

响应面分析法优化蜂胶黄酮脂质体制备工艺	袁菊;张亚宁;范云鹏;胡元亮;王远垒;赵晓娟;王德云;
葛根片茶生产工艺条件研究	顾仁勇;李佑稷;银永忠;
响应面法优化肉脯加工工艺	郭炜;胡涛;陈宁前;于米华;张志刚;石磊;
茶多酚脂质体的制备	马宁;濮少杰;李锋;梁进;方勇;杨文建;安辛欣;赵立艳;董艳红;杨燕婷;胡秋辉;
$\beta$ -紫罗兰醇- $\beta$ -D-葡糖苷的合成及热解性质	孟广宇;曾世通;刘珊;刘洋;宋瑜冰;胡军;何保江;
复合酶法提取仿栗籽蛋白的工艺优化	麻成金;黄伟;黄群;冯磊;吴丽雅;苏超;
北五味子叶多糖的提取及抑菌活性	许瑞波;高颖颖;万蓓蓓;王新新;周杰兴;
离子沉淀法分离连翘萜皮素的工艺条件	欧阳玉祝;魏燕;张曦;旷超阳;梁明;
铜盐-热变学法分离提取羊血超氧化物歧化酶工艺条件优化	杨学山;付文力;孔志亮;杨孝朴;
响应面优化微波辅助提取糜米多糖工艺	李芳亮;高杨;王锐;孙延芳;杨腾飞;
冷榨法、超临界CO <sub>2</sub> 萃取法和有机溶剂浸出法提取山核桃油比较	肖仁显;陈中海;陈秋平;沈建福;
软包装主食罐头杀菌工艺研究	郑志强;刘嘉喜;王越鹏;
向日葵茎髓多糖铁配合物的制备工艺	杨树平;韩立军;邱燕华;许瑞波;王南南;王婷;周亚男;
两步酶法合成MLM型结构脂质中醇解反应研究	操丽丽;姜绍通;寿佳菲;符克皇;
超临界CO <sub>2</sub> 流体与有机溶剂提取茶树籽油的理化性质比较	陈暄;姜明杉;曾亮;房婉萍;王玉花;黎星辉;
大孔吸附树脂分离纯化五倍子鞣质	高燕;李勤;盛达成;肖文军;刘仲华;张盛;傅冬和;
热风与微波及其联合干燥对菠菜干制效果的影响	王顺民;谭玉霞;韩永斌;顾振新;
响应面分析法优化油茶籽油水剂法提取工艺	陈兴誉;于修焯;虞剑泉;杜双奎;
壳聚糖法分离纯化酪蛋白糖巨肽	闫亚丽;刁瑞丽;陈庆森;罗毅;贯玥;
基于酶法辅提和微波酸解的黄姜薯蕨皂苷元清洁生产工艺	李会;张佳佳;梁静怡;许正宏;史劲松;
超声波辅助提取胖大海多糖工艺优化	刘强;吴艳;吴金鸿;艾维娜;
短穗鱼尾葵果实原花青素的提取工艺	黄思梅;张镜;范玉琴;牟利辉;
黄芩茎叶中总黄酮提取工艺优化	史高峰;祝娟娟;张兴潜;陈学福;李沙金;
条斑紫菜蛋白提取与抗氧化活性	姚兴存;舒留泉;盘赛昆;王洪斌;
绣球菌子实体干燥条件与多糖保留率相关性研究	白晨;宋文荣;杨剑飞;张磊;唐斐凤;
响应面法优化超声波提取川皮苷工艺研究	张玉;李洪军;窦华亭;吴厚玖;贺稚非;王华;孙志高;马亚琴;
响应面法优化山麻楂粗多糖提取工艺	夏海涛;刘玉芬;苗文军;
响应面法优化微波辐射合成食用香料糠酸乙酯	赵玮;王大为;曹勇;贾英伟;张天华;李松;
海英菜多糖提取工艺的响应面法优化及其体外抗氧化作用	刘玉芬;夏海涛;徐芹喜;
悬液芯片与常规酶联免疫吸附法检测庆大霉素残留的比较	郭浩;王燕飞;邹明强;刘小雷;于东升;杜景娇;
基于近红外光谱的不同发酵类型茶叶判别	张龙;潘家荣;朱诚;
毛细管硅胶整体柱分离分析食品中有机酸	高文惠;杨桂君;贾英民;
喀什树莓酒及其5种伪品的红外指纹图谱鉴别	楚刚辉;阿吉姑·阿布都热西提;丁晓丽;
杀菌方式对无核雪柑汁香气成分的影响	郭莉;黄明发;吴厚玖;王华;沈海亮;何朝飞;
固相萃取-流动注射化学发光法测定猪肉中盐酸克伦特罗	哈婧;王秋平;张佳丽;

HPLC-PAD外标法及UPLC-MS/MS内标法测定乳及乳制品中三单艺;马微;王象欣;鄂来明;姜毓君;  
高效液相色谱法检测三两半药酒中阿魏酸张星海;周晓红;  
高效液相色谱-质谱联用法测定豆芽中恩诺沙星含量崔相勇;张凤清;周长民;王岩松;钟启智;  
高效液相色谱法同时测定食品塑料包装材料中8种邻苯二甲酸酯的含量张磊;吴青;梁健华;冯观萍;陈曙;  
基于电子鼻技术判定冷鲜罗非鱼片品质劣变进程刘寿春;钟赛意;李平兰;马长伟;杨信廷;赵春江;周国民;  
LC-MS/MS方法同时检测超声提取迷迭香(Rosmarinus of曹姗;祖元刚;张琳;  
电子鼻对蜂胶质量的判别延莎;张红城;董捷;  
高效液相色谱-串联质谱法测定保健食品中的番茄红素  
同时蒸馏萃取-气相色谱-质谱联用测定皮蛋蛋黄中挥发性风味物质  
棘托竹荪挥发性成分分析郑杨;黄明泉;孙宝国;田红玉;孙金沅;  
河豚鱼Cyt b基因部分DNA序列分析与应用陈文炳;林少华;邵碧英;赵晨;江树勋;闫诚;郑晶;  
葡萄酒缩合单宁测定方法的比较研究张振文;宁鹏飞;张军贤;艾丽丽;王丽娜;张小转;惠竹梅;  
桑叶绿茶香气成分的SPME-GC-MS分析刘学;刘飞;黄先智;杨坚;  
免疫捕捉PCR和直接PCR技术检测单核细胞增生性李斯特菌比较研究  
气相色谱-质谱联用法测定玉米须多糖的单糖组成刘晓飞;刘宁;张娜;王凤娇;马永强;  
白菜挥发性组分的气相色谱-质谱分析吴春燕;何启伟;宋廷宇;  
海蜇皮酶解液美拉德反应产物的风味鉴定与分析张玲;罗嘉滨;海金萍;张旭;  
环介导等温扩增技术检测创伤弧菌方法的建立与应用薛超波;许镇坚;黄朱梁;孙瑛;  
青海不同地区枸杞营养成分与活性成分含量分析杨仁明;景年华;王洪伦;尤进茂;索有瑞;  
胶体金免疫层析技术测定食品中黄原胶夏敏;杜美红;贾瑜;赵建业;陈舜琮;张德红;赵正苗;  
高效液相色谱法检测蜜环菌发酵液中腺苷含量蔡丹;刘景圣;修琳;孔繁惠;于中玉;  
兰州百合新鲜鳞片中水解及游离氨基酸分析李琪;李广;张会妮;  
催化动力学光度法测定茶叶中硒浸出率赖海涛;苏国成;张锦龙;  
微波消解-电感耦合等离子体质谱测定海带中铅、镉、铬、铜和锌胡进;陆锡锋;张成;王杨;黎飞;周瑛;  
果蔬中复硝酚盐残留量检测方法的建立李立;张禧庆;张攀;池连学;娄喜山;付建;  
草莓果实腐烂指数预测模型的品种和采收期适应性分析李会会;陈京京;尚海涛;许凤;蔡玉婷;郑永华;  
低温驯化结合冰温贮藏对西兰花品质的影响林本芳;鲁晓翔;李江阔;陈绍慧;  
不同贮藏温度下冷却猪肉货架期预测模型的构建董庆利;曾静;熊成;余华星;梁娜;胡梦涵;潘燕;  
钙基及钠基膨润土涂膜对芒果保鲜效果的研究刘琨;王雪玲;陈勇;  
不同保鲜膜处理对低温贮藏下鲜切南瓜保鲜效果的影响张丹丹;杨绍兰;吴昊;张宏斌;王成荣;  
基于主成分分析法分析一氧化氮对绿芦笋贮藏品质的影响邵明灿;胡花丽;王毓宁;黄开红;李鹏霞;  
反复冻融对草鱼和鲤鱼冷冻鱼糜品质变化的影响吴晓;孙卫青;杨华;马俪珍;  
材料透氧率对包装鲜鱼肉TVB-N值的动态变化影响张钦发;许霞;智玲玲;  
1-MCP对秋葵莢果贮藏品质的影响郑亚琴;于军香;冯宪民;  
木糖-甘氨酸美拉德反应产物对猪肉的保鲜效果于彭伟;刘登勇;周光宏;  
不同PE和PA保鲜膜对白灵菇冷藏效果的影响赵伟璐;李家政;冯叙桥;  
原料乳蛋白质含量及酸度多功能快速检验试剂盒的研制张桂春;辛晓林;张玉香;刘进杰;

电子舌技术在甜面酱口感评价中的应用

高水分烤虾制品保鲜技术优化

正交试验法优化新型米茶制作工艺

王璐·曹田泉·孙宝国·田红玉·陈海涛·

王焕庆·李学英·杨宪时·郭全友·赵前程·

王玉芳·熊善柏·赵思明·