

《食品研究与开发》撰稿要求及注意事项

- 蔓越莓提取物对脂多糖诱导RAW246.7细胞炎症反应的抑制作用 高纳影 赵艳敏 刘岱琳 孙华庚 高晓霞
- 有机酸对低盐腌渍黄瓜品质影响的初步研究 沈文凤 崔文甲 王月明 王文亮 弓志青 贾凤娟 王延圣
- 不同胶凝剂对块状脂肪模拟物物理化学特性的影响 张帅 赵神彳 贾惜文 曹传爱 孔保华 刘骞
- 黄秋葵冷风干燥动力学及品质数学模型研究 王宏慧 张明玉 周婧琦
- 黄饭花对 $\alpha$ -葡萄糖苷酶、AChE和亚硝酸根的抑制活性研究 杨再波 毛海立 贺银菊 李云萍
- 金属离子对乳酸菌降解胆固醇的影响 王菁 李尧 张羽竹 樊明涛
- 厚朴叶不同溶剂提取物抗氧化活性比较分析 田强 张梦娜 赵琳 徐瑞 张滢 马林
- 黑曲霉利用玉米粉生产柠檬酸的培养基优化研究 徐艳
- 马铃薯雪花全粉与淀粉的结构与性质分析 徐忠 王胜男 孙月 蓝英阁 方超
- 不同温度下绿豆萌发速度和主要成分的变化研究 曹菲菲 王彦杰 甄润英
- 基于脂肪酸含量的大豆产地溯源的研究 卢锡纯
- 大孔树脂吸附分离S-腺苷甲硫氨酸的研究 张晓青 杜瑾 张爱君 郝建安 曹军瑞 王树勋
- 米糠多糖铁脂质体包合物的制备 陈晶晶 潘显虎 吴淑恒 王娟 陈新 刘梁
- 制作工艺对冷冻面团馒头品质影响研究 钟先锋 黄伟志 黄桂东 唐素婷 吴子莹 冯结铨
- 欢迎订阅2019年《食品研究与开发》
- 复合改良剂对冷冻面团馒头品质影响研究 黄桂东 黄伟志 钟先锋 吴子莹 唐素婷 冯结铨
- 不同种类可同化氮对蓝莓果酒酒精发酵的影响 雷霖卿 杨金川 张放 谢赞 胡观涛 马立志
- 响应面法优化罗布麻多糖提取工艺及抗氧化活性研究 郑思睿 杨婷 依木然·马瑞士 吴同 姚军 程煜凤
- 应用稳定剂提高珍珠油杏仁汁稳定性的研究 马鹏利 刘畅 炎士珂 张馨予 李昀
- 响应面法优化薏仁米酒生料酿造工艺 黄健 王琪 刘琨毅 赵金松 夏熙洋
- 玫瑰花甜白酒饮料的研制 付羚 刘云 阚欢 赵平
- 响应面分析法优化芋头多糖的脱色工艺 都凤华 刘楠楠
- 高效液相色谱法测定市售腐乳中生物胺的含量 李大伟 李丹丹 梁静静 史瑞琴 马艳莉
- 超声辅助提取苯酚-硫酸法测定野生平盖灵芝多糖含量 梁琰 赵志国 张敏敏 刘倩 程素盼 耿岩玲 王晓 赵恒强
- 电化学法快速测定芹菜总黄酮含量
- 超高效液相色谱法-串联质谱法快速测定绿茶中56种农药残留 杨梅 汪俭 孙思 潘承丹 洪之国 兰吉玉
- 酱油中4-甲基咪唑检测的前处理研究 程杨
- 低浓度小分子多肽含量测定方法的比较研究 唐开永 周鸿翔 田娅玲 邹聪丽
- 液相色谱法测定固体饮料中维生素B<sub>12</sub>的含量 顾娅楠 战虎
- 牛源性成分鉴定的引物和探针 郭梁 徐伟良 钱俊平 郭元晟 海小 李春冬 雅梅
- 基于Miseq测序技术的珞湾酸浆面浆水真菌多样性评价 尚雪娇 马磊 余海忠 叶万海 张振东 郭壮
- 籽瓜提取物葫芦素E对化学性肝损伤的保护作用研究 张晓倩 田丽萍 张义晖 王金辉 薛琳
- 长白山野生平盖灵芝蛋白质营养价值分析 李晓凤 张华琦 施晓丽 杨兵
- 新型千岛酱货架期总菌落数和品质变化规律研究 徐梦君 商金颖 熊忠飞 李惠 郭艳利 杨晓羽 李喜宏

UV-C辐照处理对冷藏鲜切黄甜竹笋品质的影响

周成敏 叶秀萍 王炳华 潘心禾 王军峰

温度波动对蒜薹贮藏品质的影响

胡云峰 杜威 魏增宇

烟台市售谷类及其制品中真菌毒素污染状况调查分析

宫春波 董峰光 王朝霞

乳制品中常见食源性致病菌及抑菌物质的研究现状

姜怡彤 接伟光 于海洋 初众

主食糙米加工技术的研究进展

杨玉民 张亮 王维坚 石彦忠 兰颖杰 石赫

西北沙漠植物的生物活性成分及作用研究进展

任璐

红枣关键功能性组分及其生理功能

肖波 柳全文 王晓洁 周菊华

动物血液主要功能成分制备及应用研究进展

闫文杰 李兴民

微生物法降解咖啡碱的研究进展

陈丽君 李巍 张林奇 吴雪娇 徐咏全 李长文