

目 次

新品看台

- 粮食质量安全保障须从“地头”抓起——北京市粮食科学研究院可追溯宁夏大米项目通过鉴定 3-4
- 掘金玉米油市场 维益多上市在即招商全面启动 4

生物工程篇

- 酵母核酸常用的鉴定方法及其应用 杭姣;陈亚利;陈可泉;陈怡露;韦萍 2-7
- 昌黎产区酿酒葡萄果表的酵母分离及发酵性能 凌云;杨雪峰;郭艾英;杨学威;陶永胜 7-12
- 花生蛋白胰蛋白酶水解物对直投式乳酸菌生长的影响 刘立增;胡志和;张树海;孟宪昉;白正晨 13-17
- ϵ -多聚赖氨酸产生菌发酵研究与产物鉴定 蔡闯;黄莉;邹强;王卫;刘达玉;何明雄;苟兴华 18-23
- 新琼寡糖对保加利亚乳杆菌的促生长作用研究 陈虹;梅建凤;应国清 24-27
- 青霉产纤维素酶液态发酵的优化 冯金儒;曾柏全;朱永瑞;徐甜 28-33
- 不同培养条件对植物乳杆菌代谢物组抑菌效果的影响 赵巍;付丽;王欣;甄玉国 33-37
- 酸乳发酵中抗后酸化菌株的选育 杜磊;袁超 38-42
- 敖东酵素对小鼠体液免疫功能的影响 郭爽;张佐政;曲佳乐;黄宝玺;皮子凤;宋凤瑞;刘志强 43-46
- 产耐高温Fe-SOD(H171A)重组大肠杆菌发酵条件的优化 陈伟;李伟;朱虎;曲剑波;刘建国 46-51

本刊启事

- 本刊启事 42
- 欢迎订阅2015年《食品科技》 52
- 重要声明 70
- 投稿要求 168
- 《食品科技》杂志社招聘启事 194

食品开发篇

- 不同温度下香蕉催熟过程中品质变化的研究 廉韶斌;郝利平;王愈 54-58
- 利用分光光度计分析大枣浓缩汁贮藏期间的非酶褐变 韩希凤 59-62
- 芹菜贮藏过程中亚硝酸含量与微生物动态关系研究 陈晶;兰全学;严琼英;潘兰芳;马芳草;庄海鸥;杨国武 63-66
- 搅拌型玉米酸乳的研制 崔泰花;隋苗苗;魏丹;刘昊明;李官浩 67-70
- 牦牛乳蛋白热稳定性研究 王婷婷;郭子玮;冯清妍;王欣璐;田茜;宋佳佳;毛学英 71-74
- 脂肪酶对白酒四大酯的可逆合成与分解 王丹丹;林萌莉;周晓宏 74-78+83
- 新疆无核白葡萄酿制葡萄酒的研究 郑万财;白羽嘉;郑峰;段继华;郭君婷;冯作山 79-83
- 水溶性和油溶性植物甾醇酯体外抗氧化活性研究 张情;王贻若;宋立华 84-90
- 黑蒜发酵过程中还原糖和可溶性糖含量变化的研究 卢福芝;李启虔;钱丰;苏昊宇;邱渝慧 91-93
- 黑莓籽保护急性肝损伤的有效部位研究 张伟;尹震花;冯发进;康文艺 94-97
- 芋不同器官主要营养成分分析 陈蔚辉;郑妹华 98-101
- 超微粉碎技术对桑椹果粉理化特性的影响 李兆路;陈芹芹;毕金峰;吴昕焯;段玉权;司旭 101-106
- 铁皮石斛花化学成分及抗氧化活性研究 龚庆芳;何金祥;黄宁珍;付传明;石云平;唐凤鸾 106-110
- 醋酸沉淀法从牛初乳中提取IGF-1的工艺条件研究 莫继先;孙婴宁;王维禹;于志丹;吕建伟 111-114

联合干燥结合超微粉碎制备苹果纯粉工艺研究	马超;葛邦国;刘光鹏;周萍;安东;吴茂玉	115-120
动物双歧RH发酵雪莲果胡萝卜复合饮料的研制	韦云路;张丽末;唐虞木子;郭秀锋;王洋;李平兰	121-127
沙棘叶雪菊复合茶饮料的研制	蒋小锋;孙文胜;李芳;任雯雯;董聪;王姝杰;孔令明	128-132
“双耳羹”速溶食品干燥工艺研究	陈冉静;梁立;刘鬼;郭晓强;苟小军	133-136

肉类研究篇

不同发酵剂对羊肉发酵香肠中生物胺的影响	王德宝;靳焯;苏日娜;马丹;赵丽华	138-141
国标法测定发酵肉制品中组胺的方法改进	王新惠;白婷;李俊霞;谢常伟;邓晓燕	142-145
羊肉烘烤过程中的品质变化研究	王羽;于振菲;张晓燕;呼和;梁晓红;董同力嘎	146-151
高粱米红肠的研制及其保质期的研究	刁静静;陈洪生;张丽萍	151-156
乌鸡低聚肽的制备及其稳定性研究	刘文颖;谷瑞增;鲁军;林峰;蔡木易	157-160
微波辅助提取罗非鱼鱼鳞卵磷脂的工艺研究	孙武;欧阳小艳;陈晶晶	161-164
宰前饮用活性碳酸水对猪肉血液指标的影响	金铁;隋苗苗;刘昊明;李官浩	164-167

粮食与油脂篇

浅析聚葡萄糖和魔芋胶对面粉品质的影响	曹立松;贾健斌;靳杭;姚佳;王萌;王艳	170-173
初探加工精度对大米产品加工指标的影响	王萌;贾健斌;靳杭;谢文军;宋善武;马旭;孙志欣	174-177
燕麦面包的制作及其感官品质研究	姚佳;靳杭;贾健斌;曹立松;王艳;王萌	177-180
炒制对小米挥发性成分影响的研究	刘敬科;赵巍;李少辉;刘松雁;张爱霞;刘莹莹;张玉宗	181-185
规模型食用油氮气储藏工艺参数的研究	李庆鹏;程宏;陈钊	186-189
不同处理方法对木薯中氰化物残留的影响	刘畅;陈宇;刘石生	190-193

提取物与应用篇

薄荷多糖的提取工艺及其抗氧化、抗病毒活性的研究	李佩佩;杨子君;陈荫;张小军;郭远明	196-201
蛹虫草基质多糖的脱蛋白方法研究	池玥兰;王雪;王仁雷;汪振炯;吴雨龙;江海涛;周峰;华春	202-206
澳洲坚果多糖脱蛋白方法研究	许良;叶丽君;黄雪松	206-211
山药多糖的抗氧化作用研究	刘璐;乔宇;汪兰;吴文锦;丁安子;刘河明;程薇;廖李	212-216
超声波辅助提取青稞β-葡聚糖工艺优化	徐菲;党斌;迟德钊	217-221
蕈核果实多糖的提取工艺研究	王慧;魏学智	222-225
不同品种番石榴的酚类物质及抗氧化活性	郑必胜;曹双;钟伟	225-230
超声辅助提取蒺藜中多酚的工艺研究	谢小俊;林乐珍;郑国栋	231-234
灵芝废弃物三萜化合物提取工艺研究	牟建楼;陈志周;王颀	235-238
山楂叶提取物类脂质体的制备工艺研究	周昕琪;孙敬蒙;才秀丽;张炜煜	239-243
超声波辅助酶法提取银杏叶总内酯的工艺研究	戴余军;仇小艳;田春元;李建华;王文丰;李长春	244-248
虫草花中总黄酮的提取工艺优化及抗氧化活性研究	杨申明;王振吉;杨红卫;闫菊先	248-254
玉米苞叶中黄酮类化合物的纯化工艺优化	徐艳阳;杨明康;朱志红	255-263
柚皮果胶可食性膜对猪瘦肉的保鲜效果研究	张鹰;曾少甫	264-268
芦笋皮和茎中膳食纤维的提取及功能性质的比较	刘静娜;庄远红;黄志娜;郑月梅;李宝珠	269-272
碱法提取生姜中不溶性膳食纤维的工艺研究	雷登凤;范文垒;张情亚;余德顺	273-276

食事传递

坚持特色 突破创新 2014中国(国际)调味品及食品配料博览会在上海开幕

234

添加剂与调味品篇

新橙皮苷二氢查尔酮合成工艺的优化

雷佳;罗勇;周磊;张红;邓孝东;竹文坤 278-280

不同温度储藏下番茄酱色泽变化及其动力学研究

江英;陈龙;王陈强;刘娅;李珍慈;秦婕;陈国刚 281-284

不同防腐剂对纤维素酶防腐作用效果的研究

赵子高;王林风;闫德冉;阎振丽 285-287

食品安全与检测篇

基于PCR-DGGE法快速识别肉种类的研究

王立平;曹悦;刘晓莉;蔡雪凤;张帆 290-293

山西老陈醋中川芎嗪测定及特征分析研究

朱丽;樊垚;曾泳艇;熊岑;郑彦婕 294-298

高效液相色谱法测定枣叶中酸枣仁皂苷B的含量

李喜悦;高哲;安小楠;崔璨;王荣芳;崔同 299-302

茶树花酒的氨基酸与风味物测定

姚敏;谭书明;徐素云;张少才;黎洋;丁健;李东;邓毅 303-307

高效液相色谱法同时测定右旋糖酐发酵液中的多种糖分

李媚;李甘;曾平;韦灵强;黄绍艺;廖安平 308-312

响应面法优化干型黄酒挥发性成分的检测条件

崔闯;任清;常欣春 312-318

三点弯曲法测定榨菜脆性

孙钟雷;彭怡梅;张长平;许艺;潘宁;华崑次 319-323

GC/MS/MS法检测街边小吃接触材料中的多环芳烃

冯坤;唐艳;王莹 323-326

脂环酸芽孢杆菌对5种商业果汁饮料中异味物质含量的影响

许灿;李二虎 327-331

核-壳型没食子蓝磁性分子印迹固相萃取材料的合成、表征及应用研究

苏晓濛;李小燕;刘敏;吴宗远 332-339

超滤法去除食源性低聚肽中的细菌内毒素

刘艳;林峰;张海欣;蔡木易 340-343

不同生产流通环节花椒霉菌污染情况调查研究

黄晓德;钱骅;陈斌;朱羽尧;赵伯涛;朱玲 344-347

展会信息

2015年国内食品行业展览会会讯

348

邮购启事

254