

中国的食品安全应高度关注微生物引起的食源性疾病 2012年ICMS

- 低场核磁共振研究热烫对纤丝干酪水分状态的影响 苗颖;赵征;
- 卡拉胶对南酸枣糕质构性质的影响 吴双双;梁瑞红;刘伟;刘继延;陈军;王召君;
- 采用基因排序技术可抑制超级细菌蔓延
- 水分含量对南酸枣糕质构和色泽的影响 帅希祥;梁瑞红;张红卫;刘继延;刘成梅;刘伟;陈军;吴双双;
- 水力空化对原糖溶液表面张力的影响 黄永春;吴修超;任仙娥;杨锋;
- 球磨处理对大米淀粉理化性质的影响 李雯雯;李才明;顾正彪;李兆丰;
- 生物酶处理对胡萝卜渣纤维素结构的影响 刘欢;马中苏;
- 碳水化合物可增加大肠癌患者死亡风险
- 白木通籽分离蛋白酶法改性及功能性质研究 史卿;杜研学;熊华;赵强;胡居吾;钟红兰;阮霞;
- 白木通籽油微胶囊质量评价及稳定性研究 阮霞;蒋岩;赵强;熊华;朱雪梅;史卿;王深旗;白春清;
- 小麦麸皮酶解产物对面包品质的影响 夏洁人;徐学明;臧继鑫;
- 大孔吸附树脂对玉米蛋白水解液脱盐效果的研究 孙旭;肖志刚;马秀婷;李良;
- 吸附剂对豆浆中嘌呤物质的吸附 毛玉涛;王明力;张洪;和岳;
- 芋头叶柄泡菜泡制过程中主要成分的变化 胡望资;谭兴和;王峰;杨胖清;
- 辣椒发酵过程中挥发性成分变化研究 欧阳晶;苏悟;陶湘林;蒋立文;
- 茶鲜叶酶促氧化合成茶黄素研究 龚志华;李徐;朱盛尧;陈朵;肖文军;
- 即食客家咸菜中油脂氧化稳定性研究 谈娜;蹇华丽;黄静敏;杨幼慧;
- 陶瓷复合膜澄清黑莓果酒工艺研究 单成俊;周剑忠;王英;黄开红;
- 干燥方式对野生蒲公英品质的影响 李恩婧;李次力;王吉;高真真;王颖;
- 水油乳化剂替代猪背脂法兰克福香肠的品质及感官研究 於慧利;徐宝才;李景军;刘元法;蒋将;
- 比较纳米晶纤维素和猪肉脂肪对兔肉糜凝胶品质的影响 郭正旭;卢晓黎;邱思;
- 咖啡因过多是功能性饮料或致人死亡的主因
- 辐照处理对PSE肉的物化、微生物及感官特性影响(英文) 柳贤德;朴伶华;
- 鲢鱼糜漂洗液中蛋白质分析与回收 许艳顺;高琪;姜启兴;夏文水;
- 黄曲霉毒素高快准检测技术难题破解
- 高效液相色谱法同时测定水产品中氨基甲酸酯类的残留 洪波;万译文;刘伶俐;刘丽;
- PCR法快速检测耐热霉菌雪白丝衣霉 张慧;郑晓冬;姜侃;汪新;陈小珍;
- 8种干制水产品中7种金属元素含量的检测分析 朱明扬;余莲芳;任欢;黄谦;
- 荷兰发明3D食品“打印机”据预存造型喷射食材
- HPLC测定采后莲雾果实中可溶性糖含量及在贮藏期的变化 陈静;吴光斌;陈发河;
- 黄精提取物中总皂苷含量的测定 黄祥元;黄美容;
- ϵ -聚赖氨酸复合防腐剂对常见致病菌和污染菌的抑制作用 莫树平;王惠惠;柏建玲;张菊梅;吴清平;丘明泉;
- 稀土水杨酸8-羟基喹啉三元配合物对黑曲霉活性的影响 刘美艳;肖圣雄;刘浩;尹智伟;
- 快速检测农残的新型灵敏可视筛检卡
- 铁素体型不锈钢443应用于食品接触材料的安全性能研究 庞晋山;宋传旺;
- 更正启示
- 荞麦芽的抗氧化作用及醛糖还原酶抑制作用的研究 孙国娟;李红梅;李善姬;林顺成;崔承弼;
- 杨梅果醋体外抗氧化活性的研究 谢思芸;钟瑞敏;肖仔君;邓泽元;
- 高速逆流色谱分离纯化紫甘蓝花色苷 易建华;潘毛头;朱振宝;
- 松籽壳多糖超声辅助溶剂法提取及抗氧化性研究 李桂娟;李冲;姜雪;龚伟;张财华;杨丽;
- 海芦笋多糖超声波辅助提取工艺及抗氧化活性研究 王超;甄润英;
- 乌饭树叶多糖提取及纯化工艺优化研究 程素娇;邓璐璐;章海燕;夏肖肖;张晖;钱海峰;齐希光;王立;
- 响应面法优化葡萄籽多酚提取工艺 唐华丽;熊汉国;王玮;
- 4种甜荞麦黄酮提取方法的比较研究 张素斌;廖燕婷;
- 荔枝皮中原花青素提取工艺优化及其黄烷-3-醇HPLC分析 刘新;余小平;游江舟;娄彬;
- 鳕鱼骨中可溶性钙提取工艺的优化 高倩倩;刘学军;曲宁宁;
- 基于机器视觉技术淡水鱼品种在线识别装置设计 万鹏;潘海兵;龙长江;陈红;
- 基于高光谱图像技术的长枣糖度无损检测 徐爽;何建国;易东;贺晓光;

- 基于颜色特征的雷笋切割方法研究
余筱洁;黄星奕;徐富斌;王允祥;庞林江;周存山;
- 绞肉机螺旋轴输送性能的数值模拟研究
童宝宏;许正华;宋斌;孙军;刘元倩;
- 基于Solidworks齿轮连杆机构的运动仿真
陈赛克;凌轩;
- 螺旋板换热器密封端盖结构研究
董金善;潘兵兵;周鹏飞;常乐;
- 集成反应分离制备甘露醇的多元分流式装备开发
潘万贵;杨健;丁力;李洋;
- 直角坐标机器人瓶坯装箱生产线控制系统
朱学建;马永;冯渝;曾繁庄;赵伟;
- 海参过热蒸汽真空干燥装置的设计与试验
赵火英;袁陆峰;
- 管板式烘丝机工艺参数对卷烟香气的影响
韦小玲;康金岭;
- 电加热转筒焙炒对不同工艺生产芝麻油品质的影响
张丽霞;宋国辉;曹艳明;芦鑫;孙强;黄纪念;
- 预处理方式对甘薯变温压差膨化干燥产品品质的影响
郭婷;邓放明;何新益;
- 预处理工艺对烟梗回透率的影响
康金岭;黄贤飞;刘远涛;
- 复合凝聚β-胡萝卜素微胶囊制备工艺研究
李世伟;石睿杨;马春颖;董志俭;
- 锐孔法制备原花青素微胶囊工艺研究
丁保森;袁武华;
- 固定化菠萝果酒酵母菌的制备及其应用
王玲;尚云青;匡钰;王阿敏;
- 固定化酵母细胞啤酒连续后发酵工艺条件优化
杨猛;黄亚东;刘凯;
- 产漆酶培养基条件的优化
赵玉萍;陈晓旺;
- 免疫卵黄抗体提取工艺的优化
谭佩毅;黄秀锦;
- 食品安全视角下食品企业伦理建设研究
颜毓洁;张韵凝;
- 食品专业双语教学课程设置探讨
余佶;刘祝祥;
- 几种冷冻新技术对食品冻结过程中冰晶形成的影响
赵金红;胡锐;刘冰;倪元颖;
- 电离辐照杀菌对食品包装材料性能的影响
贾增芹;李克迪;
- 塑料食品包装材料中常用抗氧化剂迁移研究进展
刘宇飞;李忠海;黎继烈;陆俊;
- 植物油脱臭馏出物中生物活性成分提取方法研究进展
林利忠;林亲录;梁盈;
- 火棘研究开发进展
李加兴;黄寿恩;梁先长;
- 气候变化对食品生产系统中天然毒素的影响
赵艳;毕荣宇;牟德华;
- 真菌多糖定量检测方法研究进展
张世仙;刘焱;王正武;王修俊;
- 表面活性剂及其在食品工业中的应用
不了;
- 食品级润滑油提升食品饮料产品安全性
日新规可能致输日腌制品企业生产成本提高
《食品与机械》2012年1-6期分类总目录
我国建立转基因植物核酸量值溯源框架途径