

- 食品超高压技术装备实现产业化应用——打破国外20年技术封锁和装备垄断
- 六大特征展示中国食品科技创新的动向——2010年度中国食品科学技术学 金征宇;
- SCCO₂处理对PPO分子特性及构象的影响 宋丽军;张丽;肖建;陈计峦;
- 征订启事
- 赵州雪花梨多酚氧化酶酶学特性研究 杨光宇;牟德华;赵广西;葛娜;万青;
- 碳源对枯草芽孢杆菌产 α -淀粉酶的影响 李刚;孙俊良;葛晓虹;梁新红;
- 影响壳聚糖固定化谷氨酸脱羧酶的因素 姜启兴;何莎;张可;于沛沛;夏文水;
- 纤维素酶高产菌的筛选和鉴定 魏亚琴;邵建宁;麻和平;张文齐;杨勇;刘彩云;赵昊星;慕婷婷;
- 马铃薯淀粉的物化性质研究 张根生;孙静;岳晓霞;何丽莹;
- 臭氧处理马铃薯淀粉加工废水降污效果研究 任燕;曾艳;秦礼康;
- 以绿豆淀粉为基质的模拟脂肪生产工艺研究 毛迪锐;杨瑾;
- 微波催化玉米淀粉基高吸水树脂制备工艺的研究 陆爱霞;罗扬;严勇;
- 低剂量辐照对稻谷失水特性和品质的影响 庞林江;何志平;王允祥;
- 干热提高蛋清粉凝胶性过程中美拉德反应的研究 王玉堃;杨严俊;
- 明胶/CMC复合凝聚法制备微胶囊研究 张海洋;吕怡;倪悦;张晓鸣;
- 金针菇真空微波干燥动力学模型的研究 胡庆国;卜召辉;陆宁;
- 牛乳陶瓷膜错流微滤工艺的研究 孔凡丕;刘鹭;赵慧芳;吕加平;
- 刺葡萄皮花色苷的光热降解特性研究 邓洁红;谭兴和;王锋;黄菲;张涛;
- 脉冲强光对大肠杆菌细胞膜损伤及胞内酶活性的影响 张佰清;郭佳佳;
- 气相色谱/质谱法测定塑料食品包装中柠檬酸酯 周相娟;赵玉琪;李伟;谢精精;
- 气相色谱法测定水产品中拟除虫菊酯类农药残留量 万译文;肖维;黄华伟;
- 3种测定乳制品中乳糖含量方法的比较 伍桃英;李梦怡;李亦蔚;沈娜;曾知音;程云辉;
- 食品中大肠菌群平板计数结果不确定度的评定 凌云;王李宝;沈辉;万夕和;
- 复合抑菌剂对猪皮减菌效果的研究 冯坤;赵改名;王玉芬;黄现青;谢华;赵光辉;崔艳飞;
- 牡蛎中牛磺酸含量测定方法的建立 李秀娟;鲁曾;黄贤刚;
- HACCP在湖南卤肉制品生产中的应用 陈祖杰;李乐;章建辉;钟菲菲;周金沙;彭新凯;
- 何首乌多糖降血脂作用的研究 翟蓉;吕丽爽;金邦荃;
- 苦瓜多糖与皂苷对高血糖协同预防作用机制研究 何庆峰;刘金福;尤玲玲;张玉婵;刘文阁;
- 加工技术对苦瓜脱水过程中V_C含量的影响 高愿军;龙娇妍;孟楠;孙艳;李少华;
- 安装位置对高剪切混合器流体力学性能的影响 王春林;张裕中;
- 高速旋转压片机片重系统模糊控制研究 王行刚;肖兴明;
- 高速切割技术及其在鲜湿豆渣超细粉碎中的应用 张茂龙;陈锡春;高青令;张裕中;
- 块状物料机器人抓取式装箱机设计 李响;马永;何偲;王汀;牛雅宁;赵伟;
- 可食性复合蛋白成膜条件研究 蔡花真;徐艳艳;李梦琴;闫晓丽;
- 响应面法优化海参卵酶解工艺 赵鸿霞;周大勇;秦磊;朱蓓薇;王晓慧;
- 有机酸提取鲷鱼皮胶原蛋白的工艺研究 陈丽丽;赵利;刘华;邹胜员;
- 酶法制备瓜尔胶半乳甘露低聚糖的研究 傅亮;何紫姣;李存芝;陈勇;孙颖莺;
- 酶法提取浒苔多糖工艺优化的研究 肖宝石;吕海涛;
- 长枣多糖水提工艺参数的响应面分析及优化 柳杨;罗瑞明;
- 响应面法提取灰树花多糖研究 孙金旭;朱会霞;高小宽;李书珍;陈尧;林高强;周成铭;
- 超声波-微波协同萃取芹菜黄酮的工艺研究 刘全德;唐仕荣;宋慧;缪蓉蓉;
- 新疆石榴皮多酚提取工艺研究 王华斌;包晓玮;韩海霞;张瑞廷;傅力;
- 竹红菌素培养基的初步优化 胡明明;蔡宇杰;廖祥儒;胡艳;李枝铃;张大兵;
- 冬枣变温压差膨化干燥预处理研究 于静静;马涛;毕金峰;丁媛媛;
- 章丘大葱油提取工艺的优化及成分鉴定 隗苗苗;崔波;于海峰;张建磊;
- 鲜脆剁辣椒生产工艺优化 闫文华;陆欢;郑胜丰;孔明;李加兴;
- 新型即食海带纸加工工艺研究 田宝兰;秦瑜丽;刘秀河;
- 肠道健康导向的功能食品研究进展 许爱清;李宗军;王远亮;刘平;
- 生物芯片技术及其在食品营养与安全检测中的应用 唐亚丽;卢立新;赵伟;

肉桂油抑菌及抗氧化作用的研究进展

刘晓艳;白卫东;

天然产物中二氢槲皮素分离纯化及发展趋势

徐红艳;包怡红;