

- 低温等离子体对PTFE微孔膜结构和性能的影响 张剑 董浩 张智琿 董瑞 肖凯军
- 甜油滋味物质及滋味特征研究 束文举 何林霞 蒋双双 刘双玲 郭进 陆健 高献礼
- 不同贮藏时间的莲子蛋白质提取及其理化特性研究 刘星星 杜雨芊 黄学勇 罗火林 方菲菲 罗丽萍
- 杜仲雄花乙酸乙酯提取物的抑菌活性研究 李欣 乔家驹 冯汉青 张敏 关随霞 刘少阳 张素玲
- 黑果枸杞中多酚的体外消化及其抗氧化性研究 楼舒婷 林雯雯 孙玉敬 李昕 潘俊娴 叶兴乾
- 冰藏罗非鱼片能量代谢酶与品质的相关性分析 孙蕾蕾 黄卉 李来好 杨贤庆 郝淑贤 魏涯 杨少玲 胡晓
- 煎炸油中极性物质与酸价之间的相关性研究 李杨 曹亮 马文君 黄莉 齐宝坤 江连洲
- 脉冲喷动微波真空干燥器内喷动流化动力特性的数值研究 李静 金光远 张愨 崔政伟 仲建勋
- 绿茶多糖的乙酰化修饰及其清除自由基、NO₂-活性的研究 梁少茹 肖霄 肖斌
- 一种新型藏灵菇乳清粉的制备及其理化成分检测 郭琪祯 梅俊 李云飞
- 响应面法优化麦麸中植酸的提取条件及植酸抑菌效果分析研究 汪洋点点 雷宜 张梦梅 李元 李智 张志清
- 复叶耳蕨渣总黄酮转化提取与DPPH自由基清除活性的研究
- 藤椒油的抑菌活性及其稳定性研究 周婷 蒲彪 姜欢笑 刘春燕
- 阿拉伯木聚糖的氧化交联与啤酒大麦麦芽过滤性能的相关性研究 周婷 金昭 高飞 蔡国林 陆健
- 双酶酶解葵花籽粕蛋白制备抗氧化多肽的研究 董聪 李芳 王琳 罗丰收 冷娟 孔令明
- 芡实多糖的提取、抗氧化活性及对质粒DNA氧化损伤防护作用的研究 张溢 孙培冬 陈桂冰 曹光群
- 毛蚶抗菌活性筛选及低极性组分GCMS分析 徐艳 张秀国 黄国强 张琴 杨家林 孙雪萍
- 广式蓉沙类包点速冻和复热过程中温度和水分变化 刘艳芳 李汴生 阮征 黄家荣 罗永保
- 氧化胁迫联合UV、DES诱变选育高产、高分子量透明质酸菌株 汤栋 荣绍丰 管世敏 李茜茜 王敬文
- 一株产谷氨酰胺转氨酶菌株的分离、鉴定及其tgi的克隆表达
- PCRDGGE技术分析混菌发酵乳中马克斯克鲁维酵母与乳酸菌的相互作用
- 《食品工业科技》扩增审稿专家的通知
- 豉香型白酒酒饼中高产乙酸乙酯酵母菌的分离鉴定及发酵性能研究 黄光建 徐学锋 郭梅君 曹劲 杨幼慧
- 食盐生产限额年度计划审批取消 盐业去行政化
- 曲酸对菠萝蜜多酚氧化酶的抑制作用和抑菌实验 何世微 陶毅明 王贵平 廖朝亮
- 羊肚菌液体深层发酵工艺优化的研究 滕国生 贾东旭 郭含笑 刘勇 范春艳 武丽达 佟毅
- 应用响应面法优化叶黄素降解发酵培养基 杨雪鹏 赵越 胡仙妹 马科 毛多斌
- 黑曲霉XSY0607以纤维素为原料发酵生产柠檬酸培养基优化研究 孙科 周凤侠
- 添加葡萄球菌和微球菌对广式腊肠品质的影响 张大磊 蒋爱民 夏列 栗俊广 程伟伟
- 响应面法优化大肠杆菌产海藻糖合酶发酵培养基 刘红娟 王腾飞 汤丹丹 王升 戴琨 王瑞明
- 杆菌肽高产菌株的诱变选育 谢瑞 李力 张明亮 黄建忠
- P53蛋白参与灵芝酸抑制癌细胞增殖的过程 唐文 吴颖 王雨蕾 孙培龙 欧阳晶晶
- 利用鱼白豆粕混合发酵制备水溶性蛋白粉 刘燕妮 王建磊 刘洁 程雯 牟海津

响应面法优化野葛叶中叶绿素超声波提取工艺 魏文恺 郝建平 王峰 张静 宋强

即食原汁四角蛤蚧的加工工艺及货架期研究 陈桂芳 李学鹏 高郡焕 仪淑敏 励建荣 刘青莲 李薇霞

聚乙二醇/硫酸铵双水相体系萃取大豆脂肪氧合酶的研究 丁文武 丛林娜 孟丽 夏云空

3,4-二氢2H苯并[b][1,4]二氧杂环庚7醇的结构鉴定及抗氧化性 罗忠明 刘柳 逯与运 孙元奎 晏日安

辅料对乳酸菌发酵苹果肉渣膳食纤维咀嚼片感官品质的影响 李扬扬 李帅 郭玉蓉 施春阳 张晓瑞 邓红

超声辅助提取柚子黄油胞层黄色素的研究 刘永 连纯仪 韦寿莲 田林杰

香蕉巧克力脆皮雪糕的工艺优化 刘俊围 王维民 谌素华 刘艳春 钟赛意 何金艳 尚朝杰

响应面法优化核桃降压肽的酶解工艺研究 卢娣 吴庆智 毛晓英 陈国刚 邵理

微波辅助提取刺玫果果胶工艺研究 钟方丽 王晓林 薛健飞 王天虹

固定化苯丙氨酸脱氨酶拆分D,L苯丙氨酸制备D苯丙氨酸 房月芹 朱龙宝 黄楠 周丽 丁重阳 刘颖 周哲敏

覆盆子多糖的提取及覆盆子糕的制备 李桂兰 肖小年 芮成 王江南

菊糖米糕的工艺及感官质构评定 汪名春 刁苏晨 朱培蕾 周裔彬 杜先锋

基于二维码的稻米质量安全追溯系统的设计与实现 雷云 李怡青 李晔孜 潘磊庆 屠康

鸡蛋蛋白质含量无损检测技术研究 高佩佩 李志成 师博 杨绍溪

秘鲁鱿鱼丝在加工过程中挥发性风味物质的变化规律 杨立平 仪淑敏 李学鹏 徐永霞 李颖畅 励建荣

云南不同地区烘焙咖啡豆挥发性成分的HS-SPME/GC-MS分析 张丰 董文江 王凯丽 谷风林 熊善柏 赵建平

食品安全法首修 完成重典治乱保“舌尖上安全”

顶空固相微萃取气质联用技术分析两种黄茶的香气成分研究 廉明 吕世懂 吴远双 周降生 王晨 孟庆雄

新《食品添加剂使用标准》将出 双氧水重获“合法身份”

干燥条件对茶枝柑果皮黄酮和精油成分的影响 周菲菲 肖更生 林羨 徐玉娟 吴继军 陈于陇 傅曼琴

接种乳酸菌对腌干鱼总脂肪及游离脂肪酸的影响 游刚 吴燕燕 李来好 杨贤庆 陈胜军 戚勃

不同干燥方式枸杞挥发性风味成分的比较及主成分分析 曲云卿 张同刚 刘敦华

复合生物保鲜剂结合低温贮藏对扇贝柱7种生物胺含量的影响 韩冬娇 吴雪丽 李敬

即食仿刺参的制备与常温贮藏期间品质变化研究 赵园园 薛勇 李兆杰 薛长湖 黄万成

龙眼核精油对采后草莓的保鲜效果 韩林 汪开拓 郭冬琴 周浓 丁博 吴善秋

保障饮用水安全需四管齐下

四种保鲜处理对龙安柚的品质和生理变化的研究 唐成 颜静 熊亚波 秦文

鲟鱼籽酱(Huso dauricus × Acipenser sch 何丹 郝淑贤 魏涯 李来好 杨贤庆 黄卉 林婉玲

不同包装材料对常温葵花籽耐贮性的影响 胡伟 陈豫

贮藏温度对雪莲果块根品质的影响 贺森 赵荣华 曹冠华 巴文芳 李颖 李兵 阳林

泰山蛹虫草多糖对免疫抑制小鼠血清蛋白含量和体内抗氧化能力的影响

绿原酸对高脂饲喂SD大鼠脂肪组织三酰甘油合成降解关键酶基因表达的影响

鹿茸和大豆蛋白酶解物3ku超滤组分的制备及其对小鼠脾细胞增殖影响的研

槲皮素、EGCG对胆固醇酯酶活性和胆固醇胶束抑制作用研究 苏建辉 马朝阳 杨鹿 王洪新 高传忠 聂荣京

佛罗里达鳖与中华鳖不同部位营养成分的比较分析 王广军 陈鹏飞 余德光 魏南 夏耘 王智勇

吃土豆会导致发胖 盘点5种食物的营养误区

虫草多糖及与其他多糖组合物的降糖活性研究

赵莹 杨绍斌

未来将有五大食品包装机械主导市场

化香虫茶总黄酮对CCl₄诱导小鼠肝损伤的预防效果

王睿 孙鹏

富锗金针菇菌丝体对小鼠耐疲劳能力的影响

陈瑞琪 朱蕴兰 张城 陈宏伟 李敬

葛根提取物对高脂血症大鼠血脂及抗氧化能力的影响

发酵香肠中生物胺控制技术的研究进展

孙霞 杨勇 巩洋 李诚 胡滨 何利

N3系多不饱和脂肪酸膳食参考摄入量的研究进展

陈蝶玲 黄巍峰 郑晓辉 纪传炮 沈倍羽

杨梅贮藏前预处理研究进展

蒋巧俊 郑永华 徐静 蒋佩杉

水产品非热杀菌技术研究进展

赵永强 张红杰 李来好 杨贤庆 郝淑贤 魏涯 岑剑伟

食品行业人才库

2015年食品展览会预告