

果醋酿造专家 伴一流饮品企业同行

落实科学发展 保障质量安全 促进食品工业又好又快发展

王黎明;

骨骼保健活性物质主题研讨会

许永红;

科学技术在食品安全风险防控中的作用及对策研究

王殿华;拉娜;

抑制血管紧张素转化酶的中药及活性成分的研究

李小多;李学刚;张波;宋尚华;刘旭晶;叶小利;

市售食用植物油中矿物质元素含量的比较研究

姜波;胡文忠;刘长建;马堃;王薇;

木芙蓉(*Hibiscus mutabilis*)叶提取物对大肠杆菌O₁₅₇

李昌灵;郑樊龙;田波;胡兴;刘胜贵;吴颖;

海水小球藻中脂类物质的成分分析及其抗菌活性研究

肖艳;牛荣丽;

18种老化指示物质在啤酒发酵过程中的变化研究

尹花;田玉红;郝俊光;董建军;

GDL诱导大豆分离蛋白冷凝胶对益生菌的保护

张英华;田秉昕;刘德库;

不同品种蜂花粉总黄酮含量与抗氧化活性相关性的研究

陈南迪;方妙玉;吴锡鸿;段倩倩;林励;

七叶鬼灯檠挥发油及不同提取物抑菌活性的研究

王健;黄慧;王喆之;张媛;

栀子花精油化学成分及抗氧化作用的研究

甘秀海;赵超;赵阳;周欣;

杂粮杂豆添加量对面团物性指标的影响

沈彤;王丽英;林松毅;

DHA油脂在精炼过程中氧化稳定性的变化

龚东平;韩小军;陈国平;刑光才;王平;王飞;

沙田柚中不同部位黄酮类物质的分布及含量探讨

阳梅芳;曾新安;杨星;

挤压处理对碎米结构及特性的影响

刘丽;程建军;杨文鑫;薛艳芳;张呈良;

热风干燥对阜平红枣品质的影响及其数学模型的构建

鲁洁;孙剑锋;王颖;袁周率;刘占奇;

鸡肉肌原纤维蛋白静态流变特性的研究

游远;彭晓蓓;杨玉玲;陈熙;

一种胶原蛋白寡肽促进皮肤胶原蛋白与透明质酸合成的研究

宋芹;陈封政;颜军;郭晓强;姚倩;黄露萍;苟小军;

信阳毛尖特征赋香成分的研究

刘晓博;庞晓莉;孔维婷;孟爱丽;司辉清;

牛鼻栓三裂轮簇霉菌发酵产物的抗氧化活性研究

吴振莹;方玲;高强;陈双林;

桑叶提取物抑菌活性及其成分分析

刘凡;陈佳佳;廖森泰;孙远明;邹宇晓;肖更生;

植物功能性饮料代表现在和未来消费者的需求方向

草鱼盐溶蛋白乳化性的研究

杨玉玲;彭晓蓓;董哲;游远;徐红萍;

大鲵胃蛋白酶分离纯化及其性质的研究

成芳;闫欣;李伟;曲敏;佟长青;金桥;

中间水分大豆振动真空微波联合干燥过程的研究

朱佳琳;何天琦;闫博文;高文华;范大明;赵建新;

几种常见果蔬抗氧化活性与多酚和维生素C的关系

米书梅;阮征;温艳梅;周艳;张翠;刘文群;印遇龙;江波;

离子交换法纯化罗非鱼血超氧化物歧化酶的研究

李来好;刘在军;岑剑伟;杨贤庆;郝淑贤;周婉君;陈胜军;

响应面法优化一株中度嗜盐菌的培养条件

陈蔚青;李一飞;申屠超;

响应面法优化百香果醋的发酵条件

霍丹群;蒋兰;王霜;杨平;马璐璐;徐勇;侯长军;

酶法提高豆粉速溶性技术的研究

王玲;夏明敬;朱秀清;窦巍巍;何洋;金丽丽;

紫外线与氯化锂诱变选育高产乳糖酶米曲霉

刘芳宁;梁琪;乔海军;杨敏;张炎;文鹏程;张卫兵;

利用原生质体融合技术构建梨酒酵母工程菌

张大为;张洁;洪磊东;金磊;高健;梁芳;

超声波联合果胶酶提取柚子果胶的工艺研究

余先纯;李湘苏;韩大良;龚铮午;

啤酒固定化连续后发酵中两种载体性能的研究	陈光斌;蒋玉梅;李红;肖侠;邵威平;康开萍;
菊糖果糖转移酶基因在毕赤酵母中的分泌表达	战荣荣;沐万孟;江波;周榴明;
双酶水解罗非鱼碎肉制备肉味香精前体物研究	杨建延;刘海英;过世东;
低温乳酸菌混菌培养条件的优化	田菊梅;梁琪;张炎;杨敏;文鹏程;张卫兵;
红酵母发酵废糖蜜产类胡萝卜素的研究	张秀凤;辛嘉英;畅乐;
纤维素酶提取冬枣叶中总黄酮工艺的研究	张圣燕;张成;
超声处理石灰乳在精炼糖清淨中的应用	喻佩;于淑娟;徐献兵;
微波真空冷冻干燥蜂蛹工艺的研究	平丽娟;方晟;毛建卫;蔡成岗;陈文斌;
聚氧化乙烯对大豆分离蛋白静电纺丝影响的研究	严江殷;万芝力;李庆全;杨晓泉;
几种关键工艺条件对芒果水牛酸乳稳定性及其结构特性影响的研究	陈文硕;薛一伟;李冠霖;李全阳;
基于壳聚糖和 γ -聚谷氨酸的协同絮凝法对赤砂糖回溶糖浆的澄清脱色研究	李利军;李青松;刘柳;崔越;
低糖保健型怀远石榴汁的加工及其感官评价	石亚中;伍亚华;许晖;吴姗姗;钱时权;
微胶囊化西藏酥油壁材增塑剂的研究	石燕;郑为完;刘凡;葛辉;
近几年气调包装已成为研究热点	
响应面法优化留胚精米中积累 γ -氨基丁酸的发芽条件	华泽田;刘胜斌;王芳;孟梦;赵飞;张芹;宛红颖;谢艳辉;
菠萝蜜蛋白酶提取方法的比较研究	徐志霞;黄循吟;纪明慧;陈贤珍;卞先蓉;郭宇秀;王锐萍;
响应面法优化八宝景天叶总黄酮的超声提取工艺	吴现芳;赵成爱;余梅燕;杨琳琳;徐伟强;
超声波协同酶法制备杏仁皮中水溶性膳食纤维及理化研究	何余堂;高虹妮;解玉梅;刘贺;励建荣;
米胚油精炼工艺与精炼油理化指标分析	罗美;李捷;熊华;
交联微孔木薯淀粉的制备及其性能研究	吴思芸;王继虎;张燕萍;于丹凤;邵思盼;李冬亮;贺正果;唐忠锋;
响应面法优化枇杷核多糖的提取工艺	吴竹青;黄群;余佶;喻林波;
二次正交旋转组合设计优化香菇废菌棒蛋白质的提取工艺	陈海燕;刘青娥;钟仙龙;肖建中;
大孔吸附树脂纯化玉米须皂甙的工艺研究	关海宁;刁小琴;
响应面法优化藟头中皂苷的提取工艺研究	刘剑青;肖小年;许英伟;易醒;
羟丙基- β -环糊精对百里香挥发油包合作用的研究	马君义;王宝生;黄玉龙;王曼婷;张继;
双水相体系萃取分离葡萄酒下脚料中葡萄皮蛋白质	张喜峰;马吉福;苏凤贤;张芬琴;
响应面法优化苦瓜籽蛋白质提取工艺	张治强;成兰英;
蓝莓果干粉制备工艺中载体添加及干燥技术的影响	林西;吕兆林;张柏林;郭弘璇;侯智霞;
绿茶多酚的最适冲泡溶出条件及成分分析	陈正函;吕晓玲;徐蕾然;孟颖;张锋;
DHA微胶囊配方乳粉的喷雾干燥工艺优化研究	闫波;魏福华;张玲;林宇红;
羊骨蛋白酶解物热反应制备羊肉香精的研究	詹萍;张晓鸣;田洪磊;
海藻酸钠钙作为猪背膘替代物在萨拉米发酵香肠中的应用	邹冰青;徐宝才;王赞;李景军;孙建清;徐学明;
餐饮业常见生物危害分析及控制	贺寅;张连慧;刘新旗;
全自动电位滴定法测定有色液态食品中的糖含量	纪丽君;陈英;李培;姚卫蓉;
高效液相色谱法测定水产品中4-己基间苯二酚	高平;黄国方;黄和;刘文侠;谢丽玲;罗林;李志清;
比色法测定不同产地黑豆皮中总黄酮的含量	张翠;张丽娟;刘占云;刘岱琳;
牛血液前处理方式对ELISA法检测克仑特罗结果的影响	闵成军;朱志盈;李小勇;金玉胜;武花锋;文美英;

柱后补偿液相色谱与电雾式检测器结合测定茶氨酸含量	赵粼;阙斐;周晓红;刘绿叶;
高效液相色谱-荧光法测定腊肉中的苯并芘残留	李念念;周光宏;徐幸莲;刘登勇;李春保;
采后BTH处理及粉红单端孢(<i>Trichothecium roseum</i>)	邓惠文;毕阳;葛永红;任亚琳;刘瑶瑶;
水分活度对全脂羊奶粉贮藏期间脂肪稳定性的影响	张怡;张富新;贾润芳;顾浩峰;张瑞妮;杜晓旭;
木瓜和玉米须提取物对双孢菇片烫漂后颜色和品质的影响	李静;王安建;刘丽娜;魏书信;李顺峰;
黄颡鱼无水保活技术研究	白艳龙;谭昭仪;邸向乾;施文正;汪之和;
中国食品接触材料进入新兴市场要过三关	
柠檬烯乳化液对菠菜采后生理和贮藏品质的影响	卢海燕;梁颖;刘贤金;
速溶芦笋粉的食用安全性研究	成龙;马淑凤;郑旭静;黄云祥;王曼;应贤平;
金鲳鱼营养成分分析与评价	戴梓茹;钟秋平;林美芳;蔡秋杏;
玉米花粉黄酮对模拟空间辐照小鼠防护作用的研究	张浩;卢卫红;张宸阁;李泳财;
挤压提高膳食纤维水溶性的研究进展	龙道崎;邹妍;赵国华;
央广求证:添加塑化剂能增加白酒的感观和香味?	
苹果生物活性物质研究与利用现状	谭颀;秦晓晓;苏卿;周志钦;
散囊菌产次级代谢物及其生物活性研究进展	许爱清;
植酸及其生理活性研究进展	高延芬;徐虹;宋焕禄;
产单核细胞增生性李斯特氏菌致病机制的研究进展	萨仁高娃;胡文忠;姜爱丽;马杰;冯可;
免疫-PCR检测技术及其应用	刘京;许杨;王丹;邹龙;
新疆野生羊肚菌研究现状及展望	武冬梅;许文涛;谢宗铭;罗云波;李全胜;
超临界技术在改善食品品质中的应用	李利民;孔欣欣;贺素姣;
果蔬采后机械损伤特性研究进展	魏露霞;李萍;侯晓荣;邓红军;茅林春;
固体 ¹³ C核磁共振技术在食品科学研究中的应用	雷丹丹;关郁芳;王国栋;董楠;赵国华;
热成像技术在食品工业中的研究进展	王雪莹;罗佳丽;黄明亮;蒋和体;
吹瓶机企业急需加强品牌建设	