其在卷烟中的应用	李斌;陈小明;林凯;张峰;洪祖灿;庄吴勇;蓝洪桥;
阴离子交换层析法分离纯化 γ -PGA	王浩;赵祥颖;田延军;乔君;刘建军;
酶-碱法提取碎米蛋白工艺研究	赵世光;张焱;薛正莲;樊龙;项敏;
苦荞沙琪玛生产工艺研究	贾素贤;王若兰;李开南;李梵;
燕麦中的黄酮提取与结构鉴定	朱礼艳;徐德平;
不同提取方法所得茶油的品质比较	杨辉;赵曼丽;范亚苇;邓泽元;熊华;
响应面优化花生分离蛋白提取工艺的研究	章宝;单杨;李高阳;
西洋菜中叶绿素提取工艺研究	魏强华;洗翠芝;张薇珠;杨淑娟;潘丽华;
响应面优化冷榨法制取山桐子油工艺的研究	吴发旺;刘春雷;
普鲁兰多糖软胶囊胶皮配方优化研究	连正淦;童群义;
绿茶蛋糕生产工艺及其抗氧化效应研究	曹盛;胡峰;徐兆琴;方丹;陆宁;
破壁提油灵芝孢子粉羧甲基化研究	胡丽萍;韦庆益;王周;许克勇;宁正祥;
沙棘原汁澄清处理对沙棘酒香气成分的影响	刘晓娜;韩建春;李玲伊;
茶树花中茶多酚和茶皂素综合提取技术研究	卢雯静;宁井铭;方世辉;江山;韦欢;
金针菇菇脚可溶性膳食纤维提取工艺研究	吴素蕊;郑淑彦;桑兰;侯波;刘蓓;高观世;
不同储存方式下烟叶致香成分的GC/MS研究	王慧;杨晶津;翁瑞杰;侯英;王保兴;曾熠程;向成明;杨蕾;王茜茜;

油酸与甘油对玉米醇溶蛋白膜机械性能的影响及机理探讨	徐晖;张根义;
高温下白卡纸中二苯甲酮和1-羟基环己基苯基甲酮向食品模拟物质的迁移	李丹;胡长鹰;程娟;吴宇梅;王志伟;
硼酸对L-阿拉伯糖异构酶催化合成D-塔格糖的影响	李晓卉;缪铭;沐万孟;江波;张涛;
魔芋胶在低脂猪肉丸中的应用研究	胡小芳;范定涛;周露;左琦;钟耕;
即食食品中单增李斯特菌的半定量风险评估	董庆利;郑丽敏;党维鑫;顾晓颀;
主成分分析在酱油质量评价中的运用	黄毅;锁然;李娜;
双缩脲法检测奶粉中总蛋白质快速检测试纸的研制	马丽华;田雨;姜瞻梅;田波;
微量农药溶液近红外光谱PLS模型的不同预处理方法对比研究	索少增;刘翠玲;吴静珠;孙晓荣;吴胜男;
辣椒中辣椒素类物质的检测方法及其稳定性研究	罗金凤;张迪;丁晓雯;章道明;梁菡峪;
HPLC-ELSD法测定能源作物三像草中的糖含量	黎娅;兰生葵;程谦伟;郭青松;伍时华;易弋;
莱鲍迪昔A在甲醇-水体系中溶解度与超溶解度的测定	赵宏宇;顾正彪;程力;李兆丰;洪雁;
生鲜罗非鱼片在冷藏过程中细菌群落演替的PCR-DGGE分析	孟晓华;段杉;
湿度对库尔勒香梨锈斑酶活性的影响研究	陈国刚;任雷厉;江英;陈正行;
荔枝的冷却方式选择	阮文琉;刘宝林;宋晓燕;
1-甲基环丙烯对硬溶质型桃果实细胞壁多糖降解特性的影响	阚娟;刘涛;金昌海;
臭氧处理对不同成熟度葡萄保鲜效果	武杰;朱飞;
四棱豆硒蛋白与其它硒源的生物利用研究	叶涛;陈东民;姚元枝;贺建华;
茶多酚对大强度耐力运动小鼠免疫功能的影响	张建伟;刘海燕;张淼;
百合多糖研究进展	朱泉;韩永斌;顾振新;陈志刚;
发酵肉制品研究新进展	董建国;路守栋;段虎;马瑞芬;潘润淑;
钙制剂研究进展	蒋金来;王令充;吴皓;刘睿;
不同方法在蛋白-多糖复合反应中的应用现状	包亚妮;袁芳;
蓝细菌中紫外吸收物质研究进展	刘荣;于海峰;逢圣慧;贺韵雅;
食品级微乳液的研究进展	余立意;张辉;冯凤琴;
流动注射化学发光法在食物及药物分析中的应用	陈冠林;邓晓婷;黄莹偲;储大可;高永清;
罗汉果的应用研究进展及产品开发中存在的问题	何伟平;朱晓韵;何超文;
柑橘类黄酮化合物的提取及定量分析方法研究进展	秦艳;冯卫华;白卫东;刘丽微;钱敏;
食品介电性质的研究进展	范大明;陈卫;李春香;毛丙永;庞珂;赵建新;张灏;
皂苷延缓衰老作用综述	徐先祥;吴杨峥;
腌制蔬菜风味物质组成及其形成机理研究进展	徐娟娣;刘东红;
发酵果蔬汁的功能特性研究进展	陈历水;丁庆波;吴伟莉;刘佳;苏晓霞;赵芸;
游离脂肪酸在几种常见食品风味形成中的作用	邓文辉;赵燕;李建科;涂勇刚;马晓娟;
产甘露醇菌株的育种研究进展	林琳;岳敏;曹海龙;杜昱光;赵春晖;
胡萝卜产品的加工及前景	刘均洪;刘颖;张媛媛;