

- 以差异化战略,促进中国食品国际贸易发展 唐仁承;
- 啤酒强制老化过程中SO₂、抗氧化力与TBA值的相关性研究 孙桂芳;赵海锋;赵谋明;
- 火腿鼓风冷却过程的三维数值模拟 常志娟;张培旗;
- 不同对虾中多酚氧化酶的提取比较及在虾体的分布研究 吴亮亮;杨会成;廖妙飞;钟明杰;郝云彬;郑斌;
- 不同种木薯变性淀粉对鸡肉肠品质的影响 畅阳;王鹏;徐幸莲;姜珊珊;
- 声变幅杆式超声处理对黄酒陈化的影响 蔡明迪;李汴生;陈希;阮征;王锐军;
- 酱油渣中蛋白的乳化特性研究 张兴茂;吴晖;赖富饶;
- 冻结和冻藏对冷冻面团流变学以及汤包皮质构特性的影响 李杰平;杨哪;徐学明;
- 复合酶解米渣制备蛋白肽的理化与功能性质研究 黄声芳;杜研学;熊华;窦晓凤;蒋岩;王深旗;
- 木糖与甘氨酸美拉德反应产物抗氧化性能的研究 郭丽萍;王凤舞;刘翠翠;
- 市售广式腊肉理化指标间的相关性分析 张雪娇;唐道邦;肖更生;徐玉娟;吴继军;蒋爱民;
- 梅片树叶挥发油和天然右旋龙脑的抑菌性能研究 吴少云;苏健裕;石磊;李琳;
- 复合抑菌剂对希瓦氏菌抑制效果的研究 高莹;娄永江;
- 酰化对芸豆分离蛋白热学特性的影响研究 马雯;尹寿伟;唐传核;杨晓泉;
- 广式月饼蓉沙馅料质地感官评价与仪器分析的相关性研究 王玉牛;李汴生;阮征;朱志伟;张延杰;邬海雄;许喜林;
- 一种植物乳杆菌对干酪模型成熟中微生物及蛋白质水解的影响 莫蓓红;赵建;苗君莅;陈卫;
- 改性壳聚糖脱除马氏珠母贝糖胺聚糖中镉的初步研究 衣美艳;范秀萍;吴红棉;胡雪琼;
- α -转移葡萄糖苷酶的转苷作用机理探究 黄金莲;黄秀娟;钟振声;
- 超细粉碎盐焗鸡骨泥流变学特性的研究 蔡蕊;周厚源;李汴生;阮征;郭伟波;林光明;
- 猕猴桃汁浸提液对肉制品中亚硝酸盐的清除效应 郝教敏;李华强;杨珍平;
- 人工接种乳酸菌对泡菜感官品质和亚硝酸盐含量的影响 袁亚;池金颖;黄丹丹;赵山山;张秋香;陈卫;
- 合浦珠母贝肉短肽的分离及其抗氧化活性研究 吴燕燕;尚军;李来好;杨贤庆;田倩;
- 真空冷却过程中飞溅现象分析及其防止研究 范磊;李保国;雷海斌;苏树强;
- 不同成熟期“北春”越橘花色苷含量及抗氧化研究 吕春茂;杨宏;孟宪军;李颖畅;包静;
- 发酵泡菜用乳酸菌制剂产酸特性的研究 李文婷;车振明;龚丽;曾亮;毛婷;
- 嗜酸乳杆菌和双歧杆菌益生特性的研究 田芬;陈俊亮;粘靖祺;霍贵成;
- 玉米黄粉中淀粉含量对热处理效果的影响 王晓杰;郑喜群;刘晓兰;刘君;
- 芹菜渣对Cr⁶⁺的吸附实验 杜磊;
- 双重抗性筛选辅酶Q₁₀高产菌株 尹鹏;魏宝东;
- 嗜热菌Geobacillus sp.PZH1产木聚糖酶发酵条件的优化 刘培培;陈学敏;王石峰;张波;
- 嗜酸乳杆菌发酵生产低脂干酪凝乳工艺的优化 赵瑞香;葛晓虹;赵丽丽;牛生洋;路四海;
- 高产琥珀酸放线杆菌的诱变选育 林日辉;黄新林;黄文勤;
- 产漆酶绿色木霉的筛选、鉴定和产酶条件优化 巫小丹;徐尔尼;刘玉环;阮榕生;
- 高原酸奶中乳酸链球菌产生的乳酸链球菌素纯化鉴定研究 杜琨;陈锦屏;苏凤贤;陈雪;
- 一株产凝乳酶解淀粉芽孢杆菌的筛选、鉴定及酶学性质 张卫兵;甘伯中;梁琪;米兰;张炎;

复合固定化酸性脲酶酶膜的制备及应用	吕园园;田亚平;
转谷氨酰胺酶酶原在大肠杆菌中的重组优化表达	王坤;杨慧林;王斌;潘力;
一株芽孢杆菌的分离鉴定及其在发酵酱渣研究中的应用	王红涛;罗立新;张士伟;
高碘酸钠氧化法固定化磷脂酶A ₁ 的研究	于殿宇;马莺;刘晶;张佳宁;李琳;
Protex 6L直接酶解红豆粉提取红豆肽的研究	刘琪;江连洲;李扬;王梅;王胜男;齐宝坤;
酱油制曲过程中蛋白质的降解规律研究	欧阳珊;冯云子;徐欢欢;崔春;赵谋明;
<i>Clostridium bolteae</i> ATCC BAA-613 D	储菲菲;沐万孟;邢庆超;周榴明;张涛;江波;
不同方法提取的柚皮精油质量评价	樊荣;曾新安;关昕;
凡纳滨对虾微波熟制工艺条件的研究	池岸英;吉宏武;黄燕玲;蓝尉冰;孟凌玉;
野生番石榴果醋加工工艺条件的优化	唐卿雁;林奇;李永平;
酶催化亚麻籽油甘油解制备富含 α -亚麻酸的甘油二酯的研究	刘艳丰;黄惠华;
微波辅助提取枸杞多糖的工艺优化及其抗氧化性研究	邱志敏;芮汉明;
凉粉草胶与卡拉胶复配制作凉粉的质构特性研究	王永志;赖富饶;吴晖;
山茱萸籽总黄酮的响应曲面法优化微波辅助提取工艺的研究	刘瑞林;詹汉英;张志琪;
青辣椒腌制过程中护色技术的研究	高伟民;阚建全;陈科伟;王微;
树脂法同时脱除虫草粗多糖中色素与蛋白质	肖杰;姚凌云;孙健;王晓东;袁晓凡;赵兵;
大孔树脂法纯化桃金娘色素的研究	张少敏;赵谋明;陈文芬;
大火草总黄酮超声提取工艺研究	杨林;于爱红;邵文斌;林鹏;钱娇玲;
响应面法优化红小豆豆渣中蛋白的提取工艺	张波;黄英;薛文通;
蛋清蛋白乳化香肠的研制	王可;周玲;汪学荣;
响应面法优化河套蜜瓜皮水溶性膳食纤维提取工艺的研究	李昊虬;王国泽;孙晓宇;
花生油水化脱胶工艺条件的研究	吴克刚;张文;柴向华;
高温液态水预处理蔗渣的研究	晏群山;黄富邦;武书彬;刘立国;杨尉;
松脆莲子加工工艺	华汉威;赵春梅;王清章;严守雷;李洁;
响应曲面法优化苹果渣可溶性膳食纤维提取工艺	丁晨阳;韩舜愈;盛文军;冒秋丹;张军;
超临界流体色谱纯化柠檬酸	吕惠生;莫绪飞;张敏华;杨淼;
响应面法优化超声波辅助提取苦豆子生物碱的工艺研究	相炎红;王浩云;杨明俊;王永刚;刘晓凤;
高酸值鲑鱼油的精制工艺分析	杨小克;李晓琳;步营;胡增淼;王鹏;
茶叶籽中总黄酮的提取及结构的初步鉴定	王华清;李起弘;郑铁松;
低糖枇杷果脯护色条件的研究	曾婷婷;张立彦;
青果总黄酮的含量测定及超声提取工艺研究	曲中堂;王光利;项昭保;张杨;
微波辅助循环萃取法脱除茶叶咖啡因研究	李婧;娄在祥;王洪新;
超声辅助提取松茸抗氧化多糖工艺的研究	高擎;游丽君;赵谋明;
离子液体[Bmim]Cl预处理对两种高结晶多糖酸水解的影响	李娜;王兆梅;肖凯军;
含褐藻寡糖调味汁的研制	沈照鹏;胡增淼;刘培;赵琳;高笑;江晓路;
林蛙皮胶原蛋白肽的制备工艺	王长周;邱芳萍;房天琪;季晓峰;
响应面法优化超声辅助提取核桃叶多酚的工艺研究	王茂生;梁俊玉;高莹;史建军;

响应面优化南瓜果肉多酚提取工艺及抗氧化性能研究	郭涛;马重华;王雅;周尚臻;刘荟萃;赵春萌;
褐藻多糖可降解包装膜的制备与特性研究	叶红;周春宏;王晓晴;曾晓雄;赵明;蒋胜杰;
孜然精油及其熟制精油的研究	陈建华;韦茂山;李忠;翁少伟;
添加抗氧化剂对冷藏(0℃)腊肉脂肪降解的影响	杨佳艺;王国栋;杨佳;李洪军;
乳状液成分对O/W乳状液性质的影响	王春玲;孟祥晨;
公众评价下的食品安全公共政策制定模型研究	王斌;魏江慧;
牛胴体品质检测系统中基于嵌入式Linux的终端设计	刘超超;彭增起;沈明霞;谌启亮;梁林;王卫;吴海娟;陈士进;
离子色谱法测定玄参中的单糖和低聚寡糖	熊建飞;周光明;何强;许丽;张磊;吴利敏;
绿茶茶汤中主要滋味成分及滋味定量描述分析的研究	金孝芳;罗正飞;童华荣;
大米中28种有机氯及拟除虫菊酯农药残留GC-ECD测定	聂鲲;
高效液相色谱法测定白酒中罗汉果V的含量	曹玉发;徐燕;李建;姜雪;
棘托竹荪蛋中的挥发性成分分析研究	黄明泉;孙宝国;田红玉;刘玉平;
鸡枞菌子实体成分的分析与测定	张灵芝;陈健;
气相色谱法同时测定竹笋中毒死蜱、五氯硝基苯、氰戊菊酯和溴氰菊酯农药残	
采后热处理对黄瓜颜色变化的影响	尹海蛟;杨昭;陈爱强;张娜;
小青菜在不同相对湿度条件下的失水性研究	谭万利;陶乐仁;李娟;董小亮;王永红;
Sta-Fresh果蜡处理对新疆小白杏采后品质的影响	程琳琳;郭福阳;肖丽梅;王吉德;吴斌;
超滤大豆蛋白肽对小鼠免疫功能的影响	富校轶;李博群;张时莹;姚磊;
色氨酸对应激小鼠空间学习能力和下丘脑单胺类递质的影响	杨宝娟;朱建津;辛琳;胡少明;
卡亚茶水提物辅助调节血脂功能作用研究	刘洋;俞彦波;范代超;周才琼;
食源性致病细菌检测技术研究进展	侯进慧;蔡侃;樊继强;
花色苷的热稳定性及其影响因素研究	董楠;雷丹丹;刘嘉;赵国华;
农村食品安全新问题及其思考	武文涵;孙学安;唐晓纯;
益生菌干酪的研究现状	王少君;张铁华;梁海艳;马建军;
固相萃取-液相色谱法在食品检测中的研究进展	孙倩;王宝维;陈苗璐;
超临界CO ₂ 干燥技术在食品加工领域中的应用	刘书成;张常松;张良;吉宏武;章超桦;邓楚津;高加龙;
食品药品冷冻干燥数值模拟的现状与展望	詹博;周国燕;曹斌宏;王巍悦;
多不饱和脂肪酸的研究进展	孙翔宇;高贵田;段爱莉;顾浩峰;李冰;薛赛;
高湿挤压技术的研究进展	刘志东;陈雪忠;黄洪亮;陈帅;李灵智;刘健;
蛋壳膜中美容活性物质的提取与应用	李鑫;赵燕;李建科;涂勇刚;
动物性食品中胆固醇氧化产物的研究进展	阮光锋;范志红;
香菇多糖Lentinan的提取分离、生物活性和构效关系的研究进展	徐晓飞;闫慧丹;罗珍;张学武;
黄原胶的结构与复配性质研究	商飞飞;王强;赵学平;吴莉宇;仇厚援;
化学计量学在食品分析中的应用研究进展	孙灵霞;陈锦屏;赵改名;李苗云;
中草药型果蔬防腐保鲜剂研究进展	刘娅玲;郑艳;
n-3多不饱和脂肪酸对中老年人群精神及视力影响的研究进展	张余权;周盛敏;姜元荣;沈丽珍;夏树华;梁俊梅;