正常肉和白肌肉的蛋白质变化 陈韬;崔薇;邱燕;李红民; 超声促进胰蛋白酶酶解米渣蛋白的研究 林洮;江漓;赵小虎;高梦祥; 乌饭叶多酚提取物抗氧化能力初探 余清: 祁州漏芦水提物体外抗氧化活性研究 刘春彦:金爱花:全吉淑: 金针菇黄酮类化合物的抗氧化性作用 方玉梅;张春生;谭萍;王毅红; 火龙果皮总黄酮对油脂抗氧化作用的研究 王晓波;钟婵君;刘冬英;陈海珍; 莜麦黄桥烧饼口感研究 王美;姜慧;于会丽; 胶体对水晶胡柚质构的影响 冯桂仁;姚晓玲;宋卫江;袁奇; 小分子羧甲基壳聚糖的抑菌性能研究 孙浩:张旭:曹芳: 芳香族氨基酸在732树脂上的三组分吸附平衡 陈小敏;王中来;周伟章;陈宇; 超临界CO_2萃取凤眼草挥发油化学成分 刘宇;梁剑平;华兰英;尚若峰;王学红;吕嘉文;李冰; 酸法提取仙人掌多糖工艺 袁清霞;赵龙岩;李子娇;程杰;曾富华; 微波法辅助提取玉竹多糖的工艺 王晓林;钟方丽;杨蕾; 微波辅助提取山楂黄酮类化合物的工艺 郭梅;任效东;王娜;李拖平; 鸭血糯蛋白的提取及功能性研究 崔竹梅;徐国刚;黄有如;陈义勇; 脱除菊花中残留二氧化硫方法优化 芦晓芳;赵俊鹏;刘子娇;王清华;杜慧玲; ZTC1+1Ⅱ天然澄清剂在菊芋多糖提纯中的应用 王丽娜;李妍;邢红红;李晓光; 响应面优化微波加热法提取橘皮果胶 余先纯; 金枪鱼鱼松的工艺研究 李钰金:隋娟娟;李银塔;陈英乡; 3种酶制剂对生产面包的体积影响 张剑: 王大春: 陈威威: 潘从道: 李雪松: 桃金娘饮料加工技术研究 毛献萍;黄志强;高志明; 一种保健型紫菜复合饮料的研制 伍宏;王茵;吴成业; 无菌工程蝇蛆蛋白饮料的研制 张闪闪;任国栋;李彦艳;孟祥君; 豆奶制作工艺研究 彭元怀:陈贵红:吴正银: 响应面法优化真空包装羊肉臊子微波灭菌的条件 柳杨;罗瑞明;刘晓连;佘永红; 香菇猴头菇枸杞保健酒的研制 左蕾蕾;曾里;曾凡骏; 姜曲奇饼干的研制 姚丽丽;吴小兰; 猕猴桃发酵果酒的研制 周翠英; 糊化抑制剂作用下低黏度纯胶合成工艺的研究 岳鹍;王芃;孙勇民; 黑花生色素抗氧化性研究 李楠: 水果中抗坏血酸的电化学检测 胡溪育:四珍德: 王力: 酶联免疫法检测6种中草药中亚胺硫磷的残留 杨丽;生威;谷传玲;余桂春;石曼;王帅;邓婕;陈文洁;王硕; 亚临界水萃取法检测粮谷中24种残留农药 宓捷波;林安清;林幸;杨东;葛宝坤;许泓; 桑寄生中总黄酮的含量测定及抗氧化活性研究 杨再波;杨胜峦;龙成梅;毛海立;孙成斌; 高效液相色谱检测银杏茶中总黄酮含量 韩芷玲;乔勇升;黄银波;胡慧; 白肛海地瓜重金属分布规律及去除方法探讨 苏来金:徐仰丽:徐凤鑫:陈庆权:徐静: 鲁梅克斯籽醇水提取物的化学成分的GC-MS分析 王冬冬·李楠·刘世凯·齐乐·潘冰燕·徐静·王乙婷·徐洁· 三种功能氨基酸在野生山黄皮果果核中的测定 杨益林;黄艳; 芒果叶多糖的提取及含量测定 李金花;农石生;韦柳培;黄锁义; 生鲜牛乳体系中黄体酮的检测方法 赵晓宇;张英华;生庆海;张志国; 原子荧光法测定黔产刺梨中砷的含量 李慧娟;张松;江帆;肖沛廷; 镇达;吴小刚;邓贝;徐晓;陈茂彬; 香兰素微生物合成技术的应用研究 迷迭香提取物延缓衰老作用的研究 张泽生:温生萍:王浩:邵婵:胡荪: 阿魏菇原生质体制备及再生条件的建立 周继阳;王勇;祝长青; 膜分离金枪鱼头蛋白酶解液的效果研究 纪丽娜;杨萍;梁生; 大豆球蛋白的水解研究 邹险峰;吴修利;陈星;高长城; 一株异肠球菌SJR-16-1胞外多糖合成条件的研究 白丽娟:李向东: 灵芝名糖清除自由基活性的研究 张志军:李淑芳:魏雪生: 磷脂酰丝氨酸合成酶发酵及反应条件的研究 王尧;刘逸寒;李玉;刘晓光;王建玲;路福平; 纤维素酶和乳酸菌同时糖化发酵麦麸制乳酸 张平:赵琳琳; 广西养殖黄沙鳖营养品质研究 周吴萍;赖春华;廖永聪;廖诚珍;谢志扬;李军生; 广东杨梅果的主要营养成分分析 张奇志;邓欢英;林丹琼; 具有免疫调节功能的平菇咀嚼片的研制 高明燕:余梦瑶:郑林用:许晓燕:江南:干世宽:罗霞: 乳糖在人体内的营养特性 魏奎:谷庆芳: 原花青素对细胞损伤抑制的研究 葛昱彤;容婵;崔倩;徐莹莹;卜繁皓;封娟娟;何炎明;

鲁晓翔;

乳糖在人体内的营养特性 魏奎;谷庆芳;

原花青素对细胞损伤抑制的研究 葛昱彤;容婵;崔倩;徐莹莹;卜繁皓;封娟娟;何炎明;

不同预处理方法对速冻菠萝贮藏品质的影响 邵远志;李雪萍;李琴;陈娇;傅燕艳;李雯;

不同贮藏方式对芦笋黄酮类物质含量的影响 涂宝军; 保鲜酸奶保质期的研究 权美平;林良魁;廉小平;

蔬菜放置中亚硝酸盐的变化 李红;任乃林;

魔芋葡苷聚糖的改性及其研究进展 罗扬;陆爱霞;

超高压对果蔬制品品质影响研究进展 王琎;李汴生;张微;

魔芋葡甘聚糖非传统脱乙酰方式探讨 文声扬;王素娟;周彬;杨凌霄;范劲松;李斌;

牡丹花、牡丹籽成分与功能研究进展 李凯;周宁;李赫宇;

魔芋葡甘聚糖在果品保鲜中应用研究进展 聂小宝;潘洪民;魏雪琴;张家国;张长峰;

紫苏叶精油化学成分及生理活性研究进展 薛山;

辐照保藏技术在食品中的应用进展 郑琳琳;王人悦;孙晶晶;

来稿要求及注意事项

解读《食品工业"十二五"发展规划》(二)

黄酮类化合物抗氧化作用机制研究进展

第 2 頁,共 2 頁 2015/5/18 下午 01:18