

- 融合自组装双亲短肽提高碱性果胶酶热稳定性 刘松 汪明星 堵国成 陈坚
- 丙酮丁醇发酵过程关键酶活性研究 王风芹 张瑞 谢瑶媛 谢慧 宋安东
- 铜绿假单胞菌半固态发酵生产鼠李糖脂 王盼盼 李成婕 何张兰 顾京赛 倪高玉 齐齐格 詹晓北 吴剑荣
- 鱼肉内源酶对发酵鱼糜凝胶特性的影响 杨方 夏文水
- 美拉德反应对金带细鲈鱼肉蛋白酶解物功能特性及潜在危害物形成的影响 王军 王忠合 傅力 卢彬
- 磁性F₃₀₋₄-苯丙氨酸解氨酶仿生固定化及其催化性能研究 岳姝 刘容麟 冯玉晓 端冲 赵雅敏 李林波 崔建东
- 超声场中L-抗坏血酸亚油酸酯的酶法合成及其抗氧化性研究 江晨 刘柳 李卓 李存芝 晏日安
- 纤维素酶法制备马铃薯渣可溶性膳食纤维的理化及功能性质 程力 张献梅 顾正彪 洪雁 李兆丰 李才明
- 雉鸡乳酸菌DCe13的分离及降胆固醇特性的研究 刘长建 刘秋 孙军德 姜波 于基成 齐小辉
- 低强度微波处理对猕猴桃细胞壁降解酶活性的影响 李明霞 韩建群 王琦 何雨婷 郭艳明 董明
- 蓝圆鲈在腌制过程中N-二甲基亚硝胺和N-二乙基亚硝胺的变化规律
- 温度对“半胱氨酸-木糖”模型体系初始美拉德中间体及挥发性风味物质形成 曹长春 石景艳 谢建春 孙宝国
- N⁺注入番茄红素生产菌株的选育及基因转录分析 裴敏 王强 罗玮 顾秋亚 巩尊洋 余晓斌
- 利用16S rRNA基因克隆文库分析东北自然发酵酸菜中细菌多样性 曹碧璇 胡滨 刘爱平
- 不同品种生姜的抗氧化及抗炎活性 刘步云 王永丽 张健 高增明 李大鹏 唐晓珍 李锋
- 菜籽油磷脂酶C脱胶工艺优化及效果分析 叶展 冉玉兵 胡传荣 何东平 刘零怡 亚森·玉山 罗质
- 超高压杀菌处理和热处理对香港牡蛎肉品质的影响 王晓谦 秦小明 郑惠娜 章超桦
- 益生菌Lactobacillus casei Zhang和Bifid 陈世贤 高鹏飞 王记成 孙婷 张兴昌 司徒文佑 张和平
- 黄酒纯生低温大容量陈酿的研究 黄庭明 刘盈福 周建明 陈峰
- 胶体金制备技术的改进与优化 刘颖沙 李建科 张琳 刘美慧
- 响应面优化大孔吸附树脂分离纯化茼蒿总黄酮 陈建中 葛水莲 咎立峰 王更先 邢浩春 付静
- 浓缩苹果汁加工过程挥发性风味物质变化规律 郑宇 刘畅 李林洁 白晓磊 李淑静 郑文杰 王敏
- 鸡精调味料加工过程中微生物检测及安全控制 宗红 陆信曜 诸葛斌 方慧英 孙进 冯倩 诸葛健 张慢慢
- 副溶血弧菌DPO-PCR检测方法的建立 李丹丹 徐义刚 王昱 邱索平 高会江 高慎阳
- 低温乳酸菌发酵泡菜有机酸和游离氨基酸含量分析 张梦梅 李小艳 胡露 周康 敖晓琳 何利 陈姝娟 刘书亮
- 近红外光谱对甜椒果实质地的无损检测 潘冰燕 鲁晓翔 张鹏 李江阔 陈绍慧
- 丙酮酸差量法测定大蒜中大蒜辣素含量方法的建立 朱君芳 许建 高杰
- 蜂蜜种类与其理化参数的关系 权英 戴夏羚 丁建英 李珊珊 邹连泰 王雷 叶晶
- 红烧肉感官描述词汇的建立 刘登勇 董丽 谭阳 李梦瑶
- 鸡胸肉和鸭胸肉凝胶性能的差异 康壮丽 李斌 马汉军 朱艳萍 宋照军 潘润淑 王珺一
- 牛肉粒的嫩化及其品质评价 张婷 刘永峰 翟希川 李林强 王盈琳
- 超声波对猪肉腌制效率及其品质特性的影响 韦田 梅林 王志耕 薛秀恒
- 基于乙醇含量的双孢菇采后品质劣变程度预测模型 胡云峰 刘云云 刘国花 陈媛媛 苏利
- 金枪鱼基于理化指标的货架期预测模型的建立 雷志方 谢晶
- 复配保鲜剂对冻藏鱿鱼品质变化的影响 刘妙 杨宪时 李学英 迟海 黄洪亮

1-MCP处理对采后红椒品质影响的多变量分析\$

郭峰 王毓宁 罗淑芬 孙玉东 李鹏霞

1-MCP对佛手瓜低温贮藏品质影响的主成分分析和综合评价

李玉 张铭容 董红敏 李杰 秦文

花生粕多糖提取方法的比较和提取条件的优化

高思思 高航 徐虹

蚌肉盐溶蛋白提取工艺优化及其功能特性研究

王伯华 雷颂 刘玉娇 李梅 杨品红

红菇色素超声波提取及其稳定性和抗氧化性研究

庞庭才 胡上英 甘红

微波辅助提取红芪多糖

赵保堂 寇宁 汪月 冯丽丹

韩国食品用微生物菌种管理现状

刘文丽 程池 姚粟 殷杰

石榴皮多酚提取方法研究进展

朱彩平 张艳霞 张晓 李云 邓红 翟希川 赵风珠

氨基酸在柑橘汁非酶褐变过程中的影响和作用

李申 马亚琴 韩智 朱攀攀 王珺

多酚与蛋白质、消化酶相互作用的研究进展

刘婵 何志勇 秦昉 曾茂茂 陈洁