

- 中国食品安全工作的进展与思考 苏志;
- 出口保鲜湿面技术壁垒与风险管理研究 杨文友;吴跃进;秦智勇;黄秋生;王汝毅;张玉萍;
- 风险-收益法概述及其在食品安全风险评价中的应用 崔凤霞;罗伟;罗季阳;杨倩;
- 酶联免疫法检测保健食品中透明质酸的含量 余日晖;俞斐;简旭凤;林志锋;刘春丽;宋春花;
- 顶空固相微萃取(HS-SPME)和气相色谱-质谱(GC-MS)联用定 史斌斌;徐岩;范文来;
- 铬天青S分光光度法测定茶汤中的铝含量 胥艳;王彦兵;胡卫平;朱金花;刘绣华;王宝杰;
- 鲜香菇与干香菇挥发性风味成分的GC-MS分析 安晶晶;王成涛;刘国荣;杨雪莲;张小溪;李靖;
- 样品形态对绿茶品质成分近红外定量预测的影响 徐荣荣;任广鑫;王胜鹏;王玉霞;张正竹;
- 青海葫芦巴种子氨基酸含量分析及评价 杨仁明;王洪伦;景年华;索有瑞;尤进茂;
- 莱茵-埃农氏法测定原料乳中乳糖含量的研究 蒋珍菊;林芳栋;
- 分光光度法快速检测食品中大肠菌群数 丁筠;殷涌光;
- UPLC-MS/MS检测柑桔不同组织中的柠檬苦素 江海;李新生;吴三桥;刘新;韩豪;高玥;彭浩;
- 茶叶榕营养成分分析及黄酮含量的测定 应跃跃;王喜周;何国庆;
- 气相色谱法检测药用葡萄糖原料碎米的有机氯残留
- 麝香草酚抑菌活性及其影响因素研究 王娣;谢海伟;曹珂珂;柯春林;钱时权;石亚中;任茂生;
- 基于MATLAB的青豆等温线模型 朱恩龙;杨昭;尹海蛟;朱宗升;
- 真空包装盐水鹅贮藏期间绿变现象的原因探究 杨凌寒;庞之列;徐幸莲;周光宏;
- 豆类胰蛋白酶抑制剂抗鲑鱼鱼糜凝胶劣化的研究 张宾;汪东风;邓尚贵;
- 人工接种与自然发酵泡豇豆的质地研究 刘洪;车振明;陈坤;朱胜华;
- 广东仁化白毛红茶香气组成的比较研究 王秋霜;陈栋;许勇泉;尹军峰;
- 注射-滚揉工艺对鸡腿制品品质的影响 陈金彦;刘登勇;周光宏;徐幸莲;
- 烘烤大豆制备发酵豆乳流变学特性的研究 雷勇刚;李理;
- 浓香葵花籽油挥发性风味成分的鉴定 周萍萍;黄健花;宋志华;王兴国;
- 不同直投式发酵剂中嗜热链球菌的全细胞蛋白电泳分析 徐爱才;马成杰;杜昭平;华宝珍;
- 中国首次明确将食品安全纳入地方绩效考核
- 离子对结冷胶凝胶温度及强度的影响 姜蕾;苏理;赵双枝;赵兴春;张彦昊;陈健;
- 基于固相微萃取-气-质联用法和电子鼻法检测锯缘青蟹挥发性风味物 顾赛麒;王锡昌;陶宁萍;张晶晶;吴娜;
- 食用玫瑰花色苷的提取及其稳定性研究 葛芹;马晓军;
- 基于动态密度法对面团发酵的研究 马勇;宋春芳;崔政伟;
- 绿豆抗氧化活性肽的分离纯化及其组成分析 张海生;孙键;张瑞妮;张泽炎;
- 超临界CO₂萃取和水蒸气蒸馏法提取甘肃白沙蒿中挥发油成分的差异性分 郭肖;姚健;赵保堂;王俊龙;张继;
- 紫叶稠李果实及叶片的色素抗氧化活性研究 刘荣;辛越;
- 菟丝子粗提物抗疲劳作用研究 尹爱武;田润;王盼;
- 槐糖脂表面特性和抗氧化活性的初步研究 杨帆;赵小慧;胡静;孙辞;刘栋;胡风庆;
- 柠檬热风干燥特性及数学模型 黄艳斌;郑优;陈海桥;李颖;陈厚荣;

溶氧对淀粉液化芽孢杆菌BS5582产 β -葡聚糖酶的影响	刘泽慧;李永仙;李崎;
雪莲果粉对双歧杆菌的体外促生长作用研究	吴三林;刘芳;贺琴;刘超;李书华;
多菌复合酸菜发酵剂工业化培养基的优化	韩德权;许永君;吴桐;杨丽娟;雷虹;孙庆申;
浙江绍兴臭豆腐卤液中微生物菌群的分析	虞镇激;胡会萍;李里特;
酸奶中长双歧杆菌PCR计数方法的建立	张红发;任婧;刘景;游春苹;顾瑾麟;
响应面优化酶催化米糠油甘油解制备甘油二酯	王诗路;刘辉;咸漠;
长寿老人源降胆固醇肠球菌的生化特性研究	
丢糟复式发酵产香条件优化	张玉东;张良;许德富;张玉婵;
PCR-DGGE分析绍兴黄酒麦曲中细菌群落方法的建立	张中华;管政兵;梁小刚;陈亮亮;商曰玲;陆健;
复合酶结合碱法制备麦胚多肽的研究	王成忠;高超;赵乃峰;
利用重叠PCR技术合成杂合抗菌肽基因CB-Tmp1	黄祥娟;易弋;赵东玲;黄翠姬;伍时华;
类人胶原蛋白表达的优化与纯化的研究	关瑜;陈光;陈欢;李旭媛;
复合酶解辅助乙醇浸提槟榔碱	谢蓝华;肖南;焦艳丽;杨公明;杜冰;
补加氨水对薛氏丙酸杆菌分批发酵及代谢物抑菌活性的影响	王晓云;金凤杰;计芬芬;常忠义;高红亮;
酶法提取河蚬多糖的研究	王宇;高宏建;刘东红;
微生物发酵法制取大豆油脂及发酵条件优化	于妍;张智;王楠;王雷;
维生素C二步发酵新菌系发酵条件优化	高明;吕淑霞;靳亚楠;徐婷婷;黄磊;张忠泽;
竹黄无性型菌的人工培养研究	韩燕峰;杜文;梁建东;梁宗琦;
复合发酵苹果山药果蔬汁优良乳酸菌菌株的筛选	牛墨;孟祥晨;
紫薯麦芽复合饮料加工工艺的研究	黄建蓉;王志江;徐金瑞;冯芬明;
蛹虫草N102多糖提取条件优化及其抗肿瘤活性研究	逯城宇;张尊凯;刘艳;张小蕾;张毅君;滕利荣;
窄分子量分布壳聚糖的制备工艺研究	李星科;纵伟;夏文水;
部分脱蛋白的豆渣水解糖化的工艺优化	王凤荣;张永忠;
银耳黑木耳复合保健羹的研究	陈峰;江瑞荣;曾霖霖;陈秋颜;杨小兵;
挤压参数对绿豆粉糊化的影响	张雁凌;任保国;
挤压参数对小麦淀粉挤出物截面膨化率的影响	刘超;张波;魏益民;冯攀屹;钟耕;
响应面法优化豆渣DNA提取中的细胞裂解工艺	柴菜建;李娜;江秀霞;樊星;邵美丽;
荷叶淡竹叶功能性含乳饮料的工艺研究	邵虎;顾立众;惠更平;顾瑞霞;
羊奶软质奶酪关键工艺及成熟特性的研究	顾建勤;刘兴龙;于倩;
马铃薯淀粉废水中蛋白质的提取研究	任琼琼;陈丽清;韩佳冬;张宇昊;马良;
刺槐豆多糖硒酸酯的制备及表征	高义霞;周向军;王凤霞;袁毅君;张继;
神经网络优化南美白对虾虾仁热烫工艺	屈小娟;范瀚文;张良;刘书成;吉宏武;毛伟杰;解万翠;
五味子和番泻叶中提取物的提取条件优化	韩雯雯;李正英;陈忠军;
魔芋多糖在富含膳食纤维鱼丸中的应用研究	张琳;汤丹;高红亮;常忠义;向如发;
Plackett-Burman(PB)优化鸡蛋蛋白凝胶性能的研究	张根生;韩冰;岳晓霞;艾晓丽;
柱色谱分离制备低乙酸乙酯儿茶素	刘伟;郑琳;龚正礼;
不同方法提取沙海蜇皮胶原蛋白的对比分析	陶宇;李志皓;侯虎;王珊珊;李八方;

藏灵菇酸奶的制作及工艺条件优化	张炎;甘伯中;米兰;张卫兵;何林;赵小元;杭洁;
响应面法优化骨素酶解制备可溶性肽工艺研究	刘达玉;张崑;王卫;张佳敏;
结冷胶琼胶可食性复合膜的研究	李梦琦;汪东风;高翔;周正光;徐莹;
长效缓释型固体二氧化氯保鲜剂的研究	张玉丽;郭福阳;程琳琳;王吉德;车凤斌;吴斌;
百里酚对冷藏大菱鲆鲜度和货架期的影响	蒋慧亮;李学英;杨宪时;迟海;
采后硅酸钠处理对杏果黑斑病的控制及品质的影响	王毅;赵宾宾;毕阳;李永才;李桂敏;
采收成熟度对南果梨货架期褐变的影响	纪淑娟;范婷;程顺昌;朱益鹏;
不同贮藏方式对磨盘柿贮藏品质和生理的影响	张鹏;李江阔;陈绍慧;张平;周志江;
不同冷藏温度对生鲜三文鱼品质变化的影响	包海蓉;张奎;
二甲基二碳酸盐用于鲜切胡萝卜杀菌的条件优化研究	王成;刘忠义;徐玉娟;吴继军;姚锡镇;张雁;陈于陇;
秘鲁鱿鱼(<i>Dosidicus gigas</i>)冻品加工期间肌肉蛋白特性的	金淼;周逸;徐亦及;唐剑波;杨文鸽;徐培芳;
迷迭香提取物对D-半乳糖致衰老小鼠氧化损伤的保护作用	陈頔;张泽生;杨华;
氯吡脞对小鼠的毒性实验研究	林利美;黄大伟;郭娇娇;潘红艳;宫智勇;
酶解马铃薯渣对大鼠体重和肠道菌群的影响	曲娜;顾正彪;程力;洪雁;
实时荧光PCR方法在食品真伪辨别中的应用	李富威;高琴;张舒亚;谌鸿超;包建强;郭云霞;
姜黄素的生物活性及在食品中的应用	袁鹏;陈莹;肖发;沈立荣;
臭氧在鲜切果蔬保鲜中的应用	邹凯;赵东方;胡蓉;付海姣;张敏;
PSE猪肉的鉴别与控制	王珺;尚永彪;李洪军;
粟米类淀粉的研究进展	崔婷;林亲录;吴跃;杨涛;吴伟;梁盈;肖华西;
食品及其包装材料中双酚A的检测研究进展	谢桂勉;杨培新;李海彬;沙楚文;李江霞;刘碧芸;
食品塑料包装材料中单体和添加剂及其检测技术	杨博锋;汤志旭;高昕;
桉叶抗氧化作用研究进展	肖苏尧;陈雪香;陈运娇;王俊亮;汤杰;曹庸;
漂洗工艺和加工辅料对鱼糜制品品质影响的研究进展	何少贵;苏国成;周常义;苏文金;
益生菌微胶囊化壁材与方法的研究进展	陈超;杨剑;朱俊晨;刘莉萍;孙岩啸;
乳品安全风险评估的研究进展	游春苹;任婧;孙克杰;
柑橘类黄酮提取方法的研究进展	郭丽琼;苏霞;蒋国林;吴厚玖;田雪琴;
花生饼粕中活性成分的提取及其综合利用	谢秋涛;单杨;李高阳;
果蔬采后处理和天然保鲜技术的研究进展	谢国芳;谭书明;王贝贝;龙明秀;
有机酸提取技术研究进展	黄玉香;吴雅清;许瑞安;
食品中水杨酸含量测定方法的研究进展	薛峰;林毅侃;马跃龙;赵琴;孙颖宜;巢强国;