

《食品与发酵工业》谁来读我!

程池

重组*Athrobacter ramosus* S34MTSase和MT

王魁 宿玲恰 吴敬 陈晟

乙酸与钾离子强度对聚唾液酸合成及过程分子质量变化的影响

耐高温葡萄糖异构酶重组菌发酵与转化条件研究

碱性蛋白酶抑制剂*lupI*-MSSS原核表达载体的构建及其蛋白表达、纯

不同葡萄糖转运途径相关基因的过表达对菌株葡萄糖代谢及产物合成的影响

刘冬冬 张伟国 徐建中 田成福

代谢工程改造*Escherichia coli*生产3-羟基丙酸

程秀丽 秦海彬 熊涛 牛坤

使用稀禾定驯化提高裂殖壶菌的生长和DHA积累

王康 刘良森 陈磊 张卫文

内生真菌 β -D-葡萄糖醛酸苷酶固定化及其性质研究

闫宜江 肖依文 汪涯 吴文婷 常军 何巧璇 朱笃

啤酒污染菌的鉴定及其细胞膜脂肪酸的组成分析

邱然 陆健

柠檬酸-沼气双发酵耦联系统中钠离子影响机制的探究及其去除

鲍家伟 徐健 苏先峰 张宏建 毛忠贵

酱油挥发性成分固相微萃取条件的优化

刘非 杜丽华 肖冬光

不同凝胶体系对大蒜油挥发性风味成分的缓释作用

徐永霞 赵佳美 李涛 周晓 李昊宇 孙彤 励建荣

郫县豆瓣后熟期理化特性与微量元素动态分析

赵红宇 徐炜桢 杨国华 刘元福 岳鹏 张良

鱼皮抗冻多肽的制备及其对冷冻面团热力学性质的影响

孙丽洁 张晖 王立 钱海峰 齐希光

酪蛋白磷酸肽锌螯合肽的分离及结构性质表征

阚文翰 纪晓雯 王玉婷 梅林 王志耕

食用菌恒温干燥过程中MRI成像及水分迁移变化

石芳 肖星凝 李瑶 杨雅轩 郭晓晖 吴素蕊 明建

超声波辅助提取黔江肾豆蛋白质提取率的经验数学模型

肖沁林 谭九铭 覃小丽 钟金锋

魔芋胶对莲藕淀粉糊化和流变特性的影响

刘敏 代曜伊 毕家钰 张甫生 郑炯

菊糖对面团流变学特性及面包品质的影响

赵天天 赵丹 马小涵 邓婧 田俊青 刘雄

哈萨克传统发酵食品中乳酸菌的分离鉴定及代谢特性研究

翟磊 凌空 宋振 姚粟 程池 杨玉新

新疆传统发酵酸奶中可产生生物膜乳酸菌的筛选及鉴定

新疆葡萄酒高产酸酿酒酵母菌的筛选和发酵条件优化

面包酵母新型半连续发酵工艺研究

周小辛 刘鹏 李超 庄英萍 储炬 黎亮 杨文静 匡金宝

发酵法制备葛根渣膳食纤维及其酥性饼干的研制

吴德智 郭伟 甘贵芳 吴孟 李小红

超声处理对黑米酒中有机酸的影响

颜艳英 王袭 范学辉 张清安

3种酒类酒球菌发酵性能研究及其对樱桃酒品质的影响

不同处理方式下毛竹笋发酵过程中主要营养物质对比分析

pH调节法制备兔肉分离蛋白及其性质研究

余娱乐 贺稚非 李洪军

超声处理对南极磷虾蛋白功能特性的影响

抗氧化剂对西式火腿品质及亚硝酸盐转化途径的影响

郭莎莎 陈义伦 姚巧云 彭潇

焙火工艺对武夷岩茶挥发性组分和品质的影响

张丽 张蕾 罗理勇 潘从飞 曾亮

苹果渣过热蒸汽-热风联合干燥及干粉品质分析

黄小丽 肖旭霖 许伟 谢星 郭玉蓉

加热方式对南美白对虾虾肉糜及其大豆分离蛋白复合物凝胶特性的影响

杨林莘 王冰冰 尹雅岚 金银哲 程裕东

全二维气相色谱-飞行时间质谱法分析芝麻香型白酒中挥发性组分特征

陈双 徐岩

不同种荞麦发芽前后蛋白质及氨基酸变化主成分分析与综合评价

以三苯甲烷染料酸性品红作探针检测罐头肉中的痕量Hg

江虹 庞向东 秦艾 谢秋霞

聚三聚氰胺修饰玻碳电极测定食品中叔丁基对苯二酚

马心英 朱琪 张和平

三元离子缔合物测定牛奶中的四环素残留

单展 范晶晶 马小龙 唐宁莉

基于电子鼻定量检测鱿鱼中甲醛含量

谷东陈 张龙 袁凯 陈喜凤 王锡昌

南极磷虾蛋白的研究进展

刘志东 王鲁民 陈雪忠 汪一红 黄洪亮 曲映红 汪雯瀚 马庆保 戚亭 燕梦雅

两亲性多糖基胶束改善疏水性功能物质性能的研究进展

李双红 叶发银 雷琳 赵国华

转录组学在抑菌机制中的应用研究进展

赵圣明 赵岩岩 马汉军 别小妹

利用微生物及其产生的酶控制食品中丙烯酰胺的形成

王鑫月 李洪军 李少博 甘潇 贺稚非

乳酸菌细菌素研究进展及其在肉制品防腐保鲜领域的应用

张晨曦 贺稚非 李洪军

《微生物新菌种名称英解汉译检索表》(第7期)

刘洋 胡海蓉 梁寒峭 白飞荣

“2017第五届中国微生物酿造与白酒健康研讨会”会讯