

- 圆盘嵌入式螺旋管高速逆流色谱仪及其在花青素分离中的应用 裴海闰;曹学丽;
- 生物酶修饰对于玉米粉品质的影响 王景会;刘景圣;闵伟红;修琳;王宝石;
- 7种食品防腐剂对肉制品污染微生物的抑菌效果比较研究 杨晓韬;李春;周晓宏;
- 超高压处理对猕猴桃汁品质的影响 谢慧明;王颖;周典飞;
- 茶树油、丁香酚和柠檬醛对荔枝黑曲霉的抑制作用 钟业俊;徐欣源;刘成梅;孙健;吴建永;刘桃英;
- 4种乳酸菌体外抗氧化能力的比较研究 刘洋;郭宇星;潘道东;
- 无机盐对木瓜蛋白酶凝固大豆分离蛋白凝胶的影响 笄久香;李莹莹;栾广忠;崔亚丽;胡亚云;李志成;
- 不同因素对茶多糖凝胶特性的影响 陈旭平;谢怡;邓刘蒙子;黄雪松;
- 超高压处理对草莓浆香气成分的影响 郭晓晖;方国姍;唐会周;令博;明建;
- 油脂对面团特性及微观结构的影响 马传国;盖争艳;娄丽娟;
- pH值对大豆分离蛋白构象及表面疏水性的影响 王中江;江连洲;魏冬旭;李杨;王辰;李丹;
- 传统高温炒制工艺对裸燕麦淀粉品质的影响 郭项雨;任清;张晓;
- 鹿蹄藁吾多糖LW_(21)的分离纯化及其结构分析 刘春兰;杜宁;徐桂云;黄潇;阿西娜;
- 中国粉丝与日常食品中抗性淀粉含量的比较研究 张炳文;张桂香;沈蕊;李洁琼;王茂山;范涛;
- 鸡肉味风味基料中蛋白黑素的初步分析 郑捷;刘学勤;柳亚静;刘东岳;曹蓓;石龙贵;刘安军;
- 红黑二丸中甾醇类物质的抑菌活性 李丹平;朱乐;余卓尔;潘思轶;
- 梅花鹿鹿茸胶原的理化特性研究 赵玉红;金秀明;
- 花生壳不同溶剂提取物的总酚含量及抗氧化性的比较研究 赵二劳;武宇芳;白建华;
- 酸水解冬虫夏草胞外多糖的分子质量变化及动力学研究 闫景坤;吴建勇;金蓓;崔海英;
- 丁香精油- β -环糊精包合物的缓释抗菌性能 郝喜海;孙淼;邓靖;史翠平;李慧敏;
- 黑酱油类黑素的提取、光谱性质及功能 郭彩华;林丽;陈昭华;卢珍华;孙莉萍;余菁;
- 单花蜂蜜多酚类物质的抗氧化活性 董蕊;丛海迪;郑毅男;
- 橙汁饮料中 β -胡萝卜素乳状液的稳定性 孙术国;高彦祥;尹红;麻成金;王小虎;
- 不同处理条件对花生抗氧化肽抗氧化活性的影响 于丽娜;高俊安;杨庆利;孙杰;毕洁;张初署;刘少芳;
- 牡蛎微波干燥特性及动力学研究 余炼;颜栋美;侯金东;
- 魔芋粉对鲤鱼肌原纤维蛋白凝胶特性的影响 杨振;孔保华;夏秀芳;陈倩;李沛军;
- 辅酶Q10高产菌株的诱变选育 曹燕妮;岳田利;袁亚红;高振鹏;
- 发酵生产脂肪酶的菌株筛选及其应用 刘晶;时敏;徐速;于殿宇;江连洲;任运宏;
- 酶解虾壳蛋白制备ACE抑制剂的工艺优化 施旭丹;罗自生;那地拉·阿合买提江;孙静静;
- 球等鞭金藻胞内和胞外多糖的分离纯化及其抑菌活性 孙颖颖;周豹;徐深圳;李文浩;阎斌伦;
- 郫县豆瓣自然发酵过程中真菌群落的演替及黄曲霉毒素B₁的消长 汪先丁;刘敏;高鹏;丁文;高强;孙群;
- 分离自腊鱼的乳酸菌生长及产酸特性 谢静;熊善柏;曾令彬;赵思明;
- 酶解脱脂蚕蛹蛋白制备ACE抑制肽 李勇;王颖;黄先智;阚建全;晋圣坤;贺亚萍;胡益侨;廖晨;
- 鱼露中生物胺降解菌的筛选及其特性 杨利昆;付湘晋;胡叶碧;周其中;李滨;
- 3种特异性IgY与IgG相对亲和力特性的比较研究 薛海燕;李韵;张小苗;符海英;邹联柱;宋宏新;

| | |
|---|----------------------------|
| 枯草芽孢杆菌JMUKC2产肌苷摇瓶发酵培养基的优化 | 杨尚彤;肖安风;倪辉;杨远帆;杨哲;蔡慧农; |
| 转化白藜芦醇苷虎杖内生真菌的分离和鉴定 | 刘华金;易有金;杨建奎;钟英丽;陈雪; |
| 牛蒡根际耐Cd ²⁺ 菌株的分析 | 侯进慧;刘全德;高兆建;孔文刚;蔡侃; |
| 洋葱假单胞菌乳糖酸发酵条件的优化 | 郑艳;匡立学;李超;张玉龙; |
| 响应面法优化樟芝液态发酵产Antrodin C | 夏永军;张贤芳;许赣荣; |
| 黑曲霉固态发酵橘皮生产纤维素酶及淀粉酶 | 张帅;陈懿;董基;梁巧荣; |
| 产宽谱pH细菌素乳酸菌的筛选鉴定、毒力检测及细菌素特性研究 | 周佳;刘书亮;胡欣洁;张元娥; |
| <i>Thermococcus siculi</i> HJ21 α-淀粉酶Asp1 | 吕明生;杨帆;胡建恩;房耀维;焦豫良;王淑军;刘姝; |
| 热稳定酸性β-葡萄糖苷酶的分离纯化及其酶学性质 | 陈今朝;王剑锋;王慧超;谭永忠; |
| 苦芥类异黄酮还原酶基因(FtIRL)的克隆及序列分析 | 赵海霞;李成磊;白悦辰;陈惠;吴琦; |
| 大麦虫超氧化物歧化酶分离纯化及性质研究 | 张建新;刘娜;何桂梅;郭倩; |
| 制备鲑鱼鱼肉发酵液中抗氧化因子的条件优化 | 蒋国玲;陈洁;张萌萌;孙志高; |
| 人工接种发酵甘蓝工艺条件的优化 | 燕平梅;赵文婧;宋敏丽;吴丽花;陈燕飞;张腾; |
| 混菌固态发酵生产菜籽肽工艺条件优化 | 鞠兴荣;王雪峰;何荣;王立峰;袁建; |
| 自然发酵对糯米糊化性质的影响 | 赵云霞;熊柳;孙庆杰; |
| 响应面法优化制备南瓜籽抗氧化肽的工艺 | 范三红;毛强强;王亚云;冯雨薇;刘艳荣; |
| 红曲菌的复合诱变及其固态发酵条件的优化 | 杨欢欢;胡中泽; |
| 多菌种发酵青稞酒化学成分变化研究 | 曹妍;杜木英;阚建全;陈宗道; |
| 大黄酸对正常和氧化损伤内皮细胞的增殖和氧化保护作用 | 钟先锋;罗婷;邓泽元;刘蓉;范亚苇; |
| 蛋清肽-钙配合物体内促钙吸收作用研究 | 韩樱;何慧;赵宁宁;李江涛;王真真;聂志奎; |
| 白藜芦醇的体外抗氧化活性 | 张泽生;贺伟;刘甜甜;史坤;李森; |
| 红芽芋营养成分分析及评价 | 姜绍通;程元珍;郑志;潘丽军; |
| 食物营养与机体健康的关系——肠胃始动论 | 阮征;邓泽元;伍国耀;印遇龙; |
| 果蔬中常用植物生长调节剂分析方法研究进展 | 陈卫军;张耀海;李云成;赵其阳;焦必宁; |
| 单核细胞增生性李斯特菌自溶素研究进展 | 崔焕忠;张辉;范译文;康倩;钱爱东; |
| 微生物细胞壁结构及结合真菌毒素的研究进展 | 韩鹏飞;贺稚非;李洪军;邹忠义;唐偲雨; |
| 鱼油在食品领域中的应用技术综述 | 夏树华;姜元荣;张余权;牛付欢; |
| 食用菌膳食纤维功能特性及其应用研究进展 | 陈龙;郭晓晖;李富华;夏春燕;明建; |
| 板栗的淀粉复合物与糯性关系综述 | 林顺顺;庞凌云;祝美云; |
| 系统食品安全观:演进、作用与对策 | 曾光霞;唐军;李洪军;杨佳艺; |
| 食品包装油墨迁移研究进展 | 高松;王志伟;胡长鹰;王雷;李丹; |
| 微生物转化法制备人参皂苷Compound K的研究进展 | 李学;臧埔;张连学;郜玉钢;李萍;郝建勋;王亚星; |
| 馒头的老化机理及延缓老化方法的研究进展 | 王春霞;周国燕;胡晓亮;詹博; |