

食品工业科技国际论坛2012——功能性食品及配料的创新与安全保障论坛

特别策划

袁娟静;明洋;

食政风向标 权威发布篇

学术报告厅 专家观点篇

行业聚光灯 企业声音篇

食品工业科技国际论坛2012——功能性食品及配料的创新与安全保障论坛

张铁鹰;

美国食品安全应急体系对我国的启示

刘晓毅;石维妮;蒋可心;

突发食品安全风险的早期识别

罗季阳;张晓娟;王欣;杨倩;孟兆祥;李经津;罗袆;

动物组织中呋喃它酮代谢物快速检测试纸条的研制

何方洋;赵正苗;罗晓琴;冯静;刘琳;励建荣;

衍生化法测定水果中还原型谷胱甘肽(GSH)和总巯基含量

朴玉莲;沈丽;韩玲;崔胜云;

高效液相色谱-示差折光法测定甜菊糖中莱鲍迪昔A的含量

钱凯;宋明军;李洁莉;李红梅;杨建涛;尤继明;

ICP-OES法测定坚果中微量元素的研究

聂西度;符靓;

间接荧光法测定水产品中L-谷胱甘肽的含量

潘煜辰;陈舜胜;宋青;赵善贞;

黑花生衣花色苷含量测定及稳定性研究

马勇;陈琼;张琪;

自制吹泡仪与NG型吹泡稠度仪测定面团持气性相关性分析

黄松伟;刘长虹;常冬冬;曹斌辉;

水产品中氯霉素、甲砜霉素和氟苯尼考的HPLC-UVD法测定

顾敏;赵谋明;任娇艳;

盐离子浓度对氧自由基吸收能力(ORAC)检测准确性的影响

张霞;聂少平;李昌;谢明勇;

夏枯草水溶性多糖乙醇分级纯化及其理化性质研究

陈磊;黄强;赵瞳;

不同配方饼干中慢消化淀粉含量的研究

彭金龙;毛健;黄桂东;姬中伟;冯浩;张敏;

黄酒多糖体外抗氧化活性研究

张雅楠;黄军根;聂少平;谢明勇;

三种常见糖类产生呋喃的影响因素研究

乔亮;张坤生;任云霞;

真空冷却技术对低温乳化肠品质影响的研究

姜波;胡文忠;姜爱丽;田密霞;董珊;

打瓜不同部位的可溶性总糖分析与水溶性多糖的自由基清除活性

孟良玉;刘锦峰;渠宏雁;卢佳琨;蔡文倩;兰桃芳;谷月;励建荣;

败酱草粗多糖抗氧化稳定性的研究

李学红;吴宗帅;陆勇;刘延奇;

大环糊精和那他霉素包合作用的研究

张捷;陈忠浩;叶森;斯越秀;李彩燕;

羊栖菜多糖提取物对酪氨酸酶的抑制作用研究

董晗;王道营;张牧焰;诸永志;徐为民;刘芳;

不同加热温度对鸭肉肌动球蛋白解离的影响

孟宪军;商红军;李斌;朱力杰;张倩妮;汪艳群;

紫杉醇-五味子乙素微乳抗肿瘤作用的研究

范三红;王亚云;胡雅喃;王相帅;刘晓华;刘艳荣;

南瓜籽蛋白酶解液的超滤分离及其抗氧化活性研究

雷欣欣;张本山;周雪;

木薯羟丙基化辛烯基琥珀酸酯化复合改性淀粉的性质研究

张晨;许赣荣;严新龙;

利用酿酒酵母改进烟草萃取液的香气特性

余杰;杨振国;熊夏宇;阮洪记;傅菁;周婷;

复合酶水解牡蛎蛋白的动力学研究

黄军根;张雅楠;郑温雅;聂少平;谢明勇;

抗坏血酸产生呋喃的基础研究模型的建立

赵玲;苏健裕;陈建平;胡松青;李琳;

氟苯尼考-β-环糊精包合物的结构表征

超声波辅助水酶法提取油茶籽蛋白中五种酶的比较及响应面优化的工艺的研究

基于洛美沙星免疫原的喹诺酮药物广谱特异性抗体制备的研究	
疏棉状嗜热丝孢菌耐热脂肪酶在无孢黑曲霉中的高效表达	陈婧;王斌;李德明;潘力;
果糖基转移酶的固定化及其性质研究	姚盟成;杨丽萍;司建华;荆玮;路福平;李玉;
携带农业转基因生物入境 须有安全证书	
酶法提取信阳红茶多糖的工艺研究	李星科;彭星星;李素云;纵伟;张华;
四川发酵香肠中乳酸菌的分离与鉴定	帅瑾;杨勇;姚伟伟;廖定容;张平;吕舒;
酶法催化乙酯甘油酯酯交换制备富含EPA和DHA的甘油酯	郭正霞;孙兆敏;张芹;王静凤;薛长湖;
产γ-氨基丁酸乳酸菌菌株的分离鉴定	韩雪;梁金钟;
淀粉废水发酵产细菌纤维素发酵条件的优化	徐伟;张妍;傅徐阳;
甜叶菊糖基转移酶UGT76G1的克隆表达及其性质研究	刘欢;李艳;严明;陈圣;郝宁;许琳;
响应面法优化无溶剂体系磷脂酶A1催化酯化制备低聚甘油酯的研究	肖伊莎;汪勇;张广文;
天麻提取物微胶囊的制备	李凤;金虹;黄业传;
响应面法优化超声提取甘青铁线莲总皂苷	牛江进;王瑛;张琳;邵赟;梅丽娟;陶燕铎;
咸蛋清蛋白质的絮凝与脱盐研究	杨利;张程;张琪;马勇;
红皮云杉多酚的提取及其抗氧化活性研究	李德海;王振宇;周亚嫌;
添加胡萝卜、燕麦及葵花籽油替代猪背膘对低脂乳化肠品质的影响	李雪;杜萍;黄蔡伦;王鹏;周光宏;徐幸莲;
响应面法优化荔枝米酒的发酵工艺	王芳;王孝荣;罗佳丽;王沙;蒋和体;
前处理方式对预腌萝卜果胶酶活性和脆度的影响	汪欣;汪立平;吴正钧;艾连中;赵勇;
亚麻籽胶为壁材制备枸杞油微胶囊的研究	范燕青;郭智军;张炜;陈元涛;刘霞;池亚玲;徐江波;肖江;赵文华;
响应面法优化蜂胶黄酮提取工艺及其抗氧化活性研究	李富华;夏春燕;刘燕妮;明建;
响应面分析法优化脐橙皮中多酚类物质提取工艺	秦艳;冯卫华;白卫东;谭杏婷;沈棚;
核桃蛋白肽脱苦及其对ACE抑制活性的影响	裴晓惠;张佳程;齐建勋;吴春林;陈永浩;郝艳宾;
甘蔗叶多糖除蛋白工艺研究	侯小涛;赵超超;邓家刚;
葵花籽粕多肽的提取工艺研究	徐姗姗;阮美娟;李广鹏;
响应面法优化微波辅助提取姜黄中姜黄素工艺的研究	王丽娜;李坚柱;刘彩琴;
响应面法优化南酸枣皮中多酚提取工艺	李倩;李俶;徐金龙;沈佩仪;刘成梅;
酶解工艺条件对大蒜中有机硫化物提取率的影响	王磊;王朝瑾;邹洲;
AB-8型大孔树脂纯化蓝莓叶多酚的工艺研究	李颖畅;李冰心;吕艳芳;励建荣;
花生红衣补血口服液的研制	张海悦;魏滢;刘曼;
白梨魔芋搅拌型酸奶的工艺研究	李雨露;毕海燕;惠丽娟;宋立;吕长鑫;
卵黄抗体鸡蛋粉喷雾干燥工艺研究	谭佩毅;黄秀锦;
超声波协同乙醇-磷酸氢二钾双水相体系萃取密蒙花黄色素	滕毅;吴琼;何磊磊;玉秋萍;张妮;余正文;邹天才;
超滤法分级纯化五味子多糖及其影响因素的研究	姜帆;韩建春;陈成;刘敬媛;谭顺丹;
响应曲面法优化高盐腌芹菜脱盐工艺条件	张晓;夏延斌;
马尾藻岩藻聚糖硫酸酯降解工艺的研究	陈亚静;王维民;湛素华;谢恩义;
超临界CO ₂ 萃取无花果脂肪酸的GC-MS分析	强立敏;苑社强;韩璐;寇天舒;张明;张子德;
荔枝椰果果粒甜玉米酸奶制备技术的优化	王蕊;

两段式脱色对大豆油脱色的影响	常云鹤;于坤弘;宋云花;刘鑫;于殿宇;
包装对低温贮藏盐水鸡产品货架期及优势污染菌群的影响	王小情;余元善;刘忠义;王威利;吴继军;唐道邦;
卡拉胶/魔芋胶和钾盐对猪肉脯及猪肉糜质构特性的影响	杨园媛;赵谋明;孙为正;丛懿洁;
不同清洗方式对鲜切鸡毛菜保鲜效果的影响	林永艳;谢晶;朱军伟;高志立;王肽;
水杨酸处理对鲜切富士苹果抗氧化性的影响	田密霞;王艳颖;刘程惠;姜爱丽;张洪玉;胡文忠;
香菇贮存中品质变化动力学模型及货架期的预测	王盼;张坤生;任云霞;
复合天然防腐剂对高沟捆蹄保鲜效果的研究	陆正清;汪俊松;
清洗条件对切割黄瓜贮藏品质和安全性的影响	朱军伟;谢晶;林永艳;张利平;王肽;
不同浓度CPPU处理对“徐香”猕猴桃贮藏生理和品质的影响	郭叶;王亚萍;费学谦;刘力;
毛竹笋笋头超微粉营养成分的研究	林丽静;李积华;朱德明;吕国提;陈鉴年;黄昶鑫;
纳豆激酶对角叉菜胶所致小鼠血栓模型的影响	刘彦霞;陈文;温宗妍;赵肖萌;
姜黄素和壳聚糖配伍的减肥降脂效应研究	王令充;孙永;沈培亮;
对虾虾仁及其加工副产物营养组成与安全状况分析	郝淑贤;邓建朝;李来好;石红;杨贤庆;黄卉;魏涯;戚勃;
不同膨化条件对米糠主要营养成分影响的研究	王劲松;陈清婵;
清酒酿酒酵母酒精耐受机理的研究进展	张敏;毛健;黄桂东;姬中伟;冯浩;彭金龙;
发酵食品中的生物胺及其控制研究进展	肖洪;丁晓雯;梁菡峪;张亚琼;张迪;李晔;
菊糖的生理功能和在食品中应用的研究进展	熊政委;董全;
气味指纹分析技术在我国食品品质评价中的应用与研究	朱丹实;励建荣;孟宪军;徐永霞;刘贺;
食用花椒的营养价值与加工利用进展	王晟;邵红军;于世锋;武琼;
加工对燕麦β-葡聚糖的影响研究进展	单玲克;陈红兵;高金燕;袁娟丽;吕崇富;
影响花生过敏的主要因素及其研究进展	周宁菱;吴志华;高金燕;华萍;韩远龙;陈红兵;
酿造酒中氨基甲酸乙酯控制的研究进展及对中国黄酒的借鉴	管政兵;
经济欠发达地区食品链与公共食堂实现可持续发展问题研究——以兰州市为例	
淀粉酶的研究进展	刘婧婷;赵凯;刘宁;杨春华;陈凤莲;
《功能性食品学》课程教学的实践与思考	孙涛;肖瀛;田怀香;肖作兵;
食源性血管紧张素转化酶抑制肽研究进展	段秀;张玉峰;庄永亮;
蚕蛹资源化利用现状及其进展	马林林;强西怀;席星航;
提高肉制品保水性方法的研究进展	李雨露;刘丽萍;