

- 稻米油分子蒸馏脱酸工艺优化 姜绍通;牛春祥;庞敏;李瑞超;
- 复合酶法提取海带多糖工艺优化 翟为;张美双;张莉霞;赵岩;吴鹏;张连学;
- 碱溶性东北山核桃蛋白的提取及SDS-PAGE分析 于阳阳;包怡红;
- 超声波协同复合酶法提取南瓜多糖工艺优化 刁文超;王然;王凤舞;王成荣;
- 响应面法优化普鲁兰多糖-明胶可食性膜制备工艺 高丹丹;江连洲;张超;马越;赵晓燕;
- 黔江肾豆蛋白质提取工艺优化及其功能性性质研究 熊家艳;邓利玲;范超敏;邹泊羽;钟耕;
- 高温米糠粕碱不溶蛋白的酶法提取 马永强;殷嘉音;周雪松;张娜;王雪;杨楠;
- 冷冻干燥法制备甜杏仁油微胶囊 杨海燕;于蒙;刘姗姗;侯伟伟;
- 离子沉淀法制备菜籽饼粕中多酚的工艺 潘丽军;韩智宏;赵春华;周俊;
- 土党参多糖不同提取方法的比较研究 吴兰芳;景永帅;张振东;杨娟;
- 微波真空冷冻干燥对芒果干制品品质特性的影响 姜唯唯;刘刚;张晓喻;范辉建;张宏;
- 超声波法辅助提取花生中辅酶Q₁₀的工艺优化 陶志杰;曹迪;王改玲;孙兰萍;钱时权;邵杰;王睿;
- 响应面分析法优化回流提取岷江柏总黄酮工艺 王文兰;杨梅;严平;王晓玲;
- 响应面分析优化菊粉的羧甲基改性工艺 李丹丹;王雪娇;周杰;潘焯;王爽;高学佳;
- 响应面法优化火麻仁油冷榨提取工艺 周鸿翔;黄小焕;王广莉;邱树毅;程艳波;
- 响应面法优化油橄榄叶中橄榄苦苷超声辅助提取工艺 闫树军;王远;苏艳红;饶在生;李晖;
- 超声波提取花椒皮总黄酮工艺及其抗氧化性研究 高亚妮;田呈瑞;康宇新;郝果;周瑞;
- 大孔树脂法纯化玉竹总皂苷的工艺研究 王晓林;李珍;钟方丽;
- 海红果多糖提取工艺及体外抗氧化活性研究 郝志鹏;马丽杰;吴敬;王英丽;包海泉;
- 小麦胚芽油的微胶囊化制备 翟颖丝;潘丽军;牛丽亚;陈子瑜;姜绍通;
- 正交试验优化磁场法提取枸杞黄酮工艺 周芸;张珍;张盛贵;毕阳;张佩;庞晨;胡伟;刘振斌;周林;肖侠;
- 薯片在油炸过程中品质变化及其货架期预测 于修焯;宋丽娟;张建新;杜双奎;陈兴誉;虞剑泉;
- Fe₃O₄@Si-C8/C18复合磁性纳米材料的制备及其在兽药净
- 即食梅香黄鱼热杀菌过程中的品质变化 曾宪泽;李汴生;梅灿辉;陈梓铠;
- 膨化营养杂粮粉的挤压制备工艺研究 郑志;王丽娟;杨雪飞;祁斌;赖华楠;姜绍通;
- 有机相酶法制备溶血磷脂工艺 孙清瑞;张东杰;刘志明;鹿保鑫;王琴;张清荣;
- 响应面优化微波辅助乙醇提取蜂胶黄酮工艺优化 李帅;赵岩岩;陈晓平;
- 响应面法优化玉米须黄酮提取工艺 张艳;李海涛;周鸿立;
- 传统小麦酱挥发性香气成分的GC-MS与GC-O分析 张玉玉;田红玉;黄明泉;孙宝国;陈海涛;
- 高效液相色谱法分析北方部分地区蜂胶醇提物成分 赵亮亮;王光新;陈平;董捷;张红城;
- RP-HPLC-APCI MS和RP-HPLC-ELSD法分析鸡脂甘 靳林溪;谢建春;王石;孙宝国;
- 两种浓缩工艺荔枝汁的挥发性风味物质 赵芳;吴继军;曹清明;徐玉娟;肖更生;温靖;唐道邦;林羨;
- 高效液相色谱法测定紫菜中牛磺酸含量 王芬;张婷;顾振新;陈志刚;
- 智舌快速检测水产品中的麦氏弧菌 陈春艳;窦文超;田师一;王珍英;楼芳芳;赵广英;
- SPME或SDE结合GC-MS分析贾永信十香酱牛肉的挥发性风味成分 陈海涛;张宁;孙宝国;

生鲜牛乳中过氧化氢的电极检测 孔维琴;陈志伟;高广恒;周万里;朱思荣;史建国;赵建飞;
超高效液相色谱-柱前衍生法同时测定水产品中8种生物胺 张阳;吴光红;刘文斌;孟勇;黄鸿兵;
酯交换植物油中甾醇含量快速测定方法的建立 朱秀清;窦巍巍;胡立志;陈昊;于殿宇;李佳栋;
高聚物萃取-光度法测定水果硬糖中色素的含量 杜建中;董柳余;金蓓;
两种方法提取林蛙籽脂肪酸的气-质联用分析 李铁纯;侯冬岩;刁全平;孙博;回瑞华;
气相色谱-负化学离子化-质谱法同时分析果蔬中9种有机磷农药残留 范玉兰;王星梅;薛珺;李勋;林竹光;
燕麦油理化性质及成分分析 蔡红燕;齐玉堂;刘英;
HPLC-ESI-MS/MS检测河豚鱼中5种抗生素残留的方法 田丰;王飞;吕鹏;闫树峰;廉力;
液相色谱-串联质谱法测定饮料中16种邻苯二甲酸酯 刘杰;郁宏燕;鲍立杰;罗焱;
基质固相分散-气相色谱检测菊花中有机磷农药残留 沈丹玉;汤富彬;袁新跃;钟冬莲;莫润宏;
反相高效液相色谱法测定石榴籽中鞣花酸的含量 刘振平;陈祥贵;彭海燕;杨文字;何宇新;杨潇;李玉峰;
铬黑T光度法测定粮食中的微量铜 斯琴高娃;刘英红;陈文宾;姚瑶;
超高效液相色谱-串联质谱法测定10种食品中的阿维菌素类药物残留 张文娟;连庚寅;郭晓喜;杨小兰;宋欢;
固相萃取-高效液相色谱法测定水产品中的苯巴比妥
同时蒸馏萃取和动态顶空萃取法提取焙烤小麦胚芽中风味物质 呼德;张颖;张甜甜;侯建军;任雅琳;陈存社;
毛细管气相色谱分析白酒中醇类与酯类 霍权恭;
气相色谱-质谱法对食用油中17种邻苯二甲酸酯的测定 王鹏功;高明星;程刚;马绪丽;刘润珠;李璐;
相分离法在丙氨酸分离中的应用 冷一欣;顾长宏;黄春香;
液相色谱法与氨基酸分析法测定食品中甘氨酸的比较研究 刘小力;
荧光探针法快速检测果汁中罗丹明B残留量 梁宇;黄世江;王超海;程定玺;
可食性涂膜对南美白对虾微冻冷藏的影响 齐自元;汪之和;施文正;
绿色木霉菌发酵液对芒果采后病害及品质的影响 叶伟娟;冯卫华;于新;吴少辉;蒋雨;
1-甲基环丙烯和壳聚糖对鲜切西兰花活性氧代谢及保鲜效果的影响 郭衍银;姜颜;彭楠;赵炳坤;于瑞;庞芳;
涂膜处理对鲜切山药褐变及抗氧化性的影响 马利华;秦卫东;陈学红;王磊;
纳米包装材料对生菜保鲜品质的影响 马宁;石学彬;方勇;汤晓智;杨芹;杨燕婷;胡秋辉;
1-甲基环丙烯处理(1-MCP)对南果梨酯类物质、氨基酸及相关代谢酶 纪淑娟;沈映潇;张丽萍;卜庆状;
基于乙醇含量的杨梅果实腐烂指数预测模型研究 狄华涛;杨敬辉;陈宏州;肖婷;吴琴燕;郑永华;
温度对'嘎啦'苹果电参数的影响 杜光源;唐燕;郭霭光;张继澍;
二氧化氯处理对机械损伤猕猴桃果实的防腐保鲜效果 田红炎;饶景萍;
1-MCP对低温胁迫下鲜姜的生理调控效果 张曼;李喜宏;李伟丽;李罡;周亚洲;邓小毛;
高氧气调包装和真空包装对冷鲜肉贮藏过程中保水性和脂质氧化的影响 袁璐;高峰;周光宏;
竹叶黄酮在豆浆保鲜中的应用 魏凤玉;方菊;陈玮;杨艳明;