

- 中国果蔬冷链物流的发展现状及建议 周家华;常虹;赵毅;李延云;
- 休闲豆腐干行业突破短板放眼全国
- 中国肉类机械的发展和未来 韩青荣;
- 中国食品召回数据分析与消费者认知研究 唐晓纯;许建军;孙学安;刘萍;夏亚涛;
- 基于化学组分变化构建花生霉变实时预警系统 张恒;许兆棠;李文谦;方芳;陈旭;李霞;蒋艳;毛晨昊;
- 建立企业食品安全体系的联合监管作用研究 王有鸿;费威;
- 改良的Folin-Ciocalteu比色法测定核桃外果皮中总多酚含量 徐佳;辛立方;张瑞廷;王华斌;傅力;
- 基于低场核磁共振技术的大米品种快速鉴别 姜潮;韩剑众;
- SPME-GC-MS分析罗非鱼体中挥发性风味成分 冯倩倩;胡飞;李平凡;
- 基于高光谱散射图像的苹果压缩硬度和汁液含量无损检测 万相梅;黄敏;朱启兵;
- 聚乙烯醇纳米复合膜中残留戊二醛含量的测定 尹月玲;章建浩;
- 液相色谱-串联质谱法测定牛奶和奶粉中6种大环内酯类药物的残留量 郭春海;陈瑞春;艾连峰;刘宝圣;
- 热泵干燥前后鲢鱼挥发性成分变化的SPME-GC-MS分析 苏丽;黄星奕;高瑞昌;袁丽;马海乐;
- PCR法定性检测大豆食用油中转基因成分 周红霞;华春;张红琳;李俊芳;祝长青;黄明;周光宏;
- 实时荧光定量RT-PCR检测沙门氏菌活菌 张冲;刘祥;陈计峦;
- 汾酒香味成分分析及定量结构-色谱保留相关研究 乔华;李美萍;马艳红;费珊珊;张生万;
- 静态顶空-气相色谱质谱联用法测定进出口油脂中的四种苯系物污染
- FTIR法测定枸杞中的有效成分 吕海棠;刘同慧;冯瑞琴;
- 牛奶过敏原PCR检测方法的建立 许庆金;邓志瑞;张文举;陈沁;
- 进出口动物源性食品中志贺氏菌检验方法优化 郑海松;李刚;谢科;余晓峰;孙娟娟;李云飞;陈雪娇;
- 纸层析法测定缬氨酸含量的改良 莫少文;姚城镇;张云开;陈桂光;梁智群;
- 同时蒸馏萃取-气质联用分析乌梅中的挥发性成分 丁超;叶富根;李汴生;
- 沙枣不同部位提取物体外抗氧化作用的研究 姜建辉;骆晓红;
- 乳清蛋白在转谷氨酰胺酶作用下包埋益生菌的研究 邹强;许卓;鞏伟峰;刘小鸣;赵建新;田丰伟;张灏;陈卫;
- 皖北地区白酒共性与特性分析——基于骨架组分 廖洪梅;吕平;杨红文;赵杰;
- 大鲵低聚糖肽性质初步研究 冯叙桥;曲敏;于新莹;李伟;王文莉;佟长青;孔亮;金桥;
- 胡桃醌抑制细菌生长作用的研究 吴朝霞;金楠;张敏;张旋;
- 中国黄酒中若干重要风味物质嗅觉阈值的研究 经斌;王栋;徐岩;赵光鳌;
- 酸枣果三萜皂苷抑菌和抗氧化活性的研究 孙延芳;梁宗锁;刘政;黄静;闫晗;
- 反应温度和时间对抗坏血酸/精氨酸Maillard反应体系中挥发性化合 谭志伟;余爱农;
- 乳化剂对冷冻面团流变学性质的影响研究 樊海涛;刘宝林;王欣;吴西芝;
- 色素在黄冰糖中的存在形式 何树珍;于淑娟;张平军;胡彪;
- 牛蒡皮提取物对虾中微生物的抑制作用 贺菊萍;赵勇;孙晓红;赵文秀;潘迎捷;
- 脉冲强光对梨多酚氧化酶钝化实验研究 马凤鸣;李浦;叶万军;贾华磊;
- 草鱼片猪霍乱沙门氏菌生长的控制 李娜;蔡俊鹏;

玫瑰花提取物与几种抗氧化物质之间的相互作用	曾佑炜;杜少平;彭永宏;
放养模式下三黄鸡肉中氨基酸和挥发性风味物质的分析研究	张琳;韩玲;李志龙;
贵州不同品种鲜椒品质的对比研究	母应春;谭书明;曾海英;易霞;
波纹巴非蛤糖胺聚糖抗氧化作用的研究	董晓静;范秀萍;吴红棉;钟敏;胡雪琼;
挤压对小米淀粉理化特性的影响	赵学伟;魏益民;张波;
生物技术及美拉德反应改良烟梗提取液的性质	骆莉;卓浩廉;周榕;孔浩辉;程志颖;杨博;
美拉德反应产物的褐变、荧光吸收及抗氧化性的研究	张严;汪何雅;钱和;
酸法制备多孔淀粉及其特性研究	李梅;刘可志;徐雅雯;孙平;
加工工艺对不同品种鸡翅品质特性和微观结构的影响	刘娟;李威;李汴生;郭伟波;林光明;
海沃德猕猴桃巯基蛋白酶的催化特性与稳定性	张倩;陈彦;林晓艳;林金凤;
苦味酸-氧化羧甲基纤维素酯的制备及其对尿素和肌酐的吸附性能	戴晓峰;方桂珍;
酰基化蓝莓花色苷的稳定性和对氧自由基清除能力	李颖畅;李冰心;吕春茂;孟宪军;
龙胆内生菌的分离鉴定及其对苹果腐烂病菌的拮抗作用	黄海东;李晓雁;杨红澎;卢显芝;韩影;
嗜热棉毛菌固体发酵产木聚糖酶条件的优化	范光森;杨绍青;闫巧娟;严焯;江正强;
基于通径分析酶解啤酒糟提取蛋白质	邹正;陈力力;王雅君;王小蓉;罗晨曦;
膜生物反应器封闭循环发酵系统对野生酵母的驯化	胡亮;丁文武;张丽;王伟;肖泽仪;
均匀设计优化葡萄糖氧化酶发酵培养基	谭莹;童群义;
航天诱变黑曲霉ZM-8发酵玉米秸秆粉产 β -葡萄糖苷酶的培养基组分优化	马旭光;张宗舟;霍建泰;赵国婵;柳芸;
丙酸菌对特型酒风格风味物质影响的研究	辛秀明;吴生文;邓丹雯;陈飞;
几丁质脱乙酰酶菌株的筛选鉴定及酶学性质	张菁菁;董文宾;缙敬轩;
提高甘蔗汁酒精发酵酒度的实验	易弋;容元平;程谦伟;黎娅;伍时华;
不同来源泡菜中乳酸菌的16S-23S rDNA间隔序列扩增及种群多样	杨振泉;高璐;尹永祺;祁凤娥;方维明;顾瑞霞;
海藻酸钠-壳聚糖-海藻酸钠微胶囊二步法固定化 β -葡萄糖苷酶的制备	赵亚南;张卫明;钱骅;赵伯涛;
混料实验和模糊评价结合优化芝麻花生油茶配方	芦鑫;孙强;艾志录;张丽霞;宋国辉;范国锋;黄纪念;
基于响应面分析法的小球藻藻粉喷雾干燥工艺优化	谢明;王伟良;黄建科;李元广;
速冻紫薯丁制备工艺研究	石秀梅;雷激;杨明月;黄欣星;何龙;
响应面法优化水酶法结合磷酸化提取大豆蛋白的生产工艺	刘雯;江连洲;李杨;隋晓楠;
甜橙皮渣中柠檬苦素类似物提取工艺研究	陈飞平;曾凡坤;吴剑;
Protex-6L碱性蛋白酶酶解绿豆分离蛋白的工艺研究	王梅;江连洲;李杨;刘琪;王胜男;李丹丹;
无溶剂直接酯化法合成亚油酸甾醇酯的研究	马媛;贾承胜;张晓鸣;冯磊;
复合护色剂对杏片干制中护色效果的研究	过利敏;邹淑萍;孟伊娜;张谦;
应用核磁共振技术对含抗性淀粉的速冻馒头的配方优化	
超声波辅助提取野生软枣猕猴桃茎多糖的工艺优	张春红;吴双;许宁;何晓冰;刘长江;
大孔树脂纯化寒富苹果渣多酚工艺优化	吕春茂;宋雨涵;孟宪军;赵明慧;王博;
低糖板栗果脯微波-热风结合干燥技术的研究	邱志敏;芮汉明;
响应面法优化蓝莓叶抑菌物质的提取工艺	胡筱;李春阳;周涛;
醋酸酯化淀粉对水晶月饼饼皮品质的影响	皮鹤珍;芮汉明;潘柯伊;张立彦;

蒜莫总黄酮提取工艺的优化	段曼;周中杰;王立升;庞赛;马荣锴;
超临界流体萃取与二乙醇胺法综合制备米糠油	王金玲;张洪超;姜元松;熊畅;
聚乙二醇/盐双水相萃取L-苯丙氨酸的研究	孙晨;刘文举;刘宁宁;
苋菜多酚提取工艺及抗氧化研究	周向军;高义霞;张永德;张继;
酶解南美白对虾下脚料制备抗氧化酶解液的研究	林丽英;周爱梅;石晓玲;刘晓娟;刘欣;
新型卵磷脂/非离子表面活性剂混合胶束的制备研究	梅方义;曹栋;
酶法制备豆粕抗氧化蛋白肽的研究	马利华;秦卫东;陈学红;
火麻乳饮料制浆工艺的研究	陈聪颖;唐年初;赵晨伟;李微微;
小米淀粉热膨化条件的优化	梁万礼;张建超;朱丽丹;马晓军;
糙米大豆复合粉加工技术的研究	吴晓伟;张继武;杨剑婷;许季;
响应面法优化水酶法提取松子蛋白的研究	王胜男;江连洲;李杨;李丹丹;刘琪;王梅;齐宝坤;
辽东椴木叶片皂苷超声提取工艺优化研究	黄福山;赵恒田;李富恒;邓中枢;王晓宇;
乳酸菌在不同食品包装材料生物膜形成特性	黄宝威;许佳品;刘彦兰;郑添信;吴金玉;谢丽斯;张宏梅;
H ₉ P ₂ W ₍₁₅₎ V ₃ /C催化绿色合成对羟基苯甲酸丁酯	曹小华;任杰;刘朝霞;谢宝华;徐常龙;严平;
有机酸味剂对低钠盐增咸作用的研究	王仕钰;张立彦;
海藻酸钠-钙凝胶特性及其在低脂猪肉糜中应用的研究	罗阳;张连富;
基于BP神经网络的电子鼻羊奶贮藏时间的预测	张虹艳;丁武;
水分含量对新鲜干酪贮藏特性的影响	谢爱英;党亚丽;陈清韵;
复合保鲜剂对鲜切莲藕贮期品质的影响	张萌萌;李勤;蒋国玲;孙志高;
暗纹东方 \square 不同贮藏温度货架期模型的预测研究	马妍;谢晶;周然;刘源;
几种石榴果实不同部位的矿质营养分析	秦改花;赵建荣;黄文江;胡友军;周玉丽;
鱿鱼墨黑色素的免疫调节作用	雷敏;赵梦醒;刘淇;
富锌稻米营养成分分析研究	俞超;周美园;刘健;王忠华;
化学保鲜在国外鲜切果蔬上的应用进展	郭衍银;
香辛料提取物在肉类食品中抑菌护色作用的研究	李博文;孔保华;夏秀芳;
热处理引起牛乳风味变化的研究进展	李延华;张兰威;王伟军;张莉丽;
冷却肉微生物腐败与冷链系统	金鑫;周光宏;徐幸莲;
国外果蔬采后护绿方法研究现状	陈科伟;高伟民;阚健全;
抗真菌乳酸菌研究	陈章庭;崔艳华;张兰威;曲晓军;
野菊花的功效因子、保健作用及其开发利用的研究进展	赵秀玲;
提高多糖类可食性膜机械性能的研究进展	高丹丹;江连洲;张超;马越;赵晓燕;
食源蛋白制备血管紧张素抑制肽的研究进展	施旭丹;罗自生;
壳聚糖酶的研究进展	黄惠莉;朱利平;
微生物多糖的研究进展	朱桂兰;童群义;
反式脂肪酸的危害及其检测方法研究进展	张莹;董全;卢沿钢;
葛根异黄酮、淀粉的提取及葛产品开发研究进展	邵兰兰;赵燕;杨有仙;李建科;涂勇刚;
制备万寿菊叶黄素技术研究进展	吴兴壮;张华;王小鹤;鲁明;张晓黎;

