

- 芦笋叶速溶茶微波辅助浸提工艺研究 蔡广霞;陈季旺;王元凤;魏新林;
- 喷雾干燥虾夷扇贝粉中3种添加剂用量的预测模型 孙萍萍;王颀;李伟青;孙剑锋;牟建楼;
- 响应面法优化果胶酶酶解提取黑莓花色苷的工艺参数 卢锋波;刘桂玲;王烁;韩永斌;李玮;
- 大孔树脂纯化大果沙棘果渣总黄酮的工艺研究 焦岩;王振宇;
- 微波水解小麦B-淀粉及其制备焦糖色素的研究 陈洪兴;顾正彪;房健;余晓红;刘汉文;
- 制备工艺对番茄皮膳食纤维理化性质的影响 郑刚;郭小佩;赵国华;吴宏;
- 大豆萌发工艺条件及成分含量变化研究 李笑梅;
- 响应面法优化蓝莓叶黄酮的微波提取工艺 张玉香;屈慧鸽;杨润亚;郁波;孙欢;盛花开;
- 超声提取米邦塔仙人掌皂苷的工艺优化 刘健剑;何计国;
- 肉糜加工过程中亚硝酸盐的变化及其预测模型的建立 邵利君;郇延军;甘春生;李培红;李艳;
- 鲈鱼风干成熟工艺及对蛋白质水解和感官品质影响 张会丽;余翔;张弘;靳国锋;章建浩;张杨萍;梁花兰;
- 微波-超声协同辅助提取灵芝多糖工艺 黄生权;李进伟;宁正祥;
- 菠萝皮渣半固态法酿醋工艺 顾采琴;陈婉玲;郑志茂;朱冬雪;赖建平;林金莺;赖雅平;曾庆祝;周勇强;
- 超声波辅助盐法提取鹿茸糖胺聚糖的工艺优化 郑磊;金秀明;赵玉红;
- 响应面法优化超声波辅助提取甘草多糖工艺 张琳;樊金玲;朱文学;马海乐;范翠英;
- 玉米蛋白粉中叶黄素的提取和纯化 李秀霞;孙协军;韩鲁佳;
- 无花果叶中总黄酮的提取及其抗氧化活性测定 杨润亚;明永飞;王慧;
- 响应面法优化新疆一枝蒿总黄酮提取工艺 方美珠;晁群芳;兰雁;刘小宁;徐鑫;樊永红;张富春;
- 黑木耳黑色素鉴定及提取工艺优化 李琦;侯丽华;刘鑫;李伟林;马爱民;
- 西瓜汁超高压均质的杀菌效果研究 潘见;林春铭;王莉;杨毅;边会喜;高香兰;
- 南瓜籽蛋白质的制备及其功能性研究 范三红;刘艳荣;原超;
- 了哥王总黄酮的超声波协同微波提取工艺及其抗氧化活性研究 李姣姣;李超;
- 响应曲面法优化北五味子总三萜的提取工艺 李斌;李元魁;孟宪军;薛雪;汪艳群;
- 草莓切片微波真空干燥特性及干燥品质研究(英文) 朱德泉;钱良存;孙磊;丁正耀;
- 响应面法优化超声辅助提取浒苔多糖的工艺(英文) 郭雷;陈宇;
- 精炼工艺对浸出亚麻籽油的理化特性和营养成分的影响(英文) 任海伟;
- 高压微波辅助提取牛蒡中牛蒡苷的研究(英文) 李超;王卫东;唐仕荣;秦卫东;陈华;
- 酿酒酵母与亚硫酸氢钠浸泡玉米对淀粉得率的影响 刘俊梅;吴杰;王金枝;李琢伟;赵亚男;胡耀辉;
- 梭子蟹下脚料酶法制取蛋白水解物最佳工艺的研究(英文) 陶学明;王泽南;余顺火;张建芬;
- 影响狮子头口感的关键工艺标准研究 周晓燕;唐建华;陈剑;王萧;
- 利用电子鼻分析熬制时间对3种食用菌汤风味的影响 李琴;朱科学;周惠明;
- 顶空固相微萃取-气质联用方法分析龙眼中的挥发性化合物 张义;高蓓;徐玉娟;温婧;潘思轶;张名位;
- 离子液体修饰玻碳电极测定金银花中的总黄酮 李红波;金根娣;杜诗;任艳艳;胡效亚;
- 超声辅助提取和超临界CO<sub>2</sub>萃取花椒油树脂的挥发性成分对比分析 曹雁平;张东;
- 近红外光谱技术快速无损测定狭鳕鱼糜水分和蛋白质含量 王锡昌;陆焯;刘源;
- 反相高效液相色谱法测定蛹虫草中腺苷和虫草素的含量 刘小芳;薛长湖;常耀光;

利用GC-MS检测烟熏猪肉中的挥发性碳氧化合物	马涛;林琚;王士东;宣羊须;李润莹;生桂;周宇木;
高效液相色谱-蒸发光散射法测定酶法合成低聚果糖的含量	代志凯;廖春龙;印遇龙;阮征;
油菜蜂花粉蛋白水解度测定方法比较	李天娇;徐响;孙丽萍;董捷;张红城;
离子色谱法检测蜂蜜和葡萄酒中的蔗糖、葡萄糖和果糖	余娜;周光明;朱娟;
橄榄中矿质元素的测定及品质比较	袁明华;黄俊生;任乃林;李云;
温度对固相微萃取法分析南果梨果酒香气的影响	辛广;谢婷婷;张博;李书倩;王月囡;
薄层色谱-苯酚-硫酸法分析大豆低聚糖中棉籽糖含量	廖春龙;邱奇琦;印遇龙;阮征;
同步荧光法对三种芳香族氨基酸的测定	张悦;马睿;赵冠超;范世华;
烘烤中广式腊肠挥发性风味成分及脂质的变化	龙卓珊;徐玉娟;杨万根;潘思轶;唐道邦;
柱前衍生-反相高效液相色谱法测定柞蚕蛹蜕中氨基酸	杨彬;阮长春;刘志;孙光芝;
气相色谱-质谱法测定粮谷中5种除草剂残留	屠海云;姜荷;李玮;
四川地区食用菌中7种重金属含量测定及污染评价	陈黎;刘俊;张璐;李玉婷;张骁;
悬浮进样-氢化物发生原子荧光法用于面粉和富硒盐中微量硒形态分析	孙汉文;冯波;
活性红4离子缔合分光光度法测定壳聚糖	白研;陈纯;陈芷仪;苏政权;
利用3-噻吩丙二酸修饰玻碳电极快速检测苏丹红	高愿军;张永峰;许光日;
滇芒果果仁脂肪酸组成分析	杜萍;杨芳;张先俊;
顶空固相微萃取-气相色谱-质谱联用法分析黄茶香气成分	刘晓慧;张丽霞;王日为;王超;
不同生长期枸杞果中微量氟的快速测定	高向阳;郝梅;
成熟度对芒果果实挥发物的影响	唐会周;明建;程月皎;曾凯芳;
超临界-CO <sub>2</sub> 萃取燕麦麸油及其脂肪酸分析(英文)	韩舜愈;宋雪梅;祝霞;尚勋武;
检测产志贺毒素大肠杆菌的菌落PCR方法	李睿;许芳;张忠美;宫本敬久;朱廷恒;
贵州不同海拔鱼腥草代谢产物主要特征(英文)	杨占南;彭全材;罗世琼;余正文;赵超;朱国胜;桂阳;夏品华;
环介导等温扩增技术检测肉及肉制品中的沙门氏菌	王羽;王贞强;张伟;
免疫印迹法对4种海虾主要过敏原的鉴定	吴海明;胡志和;王超;
鲜桃采后商品化处理及冷链运输过程对果品品质的影响及控制	赵晓芳;王贵禧;梁丽松;祝美云;
温度和乙烯对京白梨后熟进程及其品质的影响	贾晓辉;王文辉;佟伟;张志云;夏玉静;王志华;丁丹丹;
热激处理对冷藏“解放钟”枇杷果实木质化及相关酶活性的影响	李磊;陈发河;吴光斌;
一步发酵法酿造桑椹果醋的工艺条件	王振涛;万永继;钟耕;
固定化乳酸菌发酵胡萝卜酸奶工艺研究	吴定;孙嘉文;姚明兰;路桂红;
发酵型茶酒酿造工艺参数研究	邱新平;李立祥;蒋其忠;徐瑞瑞;肖世青;肖秀丹;
脱脂花生蛋白营养面条的制作及品质特性研究(英文)	李颖;郭晓冬;