

《食品研究与开发》撰稿要求及注意事项

- 水蒸气蒸馏和超临界萃取来风凤菊精油抗氧化研究 邢玉娟 陈新 刘梁 章慧 邱淮 周若兰
- 超声波处理对花生蛋白分子结构的影响 张文 张丽芬 陈复生 王培
- 小麦麸皮对面团及面筋蛋白特性的影响 安兆鹏 王然 赵文哲 黄莲燕 张小爽 张慧娟 王静
- 加热处理对甘草气味成分变化的影响 赵俊芳 豆康宁
- 毛冬青叶多酚的提取工艺及其抗氧化性质的研究 唐婷范 杜丹丹 邓起东 姚增辉 田玉红
- 应用表面活性剂提取玉竹黄酮的工艺研究 夏光辉 梁钰 韩爽
- 山楂黄酮的提取及咀嚼片的研制 张翠利 付丽娜 杨小云 李红晓 信建豪
- 分阶段酶解法与膜处理结合制备杨梅汁工艺研究 楼乐燕 沈清 尹培 陈健初 叶兴乾
- 普洱茶酸角果糕加工工艺的研究 李泽东 李兵 张茜莹 李晓霞 杨坚 马诗婷 张艳 贺森 曹冠华
- 马铃薯全粉制备条件对面条品质特性的影响研究 王丽 李淑荣 句荣辉 贾红亮 刘小飞 田文静
- 紫薯藜麦饼干配方的研制 付丽红 唐琳清
- 山楂决明子甘草辣木叶复合固体饮料的研制 王小敏 岳舒芮 张朔生
- 香茅保健茶的开发研究 孔庆新 李思阳 祝冬青
- 欢迎订阅2018年《食品研究与开发》
- 蛙肉丸子调味配方优化研究 李云波 杜素娟 李明雨 袁红瑞 马汉军 赵思明 熊善柏
- 混蒸混烧生产清香型白酒工艺 杨帆 周兴鹏 张敬铖 汪卫洋 赵华
- 黑米纤维果冻优化工艺研究 雷静 于会国 李欣贤
- 正交试验优选马齿苋黄酮脱色工艺的研究 马骁 王飞飞 袁永雷 曲丽萍
- 发酵型兔肉干特性研究 张颖璐 张小微 徐倩倩 王稳航
- 蔬菜中矿物质含量测定、营养评价及风险评估 邓梦雅 朱丽 吴东慧 张协光 邓宏玉
- 红小豆中总黄酮含量的不确定度评估 蔡玉红 张之鑫 宋志峰 魏春雁
- HPLC-ICP-MS法测定牛肝菌中汞的形态
- 富硒蛹虫草中有机硒的分析 陈尚龙 刘辉 张建萍 戴意强 魏云
- 人造奶油中反式脂肪酸含量分析 崔贺 王湛 柯润辉 尹建军
- 藜麦总皂苷含量测定方法的比较 熊成文 李晓伟 徐得娟
- 基于数学统计分析的红枣主要评价指标选择 许牡丹 陈奕文 张悦
- 银杏叶及其提取物中银杏黄酮的HPLC测定方法研究 王亚 杨清山 徐猛 胡燕金 桑少阳
- 红河州13种食用花卉的总黄酮、总多酚含量测定 严和平 洪亮 徐进诺 罗玉芹 陈雅顺 许春 欧朝凤 张举成
- 杨桃果汁对肝组织抗氧化应激及降糖的研究 杨映霞 黄天敏 黄仁彬 徐小惠
- 不同年份普洱茶体外降糖降脂作用及其物质基础 孙世利 刘雅琼 刘瑾 张灵枝 郑少烘 孙伶俐 陈文品
- 英红九号六大茶类生化成分分析及体外活性评价 孙世利 郭芸彤 陈海强 刘晨 赖幸菲 曹藩荣
- 黑果腺肋花楸水提物对果蝇抗衰老活性的研究 郑丽娜 赵大庆 赵文学 刘钰才 王思明
- 沸玉菁茶清咽功能的实验研究 刘妍 於洪建 李文德 谢景欣
- 纳米壳聚糖复合涂膜对杏鲍菇保鲜效果的影响 赵梅 王琦 孙悦 田文举 李文香

食物成分对肠道菌群结构的影响

孙长豹 刘志静 刘飞 杜鹏 侯俊财

动物源性食品中性激素检测方法的比较分析

周秋玲 娄婷婷 王素英 张宏宇

光子晶体在食品有害物检测中的应用及展望

宋艳秋 彭媛 高志贤 何厚罗 徐天依 王明林

韭菜生物活性及其药食资源开发进展

李莎莉 吴琦 徐帅 苏莹 许悦 王丽虹 刘阳

植物源抗氧化剂在水产品保鲜和加工中的应用研究

周颖超 左昕怡 王芙蓉 谢中国

茯茶功效研究进展

张遴 方悦

食品中丙烯酰胺检测方法的研究进展

李娜 许翎婕 李清明 郭时印

琼脂复配开发酸性乳饮料稳定剂的研究

赫慧敏 张秋俊 倪辉 洪清林 郭东旭 肖安风