

基于超声波诱导孢子萌发与糖化酶活力表征移种策略高效合成柠檬酸	
酒精-沼气双发酵耦联工艺中酒精发酵生酸原因解析与控制	王柯 杨圣乾 张建华 毛忠贵
代谢工程改造Corynebacterium glutamicum生产	赵一 李天明 刘金雷 王崇慧 仪宏 冯惠勇
基于发酵优化和动力学建立Levan果聚糖生产的数字化模型	
酱香大曲产香酵母的分离及鉴定	罗小叶 邱树毅 陆安谋 王晓丹 CHEN Mei-zhu
带鱼肠道中抑菌性乳酸菌的筛选和抑菌效应分析	董韩博 谢晶 钱韻芳 刘永吉
抗氧化型发酵剂对香肠发酵过程中脂肪氧化的影响	黄露 郇延军
双歧杆菌的分子生物学鉴定方法的比较	熊强 王延斌 韩浩
薯类淀粉对兔肉肉糜流变性质和凝胶特性的影响	翟小波 李洪军 贺稚非
大孔吸附树脂对蜂蜜中拟除虫菊酯脱除的热力学性质研究	刘清清 阎怡竹 杨海霞 程妮 曹炜 邓建军
广西冬作马铃薯品种全粉基本特性比较	张雅媛 卫萍 孙健 游向荣 李明娟 李志春 黄承祖 郑虚
新型葡萄糖型-寡聚糖氨基酸的合成	王兆亚 王晓丽 田光宗 尹健
糖基化交联酪蛋白乳液凝胶特性	宋春丽 陈佳鹏 任健
无醇杨梅果酒发酵工艺优化及其品质分析	李洁莹 杜晶 韩飞 余培斌 丁绍东 范柳萍
解淀粉芽孢杆菌GSBa-1凝乳酶的生产及其酶学性质研究	腾军伟 郑喆 梅雪洋 付琦洁 张健 杨贞耐
茯砖茶人工接种发酵过程主要功效成分的变化	秦俊哲 刘凯利 黄亚亚 胡歆 邓永亮 刘文军
植物乳杆菌在荸荠汁中的培养特性及其应用研究	刘鹏扬 刘军义 罗佳
复合泡菜专用菌剂的制备与发酵性能评价	李玉斌 吴华昌 邓静 刘阳 吉志伟 易宇文 彭毅秦
油菜籽真空干燥工艺优化	黎斌 彭桂兰 罗传伟 邱光应 杨玲
β -环糊精脱除蛋黄中胆固醇工艺的优化	吕婷婷 陈有亮
麸皮高酸海棠果饮料的研制	菅田田 屈磊 马学明 齐蕊 付超 王定基 敬思群
茶叶中键合态香气前驱物的利用	龙丹 刘晓辉 吴函殷 刘盼盼 罗龙新
冷冻干燥制备番茄红素微胶囊及其缓释性能研究	龙海涛 毕阳 张慧秀 孙艳 牛红艳 蒲陆梅
粳米淀粉-庚醇包合物的制备及其释放动力学研究	金姗姗 张舒 李雅琴 周裔彬
湘西香肠复配抗氧化剂配方优化	顾仁勇 杨万根
鹰嘴豆牛肉肠的研制	王银娜 安山 热迪力·阿布拉 敬思群 岳海涛 普燕 涂亦娴 王为兰
超声辅助双水相提取石榴皮多酚	张艳霞 朱彩平 邓红 张晓 李云 张扬 翟希川
利用风味物质进行金沙窖酒原产地溯源	张倩亚 余德顺 邱树毅 王长存 邹江鹏 马龙利 于海
植物乳杆菌发酵牛乳挥发性风味物质的解析	
市售切达奶酪的风味特性	殷俊玲 王默谊 刘小鸣 赵建新 张灏 陈卫
金纳米基比色传感器法测定动物源食品中卡那霉素残留	袁爱梦 蔡珺珂 李彤 李颖 蔡义林 齐斌 朱颖越
华贵栉孔扇贝干贝呈味特性评价	祝亚辉 曹文红 章超桦
HS-SPME-GC-MS技术分析不同加工阶段的甲鱼腥味成分变化	王毅 徐艳群 徐坤 罗自生
不同贮藏时间普洱生茶的特征性香气成分分析	田小军 王杰 邓宇杰 罗理勇 曾亮
重庆地区不同茶树品种绿茶饮料的理化特性分析	王杰 罗理勇 田小军 邓宇杰 曾亮

由子氮定量检测淡水鱼新鲜度的方法研究

杨春兰 薛大为

乳酸链球菌素、植酸及包装材质对调理鸭肉的保鲜效果比较

杨万根 李冠霖 曹泽虹 惠宏

酸菜贮藏期间褐变机理的探讨

董霞 王芳 庞美霞 蔡菁华

谷氨酸脱羧酶基因工程改造研究进展

靳春鹏 杨套伟 徐美娟 张显 饶志明

腺苷酸活化蛋白激酶(AMPK)活性对动物宰后糖酵解的影响

张铭灏 朱立贤 张一敏 沈瑾 张明月 罗欣 梁荣蓉

数值模拟在食品冻融过程中的应用进展

岳占凯 万金庆 历建国

中央厨房与餐食工业化

蔡永峰