

《中国食物与营养发展纲要(2014-2020年)》概述

紫球藻胞外多糖抗氧化和保湿性能的研究	刘红辉 李敏 汲红丽 卫东 孙利芹
欢迎阅读2014年《食品研究与开发》	
粉碎粒度对毛木耳吸附特性影响的研究	岳凤丽 安东 于克学 李新胜 井瑞洁 姜桂传
洋葱辅助调脂减肥功效研究	李恒彪 曾斌 向阳 蔡翔 傅冬和
纤维素酶及耐高温淀粉酶提取柑橘皮果胶的研究	王文文 李静 邓毛程 汤敏谦 张东峰
不同浓度虫茶对MCF-7人乳腺癌细胞的体外抗癌效果	张静 赵欣
枸杞鲜果类胡萝卜素超声提取工艺优化及光稳定性	曹有龙 刘兰英 李晓莺 李越麒
基于正交设计及均匀设计的茯苓多糖提取工艺及多糖特性研究	赵玉英 吴志刚 王二兵
绿豆芽中SOD的分离纯化、固定化及性质研究	梁丽琴 程琳 李继变 段江燕
超声波辅助提取栝楼籽油工艺优化	张建群 陶昆 申丽静 张俐勤 范建奇
来稿要求及注意事项	
青稞淀粉的提取工艺优化研究	刘新兴 李建颖 赵彦巧 王凯
PB设计筛选超声提取紫薯色素影响因子的研究	刘俊花 岳鹏 孙勇民
超声波提取红牡丹色素的工艺研究	高燕 杨品珍 马银海
超声结合酶法提取花生粕中水溶性膳食纤维及其功能性研究	宋慧 苗敬芝 董玉玮
银杏叶黄酮类活性物质的提取条件研究	张弘
银杏山药复合饮料的研制	钟华锋
西葫芦面包的研制	杨飞芸
清热降火苦味饮料的研制	郭秀峰 蒋立勤
树莓速溶粉的研制	何欢 齐森 吕美 封义冬
大蒜多糖长循环脂质体的制备及稳定性研究	廖振宇 汪晓冬 高亦军
两种棕榈油中间分提物油基冰淇淋配方的对比研究	韩文凤 马川兰 牛跃庭 张玉军
超声波二氧化氯法制备木薯氧化淀粉的研究	潘瑞坚 杨莹 黄丽婕
山楂蓝莓果茶复合稳定剂配方的优化	汪慧华 罗红霞 汪长钢 刘小飞 柳青
脐橙中6种功效成分RP-HPLC检测方法的建立	勾中智 徐维盛 刘静 易有金 杨月欣
电导率测定法鉴别地沟油的研究及其应用	黄稻睿 王鑫
栝楼各药用部位蛋白质含量的比较分析	刘金娜 刘铭 杨太新 贾东升 温春秀 谢晓亮 田伟 刘玲娉
多重PCR法用于鸡、鸭肉源性的鉴定	段庆梓 尚柯 张玉 张良
蜂王浆中氨基酸含量的测定	赵丽
生活饮用水中滴滴涕的测定方法验证	侯学燕
植物乳酸菌ST-III产 α -糖苷酶抑制剂作用的研究	韩璿 季红 周方方 吴正钧
培养基组成对布拉氏酵母生长的影响及其优化	杜晓蒙 陶如玉 圣志存 贾士儒
橙皮苷酶高产菌株的选育及其酶学性质的研究	申丽静 汪钊 章银军 沈雪亮
褶皱假丝酵母产脂肪酶条件及酶学性质研究	张玉芳 单守水
低聚糖增进嗜酸乳杆菌LA-5冰淇淋物料中活菌浓度	孟宪昉 吴子健 潘蕊
螺旋藻多糖抗H22肿瘤作用研究	陈宏硕 李晓颖 冯鹏棉 柏松 高建胜
关注保健食品中的微量元素	姚蕾 王晓平
岩白菜素的生物活性的研究进展	田憬若 谭秀山 吴婷婷 孙惜时 谈甜甜 任娇
食品中生物胺检测方法与控制技术的研究进展	孟祥平 张普查