

- 我国食品安全信息公开框架:基于系统观的探构 陈煦江;
- 基于灰色关联模型的食品安全监管满意度影响因素分析 王育红;林峰;仝静;吴林海;唐建荣;
- DSPE-LC-MS/MS法测定牛奶及酸奶中雌激素 唐晓姝;张秋香;杜先锋;陈卫;
- 毛细管电泳法同时检测南蛇藤中三种黄酮类活性成分 张颖;崔英杰;房信胜;郭守东;许欣;秦树存;王建华;
- 酵母蛋白酶A活性检测方法的比较 宋群;刘春风;李永仙;王金晶;李崎;
- 表面增强拉曼光谱快速鉴别无乳链球菌的研究 王毅谦;徐丽;谢云飞;邵景东;姚卫蓉;
- 微生物酶制剂中转基因微生物的实时荧光PCR检测方法 张清平;张奕南;曲勤凤;
- 牛奶中新霉素残留胶体金免疫层析快速检测技术的研制 刘淑华;何方洋;冯才伟;付军权;聂雯莹;于君;
- 喀什树莓果汁HPLC指纹谱图及化学模式识别研究 楚刚辉;葛永强;丁晓丽;
- 基于氨基酸模式的牛奶蛋白掺假分析 赖玉婷;董芷呈;陈挺强;王培坚;李明芬;柳春红;
- 白叶单枞黑茶降血糖活性成分的高速逆流色谱分离
- 免疫亲和柱净化-高效液相色谱法测定乳粉中游离叶酸含量 陶大利;姜金斗;张永胜;
- 水蒸气蒸馏法及石油醚浸提法提取灰肉红菇挥发油的化学成分分析 韦玉;李晶晶;徐绍业;赵颖灵;陈新华;
- GC-MS/MS同时检测圆葱、辣根中122种农药残留 夏鸣;蒋施;徐宜宏;
- 内源性脂肪酶对奶酪风味的作用及风味成分分析 张硕;王玉田;孟鑫;
- K均值聚类在葡萄酒分级中的应用 凌佳;言方荣;
- 出芽短梗霉黑色素的抗氧化活性研究 赵博;乔长晟;汪建明;盖丽丰;
- 转谷氨酰胺酶交联木瓜蛋白酶水解产物改善大豆分离蛋白乳化特性的研究 徐莹;陈海英;周星;杨哪;徐学明;
- 内源酶萌发预处理时间对全谷物糙米提取物品质的影响
- 低压低温等离子体促进水分蒸发的研究 杨菊芳;任雅琳;陈存社;邱雯雯;董丽艳;
- 绿茶茶渣半纤维素的提取及组成性质研究 宋珺玲;周惠明;朱科学;
- 应用酸性电解水清洗鲜切胡萝卜的节水效果 张向阳;王丹;马越;张超;赵晓燕;
- 黄连生物碱对线粒体复合物III蛋白表达的影响 刘旭晶;叶小利;高英;易骏;李小明;李学刚;
- 金针菇多糖衍生物的制备及其抗菌性的测定 刘莹;许琳;赵杰;
- 花蛤酶解液的美拉德反应及抗氧化活性研究 张慧恩;王家宁;王江强;陈佳焯;
- 小麦面粉理化性质与水饺皮品质相关性研究 陈洁;李刚凤;尹成华;王春;
- 条斑紫菜提取物的抗氧化性和稳定性研究 姚兴存;舒留泉;丁群文;
- 干燥方式对番茄籽油的得率、脂肪酸组成和抗氧化活性的影响 贾雪峰;王强;金新文;杨永军;
- 鸡蛋清蛋白磷酸化改性及功能性质的研究 刘丽莉;向敏;康怀彬;肖枫;陈俊亮;
- 马铃薯糖苷生物碱抗真菌活性构效关系研究 赵雪淞;李盛钰;何大俊;王娟;
- 熟制刀鱼肉挥发性风味轮廓研究 吴薇;顾赛麒;陶宁萍;
- 荷兰黄瓜外部水分迁移模型及实验研究 张婷玉;陶乐仁;蔡梅艳;范国华;
- 同时蒸馏萃取-气质联用分析艾草挥发性成分 刘永国;张晓梅;艾娜丝;孙宝国;任清;
- 酶解条件对花生粕水解液的抗氧化活性影响研究 陈盛楠;江连洲;李扬;乔国华;刘珊;
- 预处理对冻干鳕鱼片弹性和复水率的影响(英文) 易翠平;钟春梅;何英和;向建国;赵思明;

蜂蜜干粉对面包面团热机械学、烘焙及老化特性的影响	
麦芽中脂肪酶活性检测及酶学性质的研究	康开萍;张盛贵;李红;肖侠;陈光斌;邵威平;
类胡萝卜素对蛹虫草子实体形成的影响	胡久平;周礼红;赵永霞;吴钰溟;
耐盐乳酸菌和酵母菌对高盐稀态发酵酱油品质的影响	崔瑞迎;郑佳;梁如;何翠容;陈勇;黄钧;吴重德;周荣清;
响应面法优化紫薯酒的发酵工艺及香气分析	潘年龙;王孝荣;
利用变温提高汉逊酵母发酵生产谷胱甘肽的研究	钱卫东;付云芳;
啤酒酿造过程中泡沫蛋白质的变化研究	刘春风;张吉磊;郑飞云;李永仙;李崎;
产细菌素弯曲乳杆菌的分离鉴定及细菌素特性初步研究	任丽;刘国荣;王成涛;孙宝国;
明胶载体固定化木聚糖酶技术的研究	高启禹;徐光翠;李永佳;刘瑞;周晨妍;
重组大肠杆菌利用不同培养基发酵产琥珀酸的研究	华渤文;赵锦芳;王金华;肖子康;赵筱;
源自合作藏区优良乳酸菌的酸奶发酵剂发酵条件优化	秦虹;梁琪;张卫兵;张炎;米兰;
碎米双酶解成注射用葡萄糖的液化糖化工艺研究	刘文龙;贺福元;杨岩涛;石继连;邹欢;唐昱;邱云;黄胜;陈锋;
芡实发酵酒糊化糖化工艺的研究	李湘利;刘静;张传敏;梁宝东;冯磊;张春慧;
响应面分析法优化草鱼的干腌工艺	高娟;朱凯悦;武晋先;李苗苗;张进杰;
添加干酪乳杆菌的益生菌酸乳生产工艺条件的优化	药璐;闵伟红;姜铁民;陈历俊;
甜叶菊中甜菊素提取工艺研究	凌立新;张国芬;陈凤鸣;
羧甲基甘薯淀粉钠的制备及动力学研究	郑桂富;王永斌;汪洪湖;张亚;张斌;
半胱氨酸-海藻酸钠-壳聚糖凝胶球的制备研究	孔静;李和生;王亚儿;朱仁义;徐霄晴;
梨幼果多酚提取工艺优化及其成分分析	赵梅;张绍铃;齐开杰;衡跃进;陶书田;
超声波辅助酶法提取油茶籽油的影响因素研究	冯红霞;江连洲;李杨;张妍;刘琪;隋晓楠;曹亮;
复合精油微胶囊化及释放动力学研究	俞露;谭书明;王贝贝;谢国芳;
鸡爪脱皮蛋白质提取工艺的研究	聂新艳;曹栋;耿亚男;杨贝贝;
水晶月饼饼皮制作配方的改良研究	钱庆银;芮汉明;潘柯伊;张立彦;
工艺条件对发芽糙米中 γ -氨基丁酸含量的影响	马涛;陈伟玲;
利用海螵蛸制备乳酸钙的工艺条件优化	靳少华;余训兵;于森;宋晓媛;薛浚妍;徐祥浩;李和生;
氧化铝吸附提纯大豆卵磷脂的工艺研究	王磊;高正松;万辉;管国锋;
均匀设计优化花生粕蛋糕配方	项雷文;黄群;陈文韬;
牦牛乳酪蛋白肽制备及乙酰化脱苦	纪银莉;高维东;宋礼;何潇;丁建明;谢小冬;
木瓜蛋白酶解小桐子仁粕制备小肽的研究	贾文倩;王舒怡;龚宽俊;李宝才;张惠芬;角仕云;秦谊;
野苜蓿抑菌活性物质提取工艺的优化	祖丽皮亚·玉努斯;买尔哈巴·艾合买提;
明胶对山茶萸汁脱涩效果的影响	姬长新;袁贵英;焦镛;钱志伟;
杜仲籽油 β -环糊精包合物的制备及其表征	孙兰萍;马龙;伍亚华;赵大庆;殷娜;
苦水玫瑰叶芽饮料加工工艺的优化	陈兴都;蒋玉梅;李霁昕;于倩;
多糖对鲑鱼皮胶原蛋白膜性能的影响	陈善飞;伍久林;葛尚英;苗静;李建华;张其清;
辅色剂提高紫甘薯红色素的稳定性研究	孙晓侠;马龙;王改玲;吴珊珊;许晖;
外源水杨酸处理对采后蓝莓果实苯丙烷代谢的影响	姜爱丽;胡文忠;孟宪军;田密霞;
芹菜粉复合腌制剂对腌肉制品品质的影响	石亚中;伍亚华;许晖;钱时权;汪张贵;

盐水鸭辐照制品抗氧化保质技术研究	薛菲;蒋云升;张敏;沈中原;丁金祥;
青菜气调贮藏保鲜的工艺优化研究	郭鑫;崔政伟;
纸包装:绿色包装的真正践行者	
基于营养均衡设计的低温乳化肠在贮藏期间品质及微生物的变化	李雪;杜萍;黄蔡伦;王鹏;周光宏;张万刚;
竹叶黄酮对CCl ₄ 所致小鼠肝细胞损伤的保护作用	张师;陈健;孙爱东;
玫瑰红景天提取物rosavin抗疲劳作用的实验研究	张慧云;马朝阳;王洪新;
糯米对脾虚证模型大鼠的影响	周静;王静;孙宝国;周兴伍;詹兵;
石榴皮多酚生物学活性的研究进展	马倩倩;李建科;于振;赵伟;黄瑞蕊;张雅丽;
农产品产地溯源技术研究进展	曾楚锋;张丽芬;徐娟娣;舒杰;刘东红;
高度重视农贸市场食品安全问题	
乳菇属真菌营养成分研究进展	段爱莉;杨颖;
Fe ₃ O ₄ 磁性纳米材料在食品安全检测中的研究进展	王会娟;李忠海;黎继烈;郑磊;
超高压技术对水产品过敏原消减的研究进展	张悦;胡志和;
食品中3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯研究进展	李健爽;王森;杜晓燕;
食品安全指数的理论研究与实践探索及其启示	孙春伟;
稻米Cd低积累分子生理机制的研究进展	叶瑶瑶;王飞娟;俞娇;石晓柳;朱诚;蔡冲;
虾类保鲜研究进展	俞所银;李越华;任青;包建强;