

- 中小食品企业社会责任协同培育机制研究 陈煦江;高露;
- 基于电子鼻技术快速检测带鱼新鲜度的研究 孟志娟;周宇芳;杨会成;廖妙飞;郑斌;
- 测定雌马酚的紫外法建立与应用 李笑梅;张娜;贾冰心;
- 南极磷虾中氟含量的调查分析 朱兰兰;赵彦玲;赵晓君;张晓燕;周德庆;
- 六安瓜片茶高效液相色谱指纹图谱研究 赵敬娟;刘霞;张正福;吴康圣;
- 响应面分析优化蒽酮-硫酸法测定桑叶中多糖的含量 张红;王腾;李翠清;
- 超高效液相色谱法测定芝麻油中芝麻酚含量 冯楠;吴颖;路勇;姜洁;谢文东;张慧;
- 原子吸收光谱法测定辣椒及辣椒食品中的微量元素 萨仁高娃;马堃;胡文忠;姜波;姜爱丽;
- 盛装散装白酒的塑料桶中邻苯二甲酸二丁酯的测定 陈雅;李明元;
- 紫娟茶提取物对酪氨酸酶活性的抑制作用 沈晓佳;赵黎明;周家春;焦雪;夏泉鸣;蒋丽华;
- 葡萄糖对脱脂乳酪蛋白胶束稳定性的影响研究 杨敏;梁琪;乔海军;张卫兵;孙雪燕;甘伯中;
- 四角蛤蚧多糖的吸湿保湿性及体外抗氧化性研究 刘新;王令充;吴皓;庄铭;朱蕴菡;蒋金来;窦娟;
- 兰州百合不同部位多糖含量及抗氧化活性的比较 李霞;张峰;李永才;吴庆华;
- 感受器辅助微波烘焙的面包性质研究 顾明敏;杨哪;徐学明;
- 市售香辛料油树脂的抗氧化性能研究 苏锡辉;张宏宏;周长民;张君;
- 副干酪乳杆菌M5-L抑制宋内志贺氏菌黏附作用影响因素的研究 张英春;马微;易华西;张兰威;
- 酶解对蛋清蛋白液起泡性能和乳化性能的影响 周玲;谢爱英;汪学荣;
- 磷酸化修饰改善玉米醇溶蛋白溶解度 李鸿梅;洪宇;苗琇岩;闵伟红;刘景圣;
- 冻融对糯米淀粉性质的影响 严娟;杨哪;焦爱权;徐学明;
- 氧化初期金属离子强度对动物体脂氧化的影响效果 王强;赵欣;常海军;
- 白藜芦醇分子印迹光子晶体水凝胶膜制备及性能研究 董丽玲;王深旗;彭海龙;熊华;
- 基于主成分分析和聚类分析评价中华绒螯蟹蟹肉香气品质的研究 顾赛麒;王锡昌;陶宁萍;张晶晶;吴娜;
- 蓝莓浓缩汁流变特性及化学组成的变化 马永强;王佳;韩春然;那治国;张娜;
- 超声波对花生蛋白功能特性的影响 邵悦;张琪;张程;马勇;
- 虾夷扇贝下脚料糖胺聚糖的化学组成与生物学功能研究 李广靖;崔青曼;袁春营;
- 苏氨酸铁螯合物对油脂的抗氧化活性研究 陶浚;胡晓波;孙文捷;聂少平;谢明勇;
- 脉冲电场处理对玉米淀粉结构特征和消化性的影响 胡芬;曾新安;韩忠;高文宏;
- 麻栎叶黄酮的大孔树脂分离及其对 $\alpha$ -葡萄糖苷酶活性的抑制作用 罗侠;孙艳辉;刘文娟;刘克忠;
- 山茱萸籽油提取工艺优化及脂肪酸组成分析 冯自立;张辰露;周建军;吴三桥;秦公伟;
- 四种谷物中多酚含量的测定及抗氧化特性研究 翟玮玮;侯会绒;孙兆远;
- 厚壳贻贝分离蛋白提取、氨基酸组成及理化特性研究 张乾元;MARIUS Nzekebaloudou;张兰;李铎;
- 新鲜米饭与方便米饭风味成分分析研究 杨晓娜;王莉;王韧;陈正行;
- 超高压处理对牡蛎中副溶血性弧菌的消减作用研究 赵峰;李毅财;周德庆;张晓燕;
- 浓缩乳清蛋白替代全蛋液对海绵蛋糕品质的影响 宋臻善;郭桦;周雪松;
- 鹿茸血制备ACE抑制肽的分离及结构鉴定 马丹雅;乐国伟;施用晖;郝刚;

顶空固相微萃取结合气质联用分析沙葱中挥发性成分	王俊魁;杨帆;包斌;
海藻酸钙/纳米晶纤维素复合膜的制备及性能研究	郭正旭;邱思;卢晓黎;
腐竹硼砂本底调查及其加工过程中硼砂迁移研究	李金林;刘林勇;黄丽;
耐高温 $\beta$ -半乳糖苷酶产生菌诱变和突变菌株产酶特性	高兆建;李勇;陈尚龙;张桂英;纪伟;
嗜酸乳杆菌发酵干酪成熟过程中蛋白质降解产生的肽类的性质分析	
香辛料及其醇提液对低盐酱中微生物抑制作用的研究	孙莹;孙冰玉;石彦国;张光;刘琳琳;
降胆固醇优良菌株的筛选及其胆盐水解酶特性研究	李婷婷;张洋;林超;霍贵成;
黑曲霉固态发酵及酶解烟梗条件的研究	于兴伟;许赣荣;汤朝起;
酸胁迫下嗜酸乳杆菌菌体形态的扫描电镜观察	袁峥;赵瑞香;牛生洋;段改丽;
降解甲胺磷农药菌株的选育及鉴定	张娜;郭庆启;孙冰玉;杨春华;张帅;张光;
粗毛纤孔菌产三萜液体发酵条件优化	徐红云;王占斌;
具有高效抑菌活性的肠道乳酸菌的筛选	
壳聚糖微球吸附-交联法固定洋葱蒜氨酸酶的研究	李卫;曹红;高佳;康标;王彩霞;谢雨涵;陈思羽;
酶法去板栗皮技术的研究	吕一舟;尹国民;杨娜;徐学明;
大豆分离蛋白的谷氨酰胺酶水解及其产物抗氧化性的研究	李丹;赵新淮;
Sn-2位富含棕榈酸甘油三酯的酶法制备研究	冯永方;韦伟;童静静;冯凤琴;宋俊梅;
粪肠球菌SK23.001产瓜氨酸发酵条件的优化研究	王莹;张涛;江波;缪铭;沐万孟;
米糠蛋白酶法改性前后的功能特性变化研究	刘颖;窦博鑫;田文娟;
蚕蛹蛋白酶法水解及美拉德反应改良其产物风味的研究	鲁珍;穆利霞;秦小明;刘军;邹宇晓;廖森泰;
高产洛伐他汀红曲菌株的诱变选育	李滔滔;李小龙;张凤琴;
产纤溶酶海洋枯草芽孢杆菌的发酵工艺研究	陈桂光;李文杰;黄梅华;田苗;张云开;梁智群;
鲟鱼软骨素提取工艺研究	郝淑贤;魏涯;李来好;杨贤庆;林婉玲;胡晓;黄卉;岑剑伟;
氧化羧甲基马铃薯淀粉的制备	谭属琼;
响应面分析法优化荷叶黄酮保护剂的研究	周荣灵;张宿义;谢明;冯丹;倪斌;侯长军;霍丹群;
正交实验法优化鸡肉丸加工工艺	李霄;史秋峰;王慧蓉;柳一凡;高月皎;李春保;徐幸莲;
喷雾干燥法制备面粉改良剂茶多酚微胶囊研究	孟宪刚;黎白钰;康小虎;张洁琼;李纲;
超临界CO <sub>2</sub> 反溶剂法制备大豆异黄酮-玉米醇溶蛋白复合纳米颗粒	任晓鸣;王丽娟;王金梅;杨晓泉;吴聪俊;
传统溶剂提取与酶辅助提取燕麦多酚工艺的优化与比较	付晓燕;吴茜;胡正浩;谢笔钧;孙智达;
大豆膳食纤维及其各组分连续分离工艺研究	万婕;余海霞;刘成梅;欧阳海峰;
盐效应辅助水剂法提取南瓜籽油及其理化特性研究	李清华;夏仙亦;于修烛;许春瑾;
盐析法从原胶碱液中提取紫胶色酸	张弘;房桂干;李坤;郑华;张雯雯;
黑花生衣多酚的提取及其抗氧化活性	孙月娥;陈亚东;徐秋艳;苗敬之;
软枣猕猴桃根蒽醌类成分超声提取及其体外抗氧化活性研究	刘长江;李鑫;杨玉红;
响应面优化无机盐破乳工艺研究	何秋实;
不同提取方法对茶油品质的影响	刘肖丽;吴雪辉;
固定化醋酸菌发酵人参醋饮料加工工艺优化	徐璐;文连奎;
西洋参果果酒的研制	王治同;林柯;孙君;文连奎;

花生中主要过敏原Ara h1的纯化	马喆喆;汪何雅;钱和;
中空纤维膜非接触式萃取-反萃分离发酵液中丁酸的研究	罗兰萍;肖凯军;蔡谨;徐志南;岑沛霖;
超声波辅助法提取胭脂萝卜色素的工艺研究	阳晖;曾召银;
响应面法优化花椒油树脂的超声提取工艺	邵杰;宋瑞雯;王改玲;孙晓侠;钱时权;陶志杰;
红参多糖对面包品质的影响	于雷;越皓;刘洋;张艳荣;陆丽丽;
响应面优化微波法提取山菠菜多糖的工艺及不同采摘期多糖含量的测定	
葛根全粉茶的加工工艺	兰雪萍;张晓宁;吕远平;
陈皮中橙皮苷的提取与纯化工艺研究	齐兵;何志勇;秦昉;张连富;
腌制条件对即食鲍鱼产品感官品质的影响	郑瑞生;王则金;
红托竹荪不同部位多糖提取及体外抗氧化活性研究	徐耀;
高品质焦糖色素(IV)的制备工艺优化	邓丽卿;王松磊;史文慧;于淑娟;
苏氨酸锌的制备与表征	胡晓波;乔李娜;龚毅;王远兴;聂少平;谢明勇;
山楂酸豆腐凝固剂的应用工艺研究	李健;王璐;刘宁;黎晨晨;
保鲜剂及真空包装对南极磷虾冷藏保鲜效果研究	邸向乾;白艳龙;谭昭仪;汪之和;施文正;
大豆油充氮储藏技术的研究	邹小雨;宋鹏;李万振;李越;于殿宇;胡立志;
1-MCP处理结合冰温贮藏对富士苹果生理品质的影响	刘玲;林洋;张鹏;李江阔;
猪肉贮藏过程中挥发性成分的研究	朱瑶迪;邹小波;黄晓玮;石吉勇;洪兆鹏;
不同出库方式对西兰花货架期品质的影响	林本芳;鲁晓翔;李江阔;陈绍慧;
化学法保鲜香菇的研究	韩春然;闫宝军;李强;
人工养殖大鲵肌肉和鲟皮营养成分分析及评价	李莉;顾赛麒;王锡昌;刘源;
可口革囊星虫抗疲劳作用的研究	牛荣丽;唐健红;
太子参多糖对糖尿病小鼠抗氧化能力与胰腺病理的影响	徐先祥;黄玉香;夏伦祝;张睿;
桔梗提取物对小鼠的抗疲劳作用	于婷;李晓东;金乾坤;严红实;李善姬;崔承弼;
七叶莲果实的抗炎镇痛作用研究	黄玉香;徐先祥;陈剑雄;陈静;郑晨娜;
南极磷虾(Euphausia superba)油对小鼠酒精性脂肪肝模	王军仁;赵传凯;吴志强;赵复江;宋迪;姜国良;
大剂量牛磺酸对小鼠自主活动能力的影响	陈文;张静;张艳贞;郭月逸;
香蕉粉毒理学安全评价及减肥功效研究	白永亮;徐勇;黄志强;陈庆发;杨永国;杨公明;
我国酶解法制备水产功能性肽的研究进展	胡晓;孙恢礼;李来好;林婉玲;杨贤庆;陈胜军;吴燕燕;郝淑贤;
食品抗氧化评价体系及其选择使用	蒋厚阳;杨吉霞;赵培君;赵国华;
地沟油鉴别的研究现状与展望	孙通;许文丽;刘木华;王晓;
大豆肽制备研究进展及其在食品中的应用	张连慧;贺寅;刘新旗;
酶水解技术在鱼下脚料加工中的应用	程芬芬;朱江;龙彩云;陈红兵;杨安树;
水产品干燥动力学的研究进展	吴燕燕;任中阳;杨贤庆;戚勃;周婉君;王雅楠;张婷;
食用菌采收后品质劣变相关的生理生化变化	易琳琳;应铁进;
麦角生物碱分析检测研究进展	陈刚;邵彪;龚燕;杨婷婷;许蓓蓓;陆廷瑾;张东升;
影响猪肉质的主效基因和候选基因	李凤;黄业传;吴照明;
天然黑色素理化性质与功能特性研究进展	邹宇;尹冬梅;胡文忠;姜爱丽;陈晨;顾振新;

