

《食品与发酵工业》团队召唤

程池

- 影响产土味素链霉菌生长及代谢的白酒酿造相关环境因素 杜海 杜小威 赵景龙 张鑫 徐岩
- 蒸糠过程中香气成分的变化规律 郑佳 赵东 彭志云 杨康卓 张建敏 吕学兰
- 不同有孢汉逊酵母与酿酒酵母混合发酵对威代尔冰葡萄酒香气的影响 申静云 刘沛通 段长青 燕国梁
- 解淀粉芽孢杆菌 α -淀粉酶高活力突变体的创建与性质研究 牛丹丹 靳晓 吴海洋 刘晓光 林娟 叶秀云
- 过表达mqo对重组谷氨酸棒杆菌L-异亮氨酸和4-羟基异亮氨酸合成的影响 卢正珂 史锋
- 常压甘油有机溶剂预处理甘蔗渣的浓醪酶解 洪嘉鹏 岳春 赵晓琴 Marie Rose Mukasekuru 李祥 孙付保 孙海彦
- 1株植物乳杆菌发酵豆粕产有机酸的研究 毛银 邹宗胜 邓禹
- 2种真菌漆酶降解桉叶木质素的比较 刘梓韬 王继坤 王丽 曹庸 郭丽琼 曹素芳 赵力超
- 免泡豆杆优势腐败菌腐败能力及产生物胺特性分析
- NADH氧化途径迁移促进丁酸梭状芽孢杆菌的生长 夏会丽 陈思思 陈雄 黄亚男 谢婷 李爱玲 王志
- 大肠杆菌不同菌株木糖代谢差异性的遗传本质 孙金凤 田康明 沈微 陈献忠 王正祥
- 不同粒度兔骨粉营养特性和理化特性的研究 李少博 贺稚非 邓大川 吴练军 李洪军
- 4-氯苯氧乙酸钠对大豆芽品质的影响及其安全风险性分析 李长凤 王沙沙 崔小利 谭悦 丁涌波 阚建全
- 产高分子量木聚糖酶细菌的筛选及产酶条件优化 周中月 滕超 汤回花 李秀婷
- 1株耐高温酸性脂肪酶产生菌的筛选鉴定与其酶学特性研究 张月月 汪燕 彭青春 羊秀美 马振刚
- 枇杷醋醋酸发酵工艺优化及醋酸味品质特征研究 常荣 袁敏 段珍珍 周才琼
- 冻融次数对巨峰葡萄出汁率及果汁品质的影响 张方方 朱丹实 李雨露 刘丽萍 曹雪慧
- 贮藏微环境气体调控对精准相温贮藏后阳丰甜柿货架品质的影响 张鹏 李天元 李江阔 李春媛
- 响应面优化腊肉脉动真空滚揉腌制工艺 张东 李洪军 甘潇 王鑫月 贺稚非
- 含罗望子胶的复配胶在牛奶果冻中的应用 金明良 覃小丽 唐小媛 钟金锋
- 基于响应面法的花椒真空干燥工艺参数优化 孟国栋 彭桂兰 罗传伟 黎斌 杨玲 邱光应
- 基于低场核磁共振技术研究不同热风干燥工艺条件下香菇复水过程中的水分传递 唐彬 李大虎 折弯弯 张敏
- 间歇微波复合热处理对卤制猪肉保鲜品质的影响 李汴生 顾伟樑 阮征
- 烫漂和烘干过程对槟榔中槟榔碱含量的影响 周绪霞 戚雅楠 吕飞 彭玲玲 顾赛麒 丁玉庭
- 不同烟熏材料对鲤鱼产品挥发性成分的影响 张俊 李进 吕海英 马雪
- 响应面法优化扁桃果皮熊果酸的纯化工艺 张玲 赵国华 高飞虎 曾志红 张雪梅 李雪 于卉
- 微细化苦荞全粉对面团特性的影响 苗永方 胡新中 刘柳 李小平
- 陕西传统扯面生产工艺优化 赵天天 曹琦 赵丹 马小涵 邓婧 田俊青 刘雄
- 响应面法优化低聚合度菊糖面包加工工艺 张园园 温白娥 卢宇 付媛 张美莉
- 藜麦粉对小麦面团、面包质构特性及品质的影响 陈丽洁
- 5种原料制备功能红曲米的性能比较
- 梯度平板法定量分析啤酒污染细菌的四氢异- α -酸抗性
- 应用顶空固相微萃取-气相色谱质谱技术分析不同商业酿酒酵母对玫瑰香葡萄
- 国产酱类产品中的生物胺 朱天傲 刘春凤 王金晶 李永仙 郑飞云 钮成拓 李崎

近红外光谱法快速无损测定奶粉的脂肪含量
伪制红薯粉条中非法添加3种合成色素的检测方法

何佳艳 李亭 郭长凯 胡蝶 邹婷婷 王莹
符春花 吴泽君 林芳 刘水平 包敏 刘芳

魏斯氏菌在发酵食品中的应用

李巧玉 方芳 堵国成 陈坚

纤维二糖水解酶的研究进展

袁茂翼 叶发银 雷琳 赵国华

纳豆激酶液态发酵生产的研究进展

吴燕 李英波 梁向峰 刘会洲 肖建辉

微生物扩增子高通量测序技术在水产品加工与贮藏中的应用

王伟 冷凯良 刘均忠 郝建华 孙谧

欧姆加热技术在食品加工中的应用进展

单长松 李法德 王少刚 赵子彤 陈超科 吴澎

降糖类保健食品配方及功效成分研究现状与展望

贾福怀 许璐云 王彩霞 袁媛 熊菲菲 雷蕾

蛋白质及多肽作为水产品抗冻剂的应用及其机理

刘建华 苏琦 罗亚洪 刘书来 丁玉庭