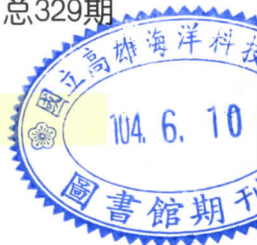


CONTENTS

食品工业科技

2015年第9期, 总329期



前瞻 Prospect

专家导航 Guideline

- 14 加强膳食营养可降低雾霾危害
中国营养学会理事/范志红

FIC专题报道 FIC Special Report

- 16 FIC引食业新风向: 新起点 新高度 新期待
第2期: 同谱营养创新 助力健康安全
- 18 帝斯曼: 营养创新为健康安全加分
——对话帝斯曼食品配料部&营养产品部
- 22 嘉吉特种配料亚洲
——通过创新实现与客户共同繁荣
- 24 泰莱公司2015 FIC推陈出新
——CLARIA™功能性清洁标签淀粉全新功效、口味俱佳
- 26 黄金品质 裨益一生
——看嘉必优如何诠释“好品质 为健康”
- 28 建明全球: 助力营养健康新生活
——访建明人类营养与健康销售总监 阮新

实战 Application

营销管理 Sales Management

- 30 中国休闲食品行业发展趋势

互动 Communication

企业联办 Co-sponsored with Enterprise

- 34 优良的啤酒泡沫稳定剂
(青岛明月专栏)
- 36 电子舌分析鲜榨橙汁的味觉特征
(北京盈盛恒泰味觉分析应用专栏)

行业广角 Industry Wide-angle

- 38 膳食纤维领跑营养健康

信息 Information

- 40 市场排行 Compositor
- 42 资讯动态 News & Trends

EUOLIGO
欧力多

欧力多益生元
连续14年全国销量领先



扫二维码, 即刻关注欧力多微信
更多信息欢迎登陆www.qht.cc了解



量子高科(中国)生物股份有限公司
Quantum Hi-Tech (China) Biological Co., Ltd.

股票代码:300149

目次

2015年第9期, 总329期

研究与探讨

- 不同提取方法对蛹虫草基质多糖的特性研究.....王雪等(49)
- 发酵面糊对馒头面团流变学特性影响研究.....拱珊珊等(53)
- 复合生物保鲜剂的研制及对鲜食玉米保鲜的初步研究.....尹天罡等(57)
- 巴寒杂交二代羊的屠宰性能、肉品质与脂肪酸组成比较.....罗玉龙等(61)
- 超高压技术生产即食南美白对虾虾仁条件的研究.....陈少华等(65)
- 不同直链淀粉含量大米淀粉性质的研究.....赵冰等(72)
- 黄原胶对木薯阴阳离子淀粉糊性质的影响.....邹金凤等(75)
- D-异抗坏血酸棕榈酸酯(IP)的抗氧化特性研究.....王应强等(79)
- 枣花蜜和荞麦蜜中葡萄糖氧化酶的活性及热稳定性研究.....王萌等(83)
- 钒酸铋催化氧化米糊中的三价砷.....陈苗苗等(87)
- 肽类生物表面活性剂中消泡剂的分离研究.....张生生等(91)
- 竹叶黄酮的酶促酰化、分离与结构鉴定.....孙元奎等(96)
- 不同提取方法对海蒿子多糖性质的影响研究.....扶雄等(101)
- 1株链霉菌产 ϵ -聚赖氨酸的结构及分子量分析.....刘盛荣等(107)
- 瓜尔胶对木薯淀粉消化性、糊化特性、水分运动性的影响.....周珊珊等(111)
- 茜草丙酮提取物抑菌活性及机制的研究.....郑翠萍等(116)
- 超声处理对树莓干红酒抗氧化活性的影响.....申远等(120)
- 甜玉米浸泡工艺优化及营养品质评价.....姚英政等(124)
- 酰化和酶法修饰后牦牛乳酪蛋白热稳定性变化.....杨继涛等(129)
- 干燥方式对香菇酚类物质抗氧化活性的影响.....王丽威等(132)
- 麦麸中四种蛋白的Osborne法提取分离及性能研究.....孙媛等(136)

生物工程

- 直投式产 γ -氨基丁酸植物乳杆菌冻干保护剂生产工艺的优化.....赵静等(140)
- 白酒发酵与蒸馏过程中5种生物胺变化.....范文来等(144)
- 重组大肠杆菌全细胞合成苯基乳酸的研究.....胡发根等(147)
- 不同品种皱皮木瓜过氧化物酶特性的比较研究.....宋双双等(152)
- 酿酒酵母工程菌分批发酵产UMP动力学模型.....张凯丽等(158)
- 乳杆菌脱除伏马毒素的研究.....王晓等(162)
- 诱导物及种间诱导对白腐菌的锰过氧化物酶(MnP)的诱导.....钟紫旋等(166)
- 固定化脂肪酶生物反应器催化合成乙酸正己酯.....闫倩云等(171)
- 烟草主要病原菌拮抗菌的筛选.....邹芳芸等(175)
- 嗜嗜热细菌Thermotoga maritima酯酶Tm1350克隆、表达及其酶学性质研究.....魏涛等(179)
- 不同诱变方法选育嗜酸乳杆菌NX2-6类细菌素高产菌株.....高钰淇等(184)
- 一株产耐高温碱性脂肪酶菌株的筛选及产酶条件优化.....杜萍萍等(188)
- 肉鸡胴体分割过程中污染微生物分析及不同冲淋条件对产品减菌影响.....夏小龙等(194)

工艺技术

- 闽西客家特色鱼糕主配方优化研究.....石小琼等(200)
- 微波协同固体超强酸催化合成香料肉桂酸环己酯.....黄飞等(204)
- 银杏愈伤组织黄酮提取条件的正交试验优化.....梁文惠等(209)
- 解淀粉芽孢杆菌胞外多糖发酵条件的优化.....张丽姣等(214)
- 椰子中果皮微晶纤维素的制备工艺.....方培蓉等(220)
- 超声波辅助提取状元豆总黄酮工艺条件优化.....黎英等(224)
- 茶与葡萄皮总多酚的提取、纯化及抗氧化活性.....易运红等(229)