

中国食品科技与产业已站在新的起点上引领行业健康转型——中国食品科学技

2019年《粮油食品科技》征订启事

- 不同米蛋白组分与镉的结合规律 冯伟 王涛 董田田 徐鹏程 李克强 张添琪 王韧 陈正行
- 壳聚糖酶解液的纳滤分离技术研究 于沛沛 夏文水 仲伟伟 刘晓丽 王斌
- 鲢鱼酶解产物和鱼胶原肽对冷冻面团品质的影响 郭星辛 王发祥 俞健 李向红 王建辉 黄轶群 刘永乐
- 高光谱成像检测煎制中调理牛肉品质的变化 谢安国 康怀彬 王飞翔 王波
- 切割角度和制熟方式对牛排品质因子及挥发性风味物质的影响 孟祥忍 吴鹏 王恒鹏 陈雯钰 屠明亮
- 氧化牛油对天然牛肉调味基料的赋香效果 樊晓盼 刘静静 梁丽雅 吴晨燕 马俪珍
- 解冻方式对冻结鸡汤流变与蛋白质的影响 唐棋 夏杨毅 侯佰慧 梅甜恬
- 超微粉碎对山银花微粒结构、有效成分及其抗氧化能力的影响 吴振 詹永 李红 杨勇 谭红军 黄小平 王海燕
- 干燥方式对牛肝菌干燥特性、品质及抗氧化能力的影响 郑俏然 周凤 邢洁 陶雯 陈露红 李文峰 高晓旭 谭颀
- 打叶后浓香型烤烟不同尺寸片烟质量变化特征 刘超 赵阔 杨永锋 楚文娟 文秋成 刘茂林 王宝林 杨宗灿 刘向真
- 澳洲坚果蛋白夹心ELISA方法的建立及应用 贾增艳 王晓敏 沙志聪 周柔柔 生威 张燕
- 基于磁弹性传感器的金黄色葡萄球菌检测机理研究 王华 陈德文 周德强 曹丕宇
- 基于高光谱融合神经网络的玉米黄曲霉毒素B<sub>1</sub>和赤霉烯酮含量预测 王光辉 殷勇
- 基于低场核磁共振技术的大米水分含量及活度快速预测 吉琳琳 夏阿林
- 日本矶海绵共生真菌分离及其代谢产物抑菌活性研究 柴家乐 白雪莲 郑双芝 卢甜甜 李晓茵 陈怡怡 吴丹丹
- 气相色谱法同时检测含油脂食品中BHA、BHT和TBHQ的改进 王萍 郭金英 任国艳 崔国庭 吴影
- 组合浆微波反应釜内流动混合特性数值模拟 张玉 金光远 崔政伟 宋春芳 陈海英

《食品与机械》

2019年《食品与发酵工业》征订启事

- MD-1200YJ码垛机器人腰部支架的多目标结构优化设计 贺莹 梅江平 孙玉德 臧家炜
- 一种新型烹饪并联机器人位置与工作空间分析 杨世明 马庆国 郭翠敏
- 气动软体驱动器设计与建模 孙沂琳 张秋菊 陈育燕
- 基于TRIZ的餐具自动包装整理机分析与设计 尚欣 陈亚 谢新义 伍渊远 张呈彬
- 基于LabVIEW和Arduino的茶叶红外杀青机控制系统设计
- 蒸汽—微波协同膨胀设备研发与应用评价 彭桂新 李春光 宋伟民 车靖 刘强 张俊岭 刘欢 王海滨
- 不同贮藏温度下半滑舌鲷货架期预测模型建立与评价 李娜 谢晶 梅俊
- 预处理方式对真空冷冻干燥苹果片品质的影响 王海鸥 扶庆权 陈守江 张伟 王蓉蓉
- 蜂胶涂膜对鲜切苹果的保鲜效果 刘怡康 杨秦 郑人伟 肖洪 王万秋 张珍 刘士健
- 马尾藻岩藻聚糖分离纯化及对HepG2细胞胆固醇含量的影响 刘海韵 谌素华 王维民 黄娟娟 廖森泰
- 8种乳酸菌发酵对凤丹花瓣中酚类物质及其抗氧化活性的影响 吕丹丹 何佳 宋文华 袁江月
- 茶渣硒蛋白的分离纯化及其性质研究 杨旭 谢盈
- 荔枝皮黄酮微波—双水相提取工艺优化及DPPH·清除活性 王维力 明李 阮尚全 汪建红

辐照对人参活性成分及其药理特性的影响研究进展	齐仕博 张露 宋鑫萍 高鹏 崔承弼
食品中色素检测的研究进展	戚平 刘佳 毛新武 赵金利 黄松
玫瑰红色素的理化性质、生物活性及提取应用研究进展	王慧英
食用花卉中的多酚类成分及生物活性研究进展	蔡霄英 龚茵茵
2-氧- $\alpha$ -D-葡萄糖基-L-抗坏血酸酶法合成工艺优化	黄立萍 郝建华 王伟 孙晶晶 刘均忠
低温干燥对婴幼儿配方面条食味品质的影响	刘婷 高文明 谢岚 祝红 罗晨 易翠平
干燥方式对滁菊抗氧化、抑菌活性和挥发性风味物质的影响	詹歌 孙艳辉 严佳慧 王金涛 孙梦媛 龙门
利用产香酵母发酵技术改善烟叶品质	胡志忠 姜宇 龙章德 刘鸿 邹克兴 苏赞 孙建生 李季刚 杨龙彦 许春平
日本功能性食品发展对中国药膳产业发展的启示	夏新斌 刘金红 谢梦洲 黄惠勇 李玲
农产品亚临界流体萃取装备现状与发展趋势	史嘉辰 吴其飞 孙俊 陈中伟 徐斌
大型食用农产品批发市场质量安全管理研究及提升建议	李方圆 毛婷
气流分级技术在食品加工中的应用	徐小青 郭祯祥 郭嘉