

- 食品科技人员职业生涯路径的研究 姜九来;
- 企业食品安全事故频发的原因及对策 隋大鹏;
- 中国食品安全监管体系发展趋势研究 何猛;
- 微波蒸煮对米粉品质的影响 马文睿;范大明;王丽云;庞珂;黄建联;赵建新;陈卫;张灏;
- 颗粒状态对米饭微波复热过程温度分布的影响 王丽云;范大明;庞珂;黄建联;赵建新;陈卫;张灏;
- 茨种壳乙醇提取物组成及其抗氧化稳定性分析 张余;徐幸莲;周光宏;李春保;李玲;
- 双麦麦精对嗜热链球菌生长影响的研究 赵爽;刘少伟;陈如琪;吕宝龙;卢艳花;费楠;
- 高压二氧化碳处理中几种因素对苹果浊汁中大肠杆菌杀菌效果的影响 廖红梅;胡小松;廖小军;
- 长裙竹荪和棘托竹荪的抑菌作用及其化学成分研究 罗盛莲;游霞;丁聪聪;李珍;林国秀;于志伟;张杰;
- 切达干酪发酵菌种的特性测定及发酵干酪的评价 陈雪;王伟;林超;杨丽杰;
- 超高压处理对泡豇豆杀菌效果的影响 赵冬;蒲彪;黎雪梅;陈安均;胡凯宁;曾悦予;
- 1,3-DCP通过激活线粒体凋亡通路诱导HepG2细胞凋亡 卢静;许琳莉;王振宇;丛雯;黄国任;卜秀娟;关爽;
- 皱纹盘鲍足肌热处理过程中品质变化的动力学初探 王兆琦;薛长湖;丛海花;孙兆敏;贾敏;张文杰;
- 分光光度法分析柚子果肉汁的非酶褐变 黎婕;陈中;林伟锋;林培生;
- 6种栽培品种南瓜提取物的 $\alpha$ -葡萄糖苷酶抑制活性的研究 李昌勤;卢引;顾雪竹;顾海鹏;康文艺;
- 猕猴桃浆欧姆加热特性及酶失活率数学模型的建立 赵武奇;赵晓春;
- 蛋氨酸羟基类似物对肉鸡肠道氧化还原状态的影响 于玮;赵瑞英;赵琰;唐元元;施用晖;乐国伟;
- 纳米SiO<sub>2</sub>改性壳聚糖载体的制备及固定化壳聚糖酶的研究 王艳君;卓少玲;陈盛;
- 楮头红的抗氧化活性研究 罗开梅;邹金美;方吉乐;郑建萍;郑灵榕;张国广;
- 基于组合权重的物元分析模型及在猪肉品质评价中应用 马从国;陈文蔚;倪伟;李亚洲;
- 拉伸仪在半甜韧性饼干品质控制中的应用研究 田金河;王艳婕;曾庆孝;何婉宜;
- 超高压处理对鲜榨黑莓清汁品质的影响 张龙;许颖;马辉;白洁;马永昆;
- 柱前DPPH-HPLC-DAD-MS联用快速鉴定紫薯中的抗氧化花色苷 傅茂润;何志平;赵双;刘玉芹;刘秀河;王晓;
- 不同提取方法对茶渣蛋白功能特性的影响 谢蓝华;杜冰;张嘉怡;杨公明;
- 成熟度对渝甜糯蒸煮产品和烘烤产品品质的影响 曾顺德;赵小皖;高伦江;明建;赵国华;
- 热水浴-超声波对魔芋-大豆分离蛋白共混液溶胀特性的研究 何红叶;潘超然;
- 微孔淀粉对次甲基蓝的吸附热力学与动力学研究 周琼;
- 三种谷物的不同乙醇浓度提取物抗氧化活性研究 申迎宾;张晖;齐希光;丁香丽;程素娇;赵兰涛;王立;
- 红小豆挤压膨化产品的质量性状分析 任传英;姚鑫淼;高扬;洪滨;卢淑雯;
- 活细胞传感仪在嗜酸乳酸杆菌培养过程中的应用 罗艳霞;黄明志;郭元昕;王泽建;储炬;
- 发酵工艺参数对嫩啤酒抗氧化力的影响 李会品;孙桂芳;赵谋明;赵海锋;
- 产菊粉酶菌株的筛选及产酶条件优化 黄玉玲;王桂峰;隆小华;刘兆普;王琳;王博;
- 纤维素酶系碱性条件下的选择性失活及应用 徐勇;蔡鹏;范丽;杭琪;勇强;余世袁;
- 中性蛋白酶脱脂辅助提取大豆皂苷的研究 刘珊;江连洲;李杨;陈盛楠;穆莹;
- 产高活性木聚糖酶放线菌的筛选及其产酶条件的优化 滕超;纪焯;李秀婷;

《预包装食品营养标签通则》2013年强制施行	
岷山红三叶草异黄酮合酶基因的克隆及序列分析	胡焕焕;刘瑞;姬国杰;李卫东;丰慧根;
蛹虫草发酵产虫草素的培养条件研究	汤佳鹏;柳依婷;赵强;董伟;朱俐;
一种代谢芦荟苷的微生物筛选及其酶学性质初步研究	牛艳丰;寇正福;刘坐镇;许建和;江邦和;
富含 $\gamma$ -氨基丁酸清酒酒曲的研究	吴岱熹;吴非;
产苯乳酸菌的筛选鉴定	刘长建;刘秋;姜波;孙天竹;闫建芳;
挤压膨化后微体化预处理水酶法提取大豆油脂工艺研究	齐宝坤;江连洲;李杨;王心刚;徐龙福;
海藻酸钠-壳聚糖固定化磷脂酶A <sub>2</sub> 的研究	张佳宁;宋云花;王玥;邹小雨;于殿宇;
响应面法优化蓖麻碱提取工艺	穆莎茉莉;冀照君;张树军;苏亚拉图;狄建军;
膜分离在鱼鳞胶原蛋白中试提取液脱盐过程中的应用	陈晖;易瑞灶;陈俊德;陈思谨;张怡评;谢全灵;
酶法改性提高全蛋粉起泡性能的研究	于翠;迟玉杰;胥伟;孙强;
响应面法优化水酶法制取调和油的工艺研究	王梅;江连洲;李杨;刘琪;王胜男;齐宝坤;
响应面法优化竹叶黄酮萃取工艺及其抗氧化研究	姚曦;岳永德;汤锋;
微波烫漂荷包片后红色素提取工艺条件的研究	卜晓英;唐克华;陈晓华;罗孝平;
秦巴山区柑橘皮多糖的提取工艺及稳定性研究	史娟;葛红光;姜敏;
超市不认账“再来一瓶”兑换到底难在哪儿?	
基于维生素B <sub>1</sub> 控制的粽子制作工艺研究	杨剑婷;鲍士宝;吴晓伟;桑宏庆;汪学民;
玉米麸皮水溶性多糖除蛋白条件研究	杨国力;王文侠;张慧君;孙晓慧;
预糊化替代复合磷酸盐在油炸蚕豆中的应用	饶先军;汪立成;刘春梅;袁霞;
萎叶抗氧化活性成分的提取及活性测定体系的优化	纪明慧;郭飞燕;王呈文;白小月;高倩;徐志江;凌昭星;
响应曲面法优化冬菜副产物酶解液喷雾干燥工艺	吴振;杨勇;詹永;谭红军;陈岗;
生长因子对螺旋藻混合营养生长及藻胆蛋白含量影响的研究	谯顺彬;董汝晶;田辉;张义明;罗芳;陶希芹;
微波提取法提取地肤子油条件研究	王英超;齐树亭;李天俊;陶丽君;
普洱茶果冻的研制	刘家奇;邵宛芳;易水娟;刘路梅;侯艳;
陈皮柑橘籽中柠檬苦素类物质提取工艺的比较研究	曾育聪;朱新贵;陈洪璋;邱科沂;
中心组合设计优化酶法辅助提取香菇多酚及其抑菌活性研究	刁小琴;关海宁;马松艳;
醇水交换法提取桦褐孔菌生物活性物质的工艺研究	马微微;陈文华;王新红;万雪莲;王德才;
响应面法优化研磨珠辅助超声波萃取苹果多酚的工艺研究	周丽萍;杨瑞华;张悦;
离子交联法制备壳聚糖/结冷胶可降解复合膜的研究	高翔;刘炳杰;李梦琦;汪东风;徐莹;
常压蒸馏法制备高浓度天然苹果香精的工艺优化	池霞蔚;郭玉蓉;刘艳芳;刘婧琳;付成程;
香港食物内残余除害剂规例分析及对策研究	李建军;宿忠民;蒲民;吴娟;韦晓群;
HPLC法同时测定不同品种溪黄草中3种三萜类成分的含量	吴泽青;帅欧;林励;邱茂盛;欧先涛;吴攀创;
PMA-LAMP方法检测灭菌乳中金黄色葡萄球菌的研究	
前处理条件对黑木耳膳食纤维测定的影响研究	何伟峰;陈萍;李春阳;张拥军;林李洁;郑鸯鸯;吴竞东;
陕西省主产区主栽品种猕猴桃果实中Cu、Zn、Mn、Pb、Cd含量检测	
南果梨果实硬度近红外无损检测模型的建立	李东华;纪淑娟;
真空预冷对青菜贮藏品质的影响	林永艳;谢晶;朱军伟;张洪磊;张立平;

γ-聚谷氨酸对荔枝常温货架保鲜效果研究	疏秀林;施庆珊;冯劲;林小平;欧阳友生;陈仪本;
茶多酚和TBHQ对猪肉脯贮藏过程中色泽的影响	丛懿洁;孙为正;杨园媛;崔春;赵谋明;
1-MCP对黄花梨冷藏品质和抗氧化特性的影响	千春录;何志平;林菊;米红波;赵宇瑛;茅林春;
草莓灰霉病拮抗酵母菌的筛选鉴定及对采后草莓品质的影响	秦晓杰;许皎皎;索娜;周海莲;何洋;肖红梅;
贮存温度和时间对山楂汁品质的影响	冯新光;吕吉鸿;郭泽峰;刘春风;郑晓峰;李永仙;郑飞云;李崎;
葡萄汁调控断奶大鼠小肠抗氧化能力与形态发育的影响	阮征;刘世强;黄小流;周艳;欧阳崇学;印遇龙;
蜂王浆蛋白和脂类降血脂功能的研究	杨文超;吴安杏;吴珍红;缪晓青;
紫甘薯花色苷制备及其抗猪传染性胃肠炎病毒(TGEV)活性的研究	雷用东;陈姗姗;赵晓燕;张莉;马越;童军茂;
显脉旋覆花的营养成分及营养价值评价	张鸭关;刘品华;汪帆;
泰和乌骨鸡活性肽对5-氟尿嘧啶诱导HSF细胞损伤的保护作用	
乙烯催熟对采后果实贮藏品质的影响	王建军;周雅涵;曾凯芳;
酶法纯化ω-6和ω-3多不饱和脂肪酸研究进展	臧佳辰;薛文通;
代谢组学方法在食品安全中的应用研究进展	邱绪建;耿伟;刘光明;陈胜军;林洪;
食品中多溴联苯醚及其羟基衍生物的研究进展	李敏洁;金芬;王丽;刘玥;杨丽华;王静;邵华;金茂俊;
蛋清起泡性研究进展	熊星星;王旭清;司伟达;罗岩;
草鱼脆化过程变化研究进展及其机理探讨	曹彦;康玉凡;王若军;刘红开;
超声辅助生鲜果蔬采后安全保障的研究进展	葛枝;徐玉亭;刘东红;
佛手生理活性成分的研究进展	赵秀玲;
浅述高蛋白饮食对人体健康的影响	徐畅;阮榕生;刘玉环;
块菌主要生理活性及活性物质生产的研究进展	过敏;唐丽薇;严金平;伊日布斯;