

- 芳香族化合物前体物质酪氨酸和苯丙氨酸在白酒中的来源解析 聂元皓 徐岩 吴群 杜海
- 橙皮素单葡萄糖苷的酶法生物合成与定向调控 王幻 王玉涛 陈良 朱思明
- 不同微生物对魔芋低聚甘露糖的降解与利用比较 蒋敏 王苗 李恒 史劲松
- 酵母静息细胞耦合原位分离技术连续转化2-苯乙醇 黄筱萍 刘兰 熊大维 金丹凤 黄国昌 顾斌涛 李鹏
- 亚硒酸钠对短乳杆菌CGMCC 6683细胞膜的影响 林官根 张紫薇 党芳芳 满朝新 姜毓君
- 双功能木聚糖酶Xyn2083的异源表达和酶学性质研究 刘雨露 王华广 杜建辉 唐蕾
- 贺兰山东麓不同陈酿年份赤霞珠干红葡萄酒中酚类物质对涩感质量的影响
- 枯草芽孢杆菌发酵芝麻香白酒酒醅制备抗氧化活性肽 姬中伟 陈翔 孔小勇 周新虎 毛健
- 齐整小核菌发酵产硬葡聚糖的补料控制策略 高荣伟 周景文 徐国强
- 两株lager啤酒酵母在传代及自溶过程中生理性能差异的比较
- 木瓜蛋白酶对鸡肉湿腌过程中传质动力学的影响 张晨曦 贺稚非 韩辉 徐瑞 李颖玥 胡代芳 李洪军
- 不同地区传统老酵头对面团发酵特性及馒头品质的影响 艾志录 聂文静 邢小龙 李真 潘治利 黄忠民 索标
- 蚓激酶基因在毕赤酵母中的表达及其发酵条件优化 江鹏 汤斌
- 添加剂对罗非鱼-海鲈鱼混合鱼糜的凝胶特性的影响 黄卉 何晓萌 李来好 杨贤庆 郝淑贤 魏涯 吴燕燕
- 两种多酚对马鲛鱼鱼糜凝胶特性的改善 贾慧 夏俪宁 李琦 徐畅 董秀萍 潘锦锋
- 脂肪类型对乳化肉糜中蛋白膜形成情况的影响 周纷 郑金月 孙迪 许时强 刘登勇 邵俊花
- 壳聚糖与丁香精油复合涂膜对调理猪排冷藏期间品质的影响 李鑫玲 张慧芸 康怀彬
- 动态高压微射流协同糖基化处理对 $\beta$ -乳球蛋白热稳定性和结构的影响
- 酒曲中高产糖化酶霉菌的筛选及其固态发酵产酶条件优化 刘茗铭 周阳子 袁乐梅 刘新玉 边名鸿
- 高浓玉米秸秆碱法预处理及半同步糖化发酵生产乙醇的工艺研究
- 一种自乳化型发酵用消泡剂的复配及性能研究 满小林 王刚霞 郭彦斌 赵强 闫世友
- 纯种发酵和混菌发酵对野木瓜果酒品质的影响 刘小雨 李科 张惟广
- 超声波、微波及其协同作用对金针菇呈味物质释放的影响 崔文甲 曹世宁 王文亮 弓志青 王延圣 贾凤娟
- pH调节法提取三种贝类分离蛋白及其组成、特性分析
- 不同干燥方式对青梅品质的影响 罗鸣 张桂容 罗钰婕 殷晓翠 马嫫 袁乙平 李靖
- $\beta$ -氨基丁酸处理对采后草莓果实贮藏品质和内部还原势的影响 伍冬志 费良航 廖云霞 陈偲 汪开拓
- 超声波处理对西瓜汁品质的影响 郑炯 龚瑜 曾瑞琪 张甫生
- 涂抹型牛肝酱加工工艺研究 郭宗林 余群力 韩玲 林梁 张文华 赵索南
- 红、白肉主要营养素受高温加工的影响 钟华珍 刘永峰 申倩 甘斐
- 蓝莓提取物对鸡蛋品质及营养成分的影响 龙彬 王庆争 余忠稳 李梦颖 李周权
- 薏米粒径和谷朊粉添加量对薏米挂面品质的影响 李长风 陈光静 谢佩言 陈绍全 李强 阚建全
- 不同粒度小麦粉对面团及馒头品质的影响 王远辉 余晓宇 王皎洁
- 一种快速检测婴幼儿配方奶粉中阪崎克罗诺杆菌的方法 王蕊 杨鑫焱 陈思涵 潘瑞丽 吴霜 满朝新 姜毓君
- 利用基质辅助激光解吸电离飞行时间质谱快速鉴定产气荚膜梭菌 汪琦 王紫薇 赵晓娟 李丹 曹嘉悦 马丹 曾静

暂时性感官支配结合时间强度评价法在降酸山葡萄酒中的应用 马旭艺 孙波 赵晓 马艺荧 郝宇 张宇  
一种Off/On型荧光光度法检测鱼肉中氟含量 熊海涛 唐志华 吴迎春 庞海霞  
基于电子鼻技术对真空包装三文鱼片的新鲜度评价  
甲壳素酶的研究进展 徐田甜 侯是媛 齐斌 郑丽雪 季亚美 李政洪 王立梅  
中国传统发酵食品微生物多样性及其代谢研究进展  
动物源食品中磺胺类药物残留的免疫分析方法研究进展 王佳 陶晓奇  
采后柑橘果实糖酸代谢研究进展 梁芳菲 王小容 邓丽莉 曾凯芳 姚世响  
化学处理在鲜切苹果保鲜中的应用研究进展 王智荣 郑力榕 吕新刚 阚建全  
功率超声波及其在食品工业中的降解应用研究进展 刘远方 李萌萌 刘远晓 卞科  
牛至精油在食品保鲜中的应用 张瑞 刘婷 吴建平 梁婷玉 柏妍  
2019年《食品与发酵工业》征订启事  
欢迎订阅2019年《食品工业》  
元素形态对食品安全影响的研究进展 杨婷 张夏兰 丁晓雯  
《包装与食品机械》杂志简介