

- 新资源食品的公众认知与认同 孙春伟;
- 食品供应链安全监管研究综述 陈洪根;
- 基于电子鼻技术的信阳毛尖茶品质评价 甘芝霖;刘远方;杨阳;张树明;陈芹芹;倪元颖;
- 荞麦和商品苦荞茶中总黄酮的含量测定 王静霞;黄艳菲;赵小燕;孙美;许云章;彭镰心;刘圆;
- 薏苡仁脂质体包封率测定方法研究 雷筱芬;刘玉珍;
- 南极磷虾中重金属含量的测定 卢坤俊;吴继魁;汪之和;施文正;邸向乾;
- 纤维素酶的CMC酶活测定条件的研究 孙盈;田永强;赵丽坤;
- 三维荧光光谱法测定红酒中白藜芦醇的含量 刘佳欣;文震;涂志红;何静;王春梅;
- 利用近红外光纤分析技术检测饲料中粗纤维含量 王旭峰;马冰峰;石磊;邓丹雯;耿响;
- 不同致病性副溶血性弧菌在南美白对虾中的生长动力学参数比较研究 唐晓阳;韩婷;谢晶;潘迎捷;赵勇;
- 牦牛不同脏器中牛磺酸提取工艺优化及含量分析 陈骋;张丽;韩玲;余群力;张文华;
- GC-MS结合聚类分析和PCA分析用于新疆小白杏杏仁油质量控制研究 田洪磊;张灏;田丰伟;詹萍;
- 大豆蛋白乳化性的研究 邓塔;李军生;阎柳娟;黄国霞;肖海波;
- 大米食味品质预测评价模型的建立及应用 周晓晴;付桂明;刘成梅;钟业俊;罗舜菁;刘桃英;徐欣源;吴建永;
- 大米蛋白对大米粉糊化性质的影响 刘桃英;刘成梅;付桂明;罗舜菁;刘伟;
- 竹叶多糖的组分及抗氧化活性分析 殷军;葛青;毛建卫;方晟;
- 辐照对大豆中蛋白质品质的影响 张振山;刘玉兰;王娟娟;常云彩;
- 食品营养标签新年上岗 消费者称看不懂
- NaCl存在下结冷胶以及结冷胶/明胶共凝胶质构和熔点的研究 王锴;胡序建;黄明;周光宏;
- 槽式超声场降解甲萘威的动力学和影响因素分析 陈海清;曹雁平;肖俊松;王蓓;孙佳;王超;
- 不同矿物元素对于豆腐硬度的影响 付佳;孙冰玉;刘琳琳;刘颖;石彦国;
- 乳酸菌产品营养价值由谁决定
- 花生红衣粗多酚体外抗氧化活性研究 刘曼;韩升廷;张海悦;魏滢;
- 采收期对籼米米饭气味成分的影响 徐兴凤;钟业俊;官斌;刘成梅;刘伟;夏文;闫家凯;艾亦旻;左艳娜;
- 不同品种紫薯全粉基本成分及特性研究 张淼;李燮昕;张振宇;贾洪锋;李晓宾;
- 不同处理方法对鸡蛋表面消毒效果的比较研究 肖然;张华江;迟玉杰;冯镇;肖蕊;
- 花生油在不同热处理温度下特征性香气成分鉴别研究 顾赛麒;张晶晶;
- 小心这些食用油含强致癌物
- 三种菱壳不同极性部位提取物的生物活性 林秋生;陈莹;于海宁;沈钰珍;曾思敏;沈生荣;
- 超高压处理对海参体壁粗酶活性的影响 郝梦甄;胡志和;肖学勇;
- 四产地黄精中多糖含量及抗氧化活性比较 张静;张艳贞;陈文;姜程曦;
- 羧甲基壳聚糖包覆薏苡仁脂质体包覆率测定方法的研究
- 米粉种类及添加量对蛋糕品质的影响 王丽;黄琪悦;刘友明;
- 喷雾干燥入口温度对草莓粉品质的影响 徐学玲;张超;赵晓燕;马越;
- 加工精度对米粉老化进程的影响 夏文;钟业俊;官斌;刘成梅;罗舜青;刘伟;徐兴凤;左艳娜;艾亦旻;

韭菜提取液体外抑菌活性的均匀实验优化	韩亚伟;左婷婷;陈利平;王志勇;
巴氏醋酸杆菌沪酿1.01乙醇氧化产醋酸关键酶的研究	朱小明;夏小乐;杨海麟;王武;
产右旋糖酐酶埃氏交替单胞菌的筛选、鉴定及酶活分析	焦豫良;王淑军;吕明生;房耀维;刘妹;
不同碳源条件下产色素甲烷氧化细菌的菌株特性研究	张帅;辛嘉英;姜加良;
发酵梨酒中产香酵母的分离、鉴定及生物学特性的研究	张大为;张洁;洪磊东;张丹;高健;梁芳;
响应面法优化深黄被孢霉发酵生产花生四烯酸的培养基条件	于新新;于长青;
水晶肘花长白斑现象的微生物分析	高鹏;王艳;何江;伍玲;谢艳;伏毅;黄敏;
紫杉烯合酶基因遗传转化金针菇的研究	康林芝;林俊芳;黄秀琴;郭丽琼;梁科;
蓝莓酵素在天然发酵过程中抗氧化性能的变化	蒋增良;毛建卫;黄俊;吴元峰;蔡成岗;樊诵;
阪崎肠杆菌 $\alpha$ -葡萄糖苷酶的原核表达及其多克隆抗体制备	徐晓可;吴清平;张淑红;张菊梅;李程思;郭伟鹏;
$\epsilon$ -聚赖氨酸高产菌的新型筛选模型	孙湘婷;陈娇婷;
超声波强化酶法合成L-抗坏血酸癸酸酯及其抗氧化性研究	李卓;晏日安;曾永青;
发光费氏弧菌对常用色素的生物毒性评价	郭柔杉;李翔;潘力;
双酶水解四角蛤蚧工艺优化研究	蒋金来;王令充;吴皓;刘睿;刘小莉;朱蕴菡;刘新;
全蛋粉奶片的研制	林丽;迟玉杰;
浓硫酸法制备魔芋葡甘聚糖硫酸酯(KGMS)	熊波;彭述辉;王志江;林政;王丽霞;庞杰;姚闽娜;
卫生部:全面追踪食品安全国标执行情况	
脱脂米糠中清蛋白和球蛋白的提取工艺及氨基酸组成分析	王艳玲;张敏;
果胶酶澄清南酸枣汁的工艺优化	帅希祥;梁瑞红;李俶;刘继延;刘成梅;刘伟;陈军;
二次回归正交旋转组合优化罗非鱼下脚料酶解液螯合锌的工艺条件	李同刚;洪鹏志;杨萍;赵阳;
响应面分析法优化乳白香青中绿原酸提取工艺	王瑛;张本印;牛江进;张琳;陶燕铎;梅丽娟;王启兰;
甘薯渣去除淀粉工艺研究	梁新红;孙俊良;唐玉;李元召;
糙米发芽浸泡过程中臭氧对微生物灭菌效果的影响	马涛;陈伟玲;
葡萄酒的甜度标准	
响应面法优化马血中SOD超声波提取工艺研究	热孜耶·喀日;米丽班·霍家艾合买提;热合满·艾拉;许铭强;
曲拉凝乳酶干酪素生产工艺研究	纪银莉;何潇;宋礼;苏艳萍;高维东;葛静微;谢小冬;
甘薯果胶纯化工艺研究	孙俊良;梁新红;郭祖峰;唐玉;李元召;
响应面法优化藜芦胺的提取工艺	薛兵;王涛涛;李丹丹;彭业芳;温文;温辉梁;
即食藜豆羹的加工工艺研究	韩文芳;荣建华;李江涛;余小映;陈勉;赵思明;
鱼粉中鱼油浸提的工艺优化研究	刘淑君;娄永江;
中心组合设计优化酶法提取胖大海多糖工艺	孙鹏;裴国亮;孙先锋;
动态超高压微射流技术在三叶青叶黄酮的提取中的应用	孙永;李红艳;刘小如;邓泽元;
榆菜仁提取物中挥发油的提取及其化学成分的GC-MS分析	刘志彬;杨超;
乳清蛋白-麦芽糖糊精的Maillard反应复合物制备 $\beta$ -胡萝卜素纳米	李燕;刘成梅;刘伟;钟俊桢;
基于RSM的优化马鲛鱼鱼糜质地工艺研究	李殿鑫;戴远威;姜文联;
预处理对核桃肽抗氧化活性的影响	吕莹;杨柏崇;王莹;陈怡;陈文茜;韩涛;
黄花菜真空冷冻干燥工艺优化研究	许国宁;吴素玲;孙晓明;张卫明;

自制活性干酵母发酵菠萝果酒适宜条件探讨	王玲;尚云青;匡钰;张美欣;
响应面分析法优化枸杞皮渣中色素的超声波辅助提取工艺	余昆;李勇;陈玲;黄向东;
电导率对PEF灭菌中脉冲波形和能量变化关系研究	胡大华;平雪良;金伟;姚文龙;
乳化剂对微波蛋糕品质的影响	王丽;赵思明;刘友明;
生鲜牛肉调理配制方法对高氧MAP保鲜包装产品保鲜效果的影响研究	
甲基营养型芽孢杆菌抗菌肽对罗非鱼片保鲜效果的研究	吴燕燕;张岩;李来好;杨贤庆;王晶;
南酸枣糕贮藏过程中非酶褐变的研究	余雯;梁瑞红;李俦;刘继延;刘成梅;刘伟;
采后钙处理对双孢菇贮藏生理的影响	孙娅;李志强;王毓宁;张维敏;李鹏霞;
大米陈化过程中表面油脂变化特征初探	徐欣源;付桂明;刘成梅;罗舜菁;钟业俊;周晓晴;汪志宇;
桑叶复方对水果保鲜作用研究	徐佳琦;宁若男;杨晴雯;高鹏;杨武林;王春丽;
丹贝营养成分的研究	周思静;李淑荣;王志东;高美须;裴颖;
羊栖菜急性毒性实验及体外抑菌活性的研究	钱媛华;杨靖亚;孙立春;王燕萍;王珍;
不同生长期花生芽中主要营养成分变化	孙丽平;杨美智子;刘蒙蒙;刘高翔;
富锶木耳对小鼠肠道菌群的影响	陈宏伟;朱蕴兰;高兆建;张城;
芦根多糖对镉中毒小鼠肝肾组织损伤的保护作用	王珍;尤其嘉;杨靖亚;晁若瑜;
我国保健食品监管制度的发展沿革及其分析	聂艳;苟变丽;唐晓纯;王志刚;
新型功能葡聚糖——交替糖的研究与应用进展	白爱娟;缪铭;张涛;江波;
近红外光谱技术在水产品检测中的应用展望	任瑞娟;柴春祥;鲁晓翔;
全谷物抗氧化活性研究进展	龚二生;罗舜菁;刘成梅;
乳制品中生物活性肽的研究进展	顾浩峰;张富新;张怡;孙翔宇;
D-异抗坏血酸的生产应用现状及前景	刘明霞;周强;陈卫平;
肠内营养的研究进展及临床应用	陈佳捷;倪玲;包斌;吴文惠;
决明子有效成分提取工艺和药理作用研究进展	项昭保;金光辉;王光利;
铁强化食品的应用现状与前景展望	卢玉;王春玲;
植物中花青素提取方法探讨	陈小婕;阴文娅;