

微波协同固体酸合成肉桂酸异丙酯	曹崇江;鞠兴荣;刘晓庚;
《食品科学》荣获“中国百强报刊”称号	
负压空化法提取银杏叶中原花青素及其分离纯化	
玛咖可溶性膳食纤维的制备及其表征	宋国彬;张弘;郑华;张雯雯;涂行浩;
大孔吸附树脂法分离纯化肉桂总黄酮的工艺优化	库咏峰;黄品鲜;刘雄民;黄增;卓梅芳;唐婷范;
复合酶解对蓝莓出汁率及总抗氧化能力的影响	仇小妹;王英;董明盛;周剑忠;
响应面法优化灰树花发酵全液多糖提取工艺及其抗肿瘤活性	张桂春;刘玉静;解卫海;辛晓林;周菊华;
干燥工艺对慈菇脆片品质的影响	吴海虹;刘春菊;卓成龙;李大婧;刘春泉;
黄参多糖提取工艺参数优化	罗光宏;李金燕;叶生宝;苏凤贤;王海蓉;
巴参菜多糖提取工艺及抑制HepG2细胞活性	聂志奎;石炜菁;何慧;周庆;王云;张久亮;
反应条件对美拉德反应模拟体系中的 $\alpha$ -二羰基化合物的影响	吕梦莎;曾永青;黄雪松;
氯化钠浸泡对油炸马铃薯条丙烯酰胺含量的影响	赵永日;阚娟;王艳;金昌海;
双水相超声波法辅助提取甜玉米芯多酚及抑菌性研究	马永强;荆丽荣;刘晓飞;张娜;刘晓凝;
反相C <sub>18</sub> (18)柱层析法制备高纯度辣椒碱单体	王洋;韩爽;曹迪;刘举;周云鹏;徐利锋;陈桦;
不同预处理方式对复水薇菜尖单宁含量的影响	周文倩;胡瑞;李纯;赵志峰;卢晓黎;
4种常见茶树品种茶籽仁主要化学成分分析	王明乐;曾亮;罗理勇;朱旭君;房婉萍;黎星辉;
呋喃酮和酱油酮的填充柱超临界流体色谱对映体拆分	孙蕾;都荣强;谢建春;孙宝国;
可视传感器技术快速测定淡水鱼细菌总数	黄星奕;穆丽君;姚丽娅;
花椒麻味物质的提取分离及其组分分析	罗凯;胡江;黄秀芳;王洪伟;阚建全;
实时荧光PCR法检测食品中鸭肉成分	程欣;何玮玲;黄明;
双向电泳技术分离燕窝水溶性蛋白	郭丽丽;吴亚君;刘鸣畅;王斌;韩建勋;葛毅强;陈颖;
UPLC法评价多种人参提取物中人参皂苷的含量	张玉婷;冯克然;曹进;王静文;张庆生;丁丽霞;王钢力;
采用便携式拉曼光谱仪测定白酒中乙醇含量	吕慧英;李高阳;范伟;刘咏红;单杨;
聚合酶链式反应检测酒球菌氨基酸脱羧酶基因	朱成龙;李凯;杨芮;吕珍;刘树文;
凝胶渗透色谱-固相萃取-气相色谱-质谱法测定水产品中辛基酚、壬基酚和	
液相色谱-质谱联用法检测马铃薯中 $\alpha$ -茄碱含量	伍慧敏;曾静;李美;刘德明;杜宇;熊兴耀;曾建国;
不同产地富士苹果多酚、可溶性糖及有机酸的对比研究	冯娟;任小林;田建文;
钨丝捕获-电热蒸发原子荧光光谱法直接测定饮料中痕量镉	王金玉;黄亚涛;毛雪飞;王敏;焦必宁;张英;
超高效液相色谱-高分辨谱法同时测定牛肉中的苯基丁氮酮和氨基比林	
中红外光谱法快速鉴别掺杂羟丙基淀粉的魔芋粉	吴月蛟;董刚;张盛林;郝新梅;钟耕;
电导率法快速测定榨菜盐分含量	孙钟雷;李宇;
“牛肉”制品中牛肉含量的快速检测	柳彬;杨金易;许婉;孙远明;
伊拉兔肉脂肪酸组成的GC-MS分析	王毅;贺稚非;陈红霞;朱慧敏;李洪军;
UPLC-Q-TOF-MS检测槲皮素代谢产物在大鼠血清及组织中的分布	
樟芝发酵液挥发性物质提取方法及成分比较	白岩岩;贾薇;张劲松;

样品前处理对检测柑橘中5-甲基四氢叶酸的影响 郭丽琼;吴厚玖;谈安群;马亚琴;焦晓磊;  
固相萃取-液质联用法同时测定食品中11种禁用工业染料 冯月超;何亚荟;王建凤;贾丽;杨志超;刘艳;范筱京;  
蒸制和煮制中华绒螯蟹4个部位中游离氨基酸含量差异性分析 付娜;王锡昌;陶宁萍;刘源;汤辰婧;卢怡;  
三重LAMP法检测食品中沙门氏菌、单增李斯特菌和金黄色葡萄球菌 姜侃;吕沁凤;汪新;夏琳;张峥;陈小珍;  
同时蒸馏萃取-气相色谱-质谱联用分析养殖南方大口鲶肌肉挥发性风味成分 龙斌;王锡昌;张凤枰;曹静;刘耀敏;  
葡萄酒中赭曲霉毒素A检测方法优化 庞世琦;刘青;李志勇;潘丙珍;罗敏;刘茜;陈文锐;  
超声辅助萃取-大体积进样在线衍生-气相色谱串联质谱法测定食品中的苯甲 国明;李祖光;王芳;聂晶;魏丹;  
LAMP法检测转基因大豆A2704-12品系 邵碧英;陈文炳;曾莹;陈彬;郑晶;缪婷玉;彭娟;  
超声辅助乳化微萃取-气相色谱-质谱法分析草豆蔻芳香水中化学成分 叶志勇;李祖光;邓丰涛;敬刚;王芳;  
气相色谱-质谱联用法测定塑料食品包装材料中非邻苯二甲酸酯类增塑剂DI 杨潇;芮光伟;陈祥贵;  
超声波萃取-GPC净化-GC-ECD法测定鲍鱼不同组织中的多氯联苯  
气相色谱法测定糙米和稻壳中丁虫腈残留量 史晓磊;井乐刚;  
大头菜腌制过程中挥发性香味物质变化分析 邓静;李萍萍;  
GC-MS-AMDIS结合保留指数分析藿香挥发油 任恒鑫;张舒婷;吴宏斌;任钰迪;邹韬博;孙长海;  
分散液液微萃取-高效液相色谱法测定白酒中的酚酸酯 曹江平;范盈盈;解启龙;白玮玮;刘书慧;张晓科;  
旋涡混合辅助超声提取-气质联用法分析食品添加剂中的咪唑  
基于4项指标综合运用的餐厨废油检测与鉴别 刘李婷;葛武鹏;张刚亮;杨静;王雨馨;曹妮娜;  
碳和氮稳定同位素在黑加仑产地区分中的应用 陈历水;丁庆波;苏晓霞;李清;林光辉;  
能量色散X射线荧光光谱法测定奶粉中的钙元素 王冬圻;姜瞻梅;田然;田波;  
凝胶渗透色谱-高效液相色谱法同时测定食用油中BaP、BHA、BHT、 朱晓玲;刘杰;范志勇;曹晖;彭青枝;  
测试条件对凝固型酸奶质构实验参数的影响 徐鑫;赫君菲;何佳易;徐广新;刘国艳;  
枫香叶次生代谢物对李采后品质及生理特性的影响 阎聪;刘玉民;刘亚敏;徐娜婷;周安静;  
采后二苯胺处理减轻夏橙果实油胞病的作用(英文) 刘丽丹;吴日章;曾凯芳;  
冰水预冷及贮藏温度对水芹贮藏品质的影响 庄言;张婷;韩永斌;顾振新;  
冷藏后不同处理对1-MCP处理南果梨酯类物质及乙烯合成关键酶的影响 张丽萍;纪淑娟;  
不同护色剂对龙眼原浆色泽和多酚含量的影响 卜智斌;唐道邦;徐玉娟;肖更生;吴继军;林羨;李俊;  
冰温结合纳他霉素对绿芦笋采后生理品质的影响 宋秀香;鲁晓翔;陈绍慧;李江阔;  
纳他霉素结合柠檬酸处理对葡萄采后灰霉菌的抑制活性 隋莎莎;李志文;张平;农绍庄;  
O<sub>2</sub>联合CO<sub>2</sub>气调对西兰花活性氧代谢及保鲜效果的影响 郭衍银;李玲;陈东;王媛媛;庞芳;  
微波结合纳他霉素-魔芋胶涂膜处理对板栗的保鲜效果 顾仁勇;李志平;银永忠;  
豆腐柴鲜叶豆腐的工艺条件优化 罗东升;余萍;阚建全;