

- 高通量测序技术解析五粮液窖泥原核微生物群落结构 赵东 郑佳 彭志云 吕学兰 杨康卓 张建敏
- 基于高通量测序技术的不同性状窖泥微生物组成研究 罗雯 张倩颖 廖作敏 张文学
- 豆豉发酵常用毛霉和米曲霉菌产生生物胺能力的评价 张仁凤 陈光静 杨万明 黄远辉 成学东 曾凡玉 阚建全
- 啤酒主要组分在泡沫中的富集及其对泡持性的影响 田金凤 王金晶 郑飞云 李永仙 刘春风 钮成拓 李崎
- 大豆 β -淀粉酶基因在毕赤酵母中的高密度发酵表达 许黎明 成春燕 韦星明 莫祺晖 卢汉浪 杨祥开
- 商品酶Cellulase A "Amano"3处理提升葵花籽蛋白白色泽 胡梦姣 吕冠薇 唐辛悦 杨瑞金 华霄 赵伟 张文斌
- 酪氨酸酶催化乳清蛋白聚合耦联超滤的效果研究 王文琼 张兰威 韩雪
- 葡萄糖发酵生产 ϵ -聚赖氨酸工艺优化 许永杰 张龙 潘龙 陈旭升 毛忠贵
- 混合碳源对地衣芽孢杆菌发酵合成杆菌肽的影响 刘道奇 陈守文 李俊辉 陈雄 王志
- 基于NRPSs基因筛选与鉴定海芦笋内生细菌 李代婧 殷跃 刘梦婕 卫婷 郭佳 辛志宏
- 3种离子强度下pH值对罗非鱼肌球蛋白溶解度及分子构象的影响 付苇娅 周春霞 朱潘红 郑惠娜 洪鹏志 杨萍
- 栉孔扇贝(*Chlamys farreri*)闭壳肌分离蛋白的糖基化特性 姜梦云 刘俊荣 周晏琳 张晴 刘慧慧 田元勇
- 魔芋葡甘聚糖拓扑链对茶多酚的稳定性机理研究
- 基于近红外光谱的常温贮藏期番茄果肉硬度动力学模型 王世芳 宋海燕 张志勇 韩小平
- 亚油酸氧化诱导大豆分离蛋白氧化对其结构的影响 陈曦 汪娟 孙为正
- 水不溶性条斑紫菜多糖酸水解的研究
- 碾轧活化淀粉湿法制备阳离子淀粉及其性能研究 牛凯 张勇 纪庆祝 代养勇 董海洲 侯汉学 李贵萧 刘传富
- 云南省特色水果中多酚化合物含量和抗氧化性的比较 罗恒国 杨士花 李晴 罗瑜 黄勇桦 初雅洁 李淳 李永强
- 热加工处理对奶茶体系中茶多酚生物可及性的影响 徐洁琼 陈赛赛 曾茂茂 秦昉 何志勇 陈洁
- 荧光定量PCR法计数农家干酪中动物双歧杆菌乳酸亚种
- 绿茶饮料污染菌人参土芽孢杆菌的鉴定和分析 吴阿宝 黄庭轩 杨祖顺 高雯 周帼萍
- 霉豆瓣中优势微生物蛋白酶活性测定 梅源 唐佳颖 何惠容 敖晓琳
- 晋西北酸粥发酵工艺的研究 王琪 李文亚
- 果实成熟度对冻干猕猴桃片品质影响 冯银杏 李汴生
- 蕨菜中原蕨苷含量的测定及加工过程对原蕨苷含量的影响 代娟 田艳萍 张小春 袁亚
- 紫薯全粉面配方及制备工艺的优化 范会平 吴丹 王娜 索标 赵天学 艾志录
- 添加猪瘦肉对牛肉丸品质的影响 叶丹 雷激 刘刚
- 塔尔米的抗氧化性及其在苏打饼干中的应用 赵正梅 拉升·再尼西 敬思群 李小凡 岳海涛 普燕 涂亦娴 王为兰
- 苹果梨汁的常温护色方法 李梁 贾福晨 高畅 聂成玲 王立正 薛蓓 刘振东
- 添加不同发芽时间的小麦芽粉对面团及馒头品质的影响 刘汝国 金玉红 杜金华 郭萌萌
- 芝麻香型机械化和手工工艺酒醅发酵过程中的糖与糖苷 江流 范文来 徐岩
- 黄酒及其原料中微量氰化物的测定 邹伟 王栋 徐岩
- 酵素食品微生物指标与主要功效酶及有机酸分析 张梦梅 刘芳 胡凯弟 胡露 刘金霞 张美佳 刘书亮
- 市售酸奶感官与风味特征 王岩 张哲 张媛 刘小鸣 赵建新 张灏 陈卫
- 利用反相高效液相法测定马乳中的乳清蛋白

薏米贮藏过程中异味产生的机理

陈光静 冉春霞 夏季 阚建全

间歇热处理对鲜切甘薯贮藏品质的影响

闫凯亚 张洪翠 蔡佳昂 王静雯 张敏

微波处理对卤制猪肉货架期及其品质的影响

唐彬 李大虎 折弯弯 张敏

中国传统发酵食品用微生物菌种名单的研究

乳源生物活性肽研究进展

于洋 祁艳霞 靳艳

《微生物新菌种名称英解汉译检索表》(第9期)

刘洋 白飞荣 胡海蓉 梁寒峭