

《食品研究与开发》 企业拓展市场,提升影响力的首选媒体

《食品研究与开发》 撰稿要求及注意事项

- 菌株Lactobacillus casei-16发酵豆浆的抗氧化特性 唐宇 张将 高原 李唤宇 张雨晴 宫悦 妥彦峰
- 线纹海马活性多肽的体外抗氧化活性评价 陈笛 陈健 高健 曹献英
- 三聚磷酸盐提高罗非鱼鱼糜抗冻性研究 张文婷 李婕 陈健
- 草莓果酱感官品质评价方法比较研究 刘晓伟
- 3种沙棘油的主要成分及抗氧化能力比较 郑满荣 吕晓玲 王建新 王璐瑶 吴亚平 冯健峰
- 大豆分离蛋白、卡拉胶与肌原纤维蛋白间的相互作用 康伟
- 酶法辅助提取黑果枸杞花色苷工艺优化 郑覃 王青霞 李建颖
- 猴面包树果多糖超声辅助提取及其抗氧化活性研究 孙连立 刘露 裴运林 聂艳峰 万水停 吴阳清
- 超声波预处理协同酶提取近江牡蛎活性肽研究 蓝尉冰 韩鑫 陈冠余 陈美花
- 响应面法优化超声辅助提取花椒叶黄酮工艺研究 崔鹏 高元栋 李玉文 袁岐山
- 欢迎订阅2018年《食品研究与开发》
- 气膨化法涨发猪蹄筋的工艺研究 汤纯 史云娇 梁韩模 闵二虎 朱云龙
- 马铃薯光头饼的工艺优化及贮存期风味变化 孙莹 孟宁
- 基于组合干燥设备的胡萝卜干燥工艺研究 丁涛 李靖 董继先 袁越锦
- 微波复热对不同预制调理肉品的品质影响研究 王波 谢安国 康怀彬 蔡超奇 邹良亮 李留洋
- 微生物发酵对咖啡提取物挥发性成分的影响 魏敏 宋旭艳 罗诚浩 潘曦 郭国宁
- 棕榈油的超声辅助水解研究 洪育春 王洪国 胡爱军 郑捷 曲莹
- 阿拉伯木聚糖(AX)添加量对面团特性的影响 马瑞杰 温纪平 徐启恩
- 串联质谱法测定小白杏中农药残留 李俊芳 景伟文 加列西·马那甫
- 不同东北黑木耳中硒含量测量的不确定度评估比较 蔡玉红 张之鑫 武巍 张国辉 杨建 魏春雁
- 石墨烯/纳米二氧化钛/月桂酰-羧甲基壳聚糖电化学传感器对奶粉中痕量锌 谭福能 李蕾
- 阿维菌素、埃比菌素的残留检测 陈吉香 谢体波 冯才伟
- 5种食药两用药材不同鉴别方法的研究 刘峥 刘金福 梁宁
- 新疆不同地区传统马奶酒挥发性物质差异性分析 王泽盛 田洪磊 王鹏 张芳 未志胜
- 高效液相色谱测定明日叶中查尔酮的含量 邓建梅 余传波 郑毅
- Lactobacillus plantarum-12胞外多糖抑制志贺 宋莹龙 梁雪 宋杏 牟光庆 妥彦峰 姜淑娟 钱方 冯璐
- 腌腊肉中优良乳酸菌的筛选鉴定及初步应用 胡美忠 郁建生 郁建平
- 翅果油亚微乳的制备及其抗疲劳活性研究 王晓敏 白冰 李娟 张凯 谢茵 荀波娜 毕小平
- 茉莉酸甲酯熏蒸提高树莓果实采后贮藏品质 马大文 张华
- 低剂量辐照鲜核桃冷藏期的生理与品质变化 胡海超 刘慧 李晴 马艳萍 高智辉
- 分析包装条件对小黄鱼优势腐败菌的影响 黄佳奇 向迎春 邵颖 杨水兵 胡亚芹
- 乙烯和1-MCP处理对'安哥诺'李冷藏期间果肉色度的影响 张姣 李文欣 赵志磊 李程 史瑞基 顾玉红
- 自溶现象与机理研究进展 吴书建 刘小玲

搅打稀奶油乳脂肪结晶影响因素概述  
海带的生物活性及系列产品开发研究进展

干箬钠 李妍 李扬 韩洁 陈林天翔 尹未华 张列兵  
姚骏 张弘 郭森 王玥玮 郑琳琳 张立娟 佟永薇 王琦

普洱熟茶的发酵微生物研究进展

郝彬秀 李颂 田海霞 马跃 刘海新 王春玲

霍山石斛多糖研究进展

崔胜文 罗双群 周婧琪 高愿军

含茶提取物饮料沉淀形成机制概述及处理方法

石骏 王东

茶多酚对猪油在不同热加工条件的抗氧化作用

李秀娟 黄莉 丁波 李姚姚 姜广泽 赵悦 王文秀