

- 中国奶业面临机遇与挑战 王丁棉;
- 莲房原花青素对极低频电磁场致星形胶质细胞氧化损伤的预防作用
- 费菜多酚含量的测定及体外抗菌活性研究 强毅;王政军;陈克克;韩军;孙铁峰;
- 连翘叶提取物抑菌作用以及稳定性研究 原江锋;王大红;何灵美;闫国琦;张清安;
- 国内市售果醋饮品的感官品评及营养价值分析 孙晓昕;刘春风;李永仙;郑飞云;李崎;
- 超声波、微波对鲑鱼肽结构及抗氧化性的影响 康永锋;康俊霞;吴文惠;史华进;
- 复合大豆分离蛋白膜力学性能研究 张兆焯;陈光;孙旻;陈欢;
- 灵芝子实体超临界CO<sub>2</sub>萃取物与醇提物生物活性的比较 章慧;冯娜;张劲松;杨焱;汪雯翰;贾薇;唐庆九;潘迎捷;
- 发酵葡萄干对面包烘焙特性及风味的影响 涂雅俊;黄田苗;赵宝;杨哪;徐学明;
- 葡萄酒市场的走势看国内贴标机行业发展
- 2种氨基酸与葡萄糖美拉德反应产物的抗氧化活性研究 董乐;
- 氮元素对地木耳脂肪酸的影响 马飞;许璞;朱建一;万能;汤俊;
- 钙处理对干装苹果罐头质地的影响 张海燕;张永茂;张芳;康三江;张霁红;曾朝珍;
- 精炼对燕麦油抗氧化能力的影响 陈浩;李再贵;程永强;郇金龙;邱爽;殷丽君;
- 提取条件对草鱼鱼油特性的影响及其脂肪酸组成分析 孙炳新;苏阳;郝婷婷;祈岩;冯叙桥;
- 广西樟树精油的主成分分析及其化学型的研究 黄艳;莫建光;周翔;
- 浸泡及萌发条件对大豆富硒作用的影响 郑传进;吴小勇;杨洋;曾祥珊;
- 鲑鱼皮明胶水解物的抗氧化活性及其对细胞氧化损伤的保护作用 付余;赵新淮;
- 黑木耳天然黑色素理化性质及其抗氧化活性的研究 邹宇;尹冬梅;胡文忠;姜爱丽;陈晨;顾振新;
- 牦牛脱脂乳中酪蛋白受热处理温度及时间影响的研究 杨楠;梁琪;杨敏;张卫兵;宋雪梅;
- 不同加工条件对全豆腐凝胶强度的影响 刘昱彤;钱和;
- 广州出台新政策:快过期食品须有醒目提示
- 基于神经网络的白酒勾兑目标规划算法优化 黄晓峰;杨丽明;蔡梦萍;俞建午;李小兵;
- 超声辅助酶解葛根粉及其响应面优化工艺的研究 钟红兰;窦晓凤;熊华;张忠;彭海龙;史卿;阮霞;白春清;
- 乳酸菌发酵法制备茶渣可溶性膳食纤维的工艺研究 左茜;张士康;朱科学;王彬;周惠明;
- 基于正交设计与人工神经网络模型的醋酸菌A3菌株醋酸发酵条件优化 宋勇强;俞建民;安志刚;韩庆辉;
- 一株产脂肪酶芽孢杆菌的鉴定及其脂肪酶基因LIP的克隆分析
- 胶质芽孢杆菌液体发酵产孢条件的优化 王金玲;张洪超;赵凤艳;吕长山;
- 不同果酒酵母发酵血橙果酒的发酵规律及香气成分的比较 罗佳丽;王孝荣;王雪莹;蒋和体;
- 白腐菌发酵培养及诱导剂对漆酶合成的影响 李鑫;李建科;董攀;邓文辉;
- 樟芝固态发酵生产Antroquinonol及萃取Antroquino 喻学淳;夏永军;张欢;许赣荣;张薄博;
- 鲑肉蛋白酶水解工艺优化的研究 卢黄华;丁玉琴;覃世民;曾端辉;
- 用于壳聚糖降解的复合酶制剂产生菌的筛选 阎贺静;胡志平;韩晓红;段春红;王海波;李佳;梅双喜;
- 白酒酒醅中纤维素酶产生菌的产酶活力与其生理生化特性的研究 郭建华;刘冀;郭宏文;刘晓兰;杜国军;贾士儒;
- 木瓜蛋白酶酶解黑豆制备多肽 郑鸿雁;王玉;

响应面法优化红雪茶中类胡萝卜素的提取工艺	杨青松;赵艳;王莹;熊勇;邓芳轶;
超临界CO <sub>2</sub> 萃取花椒果皮总黄酮的工艺	张艳军;杨途熙;魏安智;冯世静;任振华;吕小军;
鸡蛋壳中碳酸钙转化制备柠檬酸钙的研究	李逢振;马美湖;张雯亭;宾冬梅;
营养液培养糙米发芽富集GABA工艺条件优化	蒋静;马涛;
活性白土在单色光条件下对大豆油脱色特性的研究	刘鑫;宋鹏;李万振;张春艳;宋云花;于殿宇;
红三叶预加工废水中叶绿素的提取及其稳定性研究	曾家豫;武伟国;孔维宝;刘雄雄;蒯玉琴;杨红;赵静;
热带莫氏兰根提取物的抗氧化活性及稳定性研究	王呈文;纪明慧;陈光英;舒火明;孙崇格;林雪容;
调理配料对生鲜猪肉高氧MAP产品品质的影响研究	阮贵萍;吴海舟;章建浩;
Rudin改良法测定啤酒泡持性条件的优化	肖侠;李红;张珍;邵威平;陈光斌;康开萍;
滇黄精黄酮提取工艺及活性的初步研究	陈毅坚;石雪;屈睿;彭文书;
响应面法优化兰州百合多糖的提取工艺	高丹丹;安文强;陈红;
交联大豆分离蛋白的制备及流变学性质	姜畔;赵新淮;
火龙果果皮色素的提取及其抗氧化活性的研究	王标诗;王文青;麦洁明;江敏;金蓓;杜建中;李汴生;
低糖马尾藻果酱加工工艺的研究	陈亚静;王维民;李杰灵;
微胶囊化大豆粉末油脂包埋技术的研究	李佳栋;陈昊;许慧;朱秀清;孙树坤;
马尾松松针总黄酮纯化工艺的研究	邱佳妹;周爱存;
微波辅助提取罗勒籽油的响应面法优化	扶庆权;候佩;邵阳;
薰衣草总黄酮的微波提取及其抗氧化性研究	李紫薇;刘伟;张艺;刘枫;
响应面优化超声波法提取黑豆异黄酮的工艺研究	豆亚静;张晓龙;常丽新;闫金萍;吴丹;
卫生部全面启动食品标准清理工作	
洋葱粉微切、真空干燥工艺研究	彭涛;殷欣;路宏科;马文锦;刘琦;张怀予;金明;陈兴叶;
响应面法优化超声波辅助提取沙枣果总黄酮工艺	罗丽;梁琪;张炎;米兰;
高酸值鱼油两步法制备鱼油乙酸酯的研究	程楠;丁辉;
干燥炒制工艺对香瓜子品质的影响研究	袁霞;饶先军;汪立成;刘春梅;
三种添加物对鱼肉猪肉复合凝胶品质的影响	雷跃磊;刘茹;王卫芳;赵思明;熊善柏;
复合保鲜剂对冷却猪肉感官品质的模糊综合评判	石亚中;伍亚华;许晖;钱时权;汪张贵;
一种新型血红蛋白色素制品稳定性的研究	欧秀琼;景绍红;黄萍;宋凡;张晓春;葛良鹏;
不同清洗剂对水果四种残留农药的洗涤效果研究	罗金凤;王磊;丁晓雯;邓新平;
基于新疆特色林果产品的质量安全追溯体系研究	刘晓琳;吴林海;
HPLC法测定云南省不同辣椒品种中辣椒碱及二氢辣椒碱的含量	
我国木质包装前景广阔 制约因素不可忽视	
荧光法测定贝类邻苯二甲酸酯总量的条件优化	夏静芬;张仕榜;金婷婷;汪财生;
电感耦合等离子体原子发射光谱法同时测定鼠曲草中九种微量元素	杨桂珍;陈伟珍;李振凤;刘华娣;
FRAP法微量模型的建立	卢引;尹震花;康文艺;
凝胶净化液相色谱法同时检测高油脂食品中黄色2G、奶油黄和柑橘红2色素	
环介导等温扩增法快速检测乳中阪崎肠杆菌	董鑫悦;满朝新;卢雁;郭颖;王今雨;杨相宜;郎友;庞心怡;姜毓君;
冰温和冷藏对气调包装鱼糜制品品质的影响	刘永吉;励建荣;郭红辉;钟瑞敏;

竹叶抗氧化物作为大黄鱼冷藏保鲜剂的生物学效应研究	姜文进;李栋;黄骆镰;吴晓琴;张英;
冰温气调贮藏对平谷大桃品质影响的实验研究	申江;刘丽;宋烨;胡开永;
不同保鲜剂结合冰温对玫瑰香葡萄贮藏品质和生理生化的影响	朱志强;高丕生;张平;赵飞;
蓝莓花青素的纯化及镇痛、抗炎药效学研究	王静;马养民;逯文静;
不同大米蛋白降低胆固醇及抗疲劳作用的功能性研究	钱莹;段钢;
淡竹叶茶营养成分分析	尹爱武;田润;李探芳;
表没食子儿茶素没食子酸酯的抗癌机制的研究进展	温旭烨;李记英;蒋洁琳;罗理勇;曾亮;
果蔬运输振动损伤及其减振包装设计	李萍;王若伊;林顿;茅林春;
食品污染物3-氯-1,2-丙二醇毒理作用的研究进展	白顺;孙建霞;邹飞雁;孙丛龙;白卫滨;
食用菌呈香呈味物质研究进展	谷镇;杨焱;
养生:熬夜伤身多吃五种水果	
金纳米粒子在食品检测领域中的研究进展	郭筱兵;李忠海;黎继烈;耿美;黄闪闪;
工商总局规范流通环节食品安全抽检	
与护肤功能相关的海洋多糖研究进展	刘新;王令充;吴皓;
鸡蛋货架期的研究进展与展望	赵梦莹;刘雪;张领先;孙媛;
合成维生素E的研究进展	王国庆;吕惠生;闫莉;孙艳朋;
酱油渣的再利用研究进展	巩欣;程永强;纪凤娣;韭泽悟;辰巳英三;鲁绯;
蚕豆中抗营养因子的生理功能	唐杰;薛文通;张惠;
近红外光谱分析技术在动物源性食品检测中的应用进展	吴浩;刘源;董若琰;顾赛麒;王锡昌;
感觉的时间优势评价方法及其应用	陆小腾;阮红倩;童华荣;