

第二届CIFST科技创新奖优秀论文揭晓

- 2009美国大杏仁学生创新大赛获奖作品赏析 谢玲;唐卫;
- 教育部高校食品科学与工程专业教指委2009年第二次全体会议在长沙召开 云飞;
- 国家柑橘加工产业技术创新战略联盟工作会议召开 付复华;
- 喷雾干燥法制备黄酮苷元微胶囊的研究 张晓鸣;贾承胜;吴超;张静;夏书芹;
- 热处理对大豆分离蛋白功能特性的影响 郭凤仙;熊幼翎;何志勇;黄小林;陈洁;
- 大豆分离蛋白热变性程度对肌纤维蛋白凝胶性质的影响 简华君;熊幼翎;唐学燕;陈洁;黄小林;
- 金属离子对中国对虾盐溶蛋白凝胶特性的影响 占剑峰;项俊;方元平;赵俊仁;
- 2010年1~4月海外食品展览会预告
- 扇贝肌原纤维蛋白浊度和黏度特性的研究 江慧敏;董秀萍;王继涛;朱蓓薇;
- ~(60)Co- γ 射线对马铃薯淀粉颗粒性质影响研究 张喻;谭兴和;熊兴耀;邓良;王克勤;王裔明;
- 氧化铝吸附醇溶性磷脂中磷脂酰乙醇胺的动力学研究 曹栋;童军茂;李应彪;田洪磊;
- 2010年1~4月国内食品展览会预告
- 岗稔鲜果、果汁和果酒香味物质的GC-MS初步比较分析 钟瑞敏;张振明;刘健南;李雪萍;
- 速冻蜜橘酶法脱除囊衣研究 邓永燕;单杨;李高阳;张菊华;
- 海藻酸钠复合膜对鲜切贡梨贮藏品质的影响 祝美云;林顺顺;
- 壳聚糖涂膜保鲜对金柑采后生理的影响 付红军;彭湘莲;
- 鸭梨采后种子生理与果心褐变关系的研究 闫师杰;张爱琳;何爱红;郝晓玲;胡小松;
- 读者来信 钱建亚;
- 8个葡萄品种的果实品质比较分析 庄红卫;谷战英;
- 贺兰山紫蘑菇的营养成分分析及评价 贾玮玮;张云霞;刘敦华;
- 不同链长花生蛋白肽的体外抗氧化活性研究 刘昭明;黄翠姬;李花;易英红;
- 鹿血清蛋白多肽制备工艺的研究 张根生;袁超;韩冰;岳晓霞;
- 路边青多酚提取液对花生油抗氧化性能的影响 吕程丽;欧阳玉祝;林嵘;李加兴;
- 芹菜叶中黄酮类化合物的提取分离与鉴定 王克勤;罗军武;刘仲华;陈亮;陈静萍;
- 芝麻叶黄酮的超声提取及其对NO₂-清除的研究 张杰;
- 金丝新4号枣果中黄酮类物质提取及纯化工艺的研究 张平平;李黎;张东东;刘金福;
- 更正启事 本刊编辑部;
- 硼砂处理提纯魔芋葡甘聚糖的工艺研究 彭湘莲;付红军;徐悦;
- 玫瑰花多糖提取及抗氧化活性研究 白伟芳;崔波;
- 米团花色素的提取及其在油炸方便面中的应用 欧仕益;李宗新;武艳梅;关少明;赖燕娜;林满;吴清林;
- 绿茶儿茶素提取工艺条件的优化 毛清黎;杨新河;徐炜;毛雅慧;
- 火棘籽油提取工艺优化 梁先长;李加兴;黄寿恩;刘飞;袁秋红;
- 芦笋老茎中可溶性膳食纤维提取工艺优化 刘秀凤;常学东;蔡金星;梁建兰;王荣;
- 不同贮藏时间及温度下莱克多巴胺浓度变化的研究 赖卫华;张国华;徐国茂;
- 快速发酵金丝鱼挥发性风味成分的SPME-GC-MS检测 杨锡洪;解万翠;吴海燕;章超桦;杨磊;李思东;
- 芹菜中芹菜苷和3'-甲氧基芹菜苷的HPLC检测方法 陈亮;王克勤;陈静萍;胡蝶;
- 基于多元散射校正和偏最小二乘(MSC/PLS)的傅里叶变换近红外光谱 张欣;单杨;李水芳;
- 酶催化反应热测量的误差分析 李学辉;徐斐;李海洲;曹慧;郑艺华;李思超;
- 食品水分活度测量不确定度的评定方法 严维凌;赵俊虹;
- 基于Web服务的农产品质量安全实时监控体系的研究 陈湘宁;徐文生;李宇华;邓泉松;胡婉珊;智秀娟;朱晓冬;
- 响应面法优化酵母富硒发酵条件 宋一恒;谢定;钟海雁;
- 膳食补充剂可提升癌症患者的存活率
- 灰树花真菌发酵条件优化研究 孙金旭;朱会霞;李书珍;
- 传统发酵豆酱高 β -葡萄糖苷酶活力制曲工艺研究 刘颖;刘婧美;王佳瑞;马永强;
- 大豆粉末磷脂微波真空干燥工艺研究 安红;魏秀梅;陈志强;高树刚;熊红兵;
- 杀菌条件对高水分烤虾二次杀菌效果的影响 李贤良;杨宪时;
- 苹果—刺梨混浊汁生产工艺的研究 赵光远;高志松;
- 酶解米糠蛋白制备米糠营养液的工艺研究 王智霖;刘建伟;罗子放;古仁果;

酶解猪血制备血红素工艺的研究	李斌;章梁;黄泽元;
芦笋老茎超微粉碎工艺优化	蔡金星;刘秀凤;常学东;朱京涛;贾文沧;
绿茶能够帮助预防血癌症	
果蔬热泵干燥装置的研制	张海红;何建国;贺晓光;刘贵珊;詹志彪;
揣面机的机构设计与分析	赵伟康;于健;
PLC在白酒瓶身烘干机加热管故障自动检测中的应用	李疆;
响应面法优化卡拉胶—明胶复合膜拉伸特性的研究	宋佳明;陈海华;
抗氧化肽的酶法制备及其构效关系的研究进展	程云辉;曾知音;郭建伟;王璋;
食品中金黄色葡萄球菌快速检测方法的研究进展	黄岭芳;赖卫华;张莉莉;
《食品与机械》2009年1~6期分类总目次	