

学会应邀参与卫生部食品安全国家标准清理工作

创新:引领面制品行业突围——第十届中国面制品大会在京召开

淀粉颗粒结构的研究方法 黄峻榕;付良绅;

超声法制备熊果酸/ β -环糊精包合物的研究 纵伟;苗裕宸;赵光远;

高盐稀态发酵与低盐固态发酵酱油中次生菌群分析 刘婷婷;蒋雪薇;周尚庭;赵龙;刘永乐;

益生菌可以改变人体肠道的基因活性

牛肉组织结构中大理石纹形态分布的模型建立及分析 贾君;

三种鸭肉质特性的比较研究 展跃平;臧大存;王健;

三聚氰胺列入乳粉企业自检必检项目

微冻罗非鱼片贮藏保质期预测研究 宋丽荣;彭金峰;王阳;林向东;

预计五类食品包装设备将高速发展

暂养方法延长罗非鱼片保鲜期的研究 周少明;袁蓓蕾;林向东;

壳聚糖-甘油-丝素共混膜的制备及性能研究 屠洁;刘冠卉;李前龙;冯凯;

大豆分离蛋白复合涂膜对鲜切马铃薯保鲜研究 林顺顺;李瑜;祝美云;周贺霞;

1-MCP处理对猕猴桃贮藏保鲜效果的影响 居益民;周慧娟;叶正文;乔勇进;

澳洲坚果热风干燥特性研究 刁卓超;杨薇;李建欢;王妮;

基于赭曲霉毒素A模拟表位的无毒素ELISA方法 刘仁荣;徐玲;裘雪梅;陈兴龙;朱立鑫;

牛乳中蛋白质的电泳分析技术研究 宋宏新;刘立新;柏红梅;蒋振威;

气质联用法测定生食水产品中的挥发性N-亚硝胺 丁红梅;陈彬;杨兴龙;张霞;

防腐剂复配优化抗藤黄微球菌研究 黄现青;高晓平;赵改名;

银杏叶提取物对柑橘青霉病菌的抑菌效果 喻林华;李晓烈;蓝华;彭佳黛;何小新;

马氏珠母贝高F值寡肽体外抗氧化研究 郑惠娜;章超桦;吉宏武;秦小明;

沙棘生物活性肽的制备及功效研究 黄鹏;苏宁;王昌涛;

诃子中活性物质的提取及其抗氧化、抑菌作用研究 王双;王昌涛;都晓伟;

胶原三肽的抗氧化功能研究 杨国燕;陈栋梁;陈龙;王阿敬;刘莉;成静;陈大伟;汪丽;

绿豆多肽的制备工艺及抗氧化作用 傅亮;何倩;陈勇;孙颖莺;

新西兰制定2010年食品标准修改提案

螺旋藻酸奶生产工艺及配方优化研究 刘莎莎;任国谱;

微晶纤维素对大豆分离蛋白可食性复合膜性能的影响 刘欢;王新伟;贺连斌;马中苏;

食品塑料包装材料污染物迁移的研究进展 朱文亮;

玛氏公司减少在英国糖果棒中使用反式脂肪酸

数控铣床主轴热负荷研究 聂学俊;吴平东;王莹;罗红旗;熊光洁;

发酵罐搅拌轴的优化设计 曾真;彭坤;王为国;

酶法改性脱脂豆粉生产大豆冰淇淋的工艺研究 钱镛;孙冰玉;王秋华;那治国;王红梅;石彦国;

糖化酶二级培养脉冲滴加发酵生产应用研究 谭平;喻爱;鲁伦文;赵克勤;唐建;谭志;

响应面法优化槟榔油提取工艺条件 邓学良;周文化;李岚;郑仕宏;何双;

微波辅助法萃取蛋黄卵磷脂的工艺研究 张昆明;农绍庄;迟海云;李淑霞;

人参果汁饮料的研制 宋阳成;李皓;张利财;陈长武;

响应面法优化槟榔油超临界CO₂提取工艺条件的研究 周文化;蒋爱民;普义鑫;

响应面优化豆粕的湿法超微粉碎工艺 赵小忠;李三省;陈义勇;边浩光;边文阳;边向红;王亮;

粉末化榛仁油乳化工艺研究 李延辉;郑凤荣;

喷雾干燥条件对樱桃粉出粉率及品质的影响 刘程惠;江洁;王艳影;胡文忠;

微波法制备热反应鸡肉香精 刘尚军;侯振建;李霞;杨聪聪;

中式香肠中肥肉丁替代物的研究 孙姣林;夏延斌;

超声波辅助提取洛龙党参多糖的工艺优化 余兰;陈华;娄方明;

超声波辅助提取香菇多糖工艺优化 李宏睿;陶浚;董兵兵;杨雪聪;

微波—超声波协同提取野生毛葡萄皮色素的工艺研究 薛敏敏;邓学良;李忠海;冉晓敏;

薄层层析技术在植物活性成分研究中的应用进展 李晓娜;曹清明;钟海雁;龙奇志;

白藜芦醇的提取、检测技术及其生物活性研究进展 黄卫文;黄寿恩;黎继烈;李忠海;

食品中多菌灵残留检测方法研究进展

高兴;于基成;郭乃菲;纪淑娟;

仿生电子鼻及其在食品工业中的应用研究

闫李慧;王金水;渠琛玲;罗莉;郭蕊;谢安国;

食品装备行业集结号再次吹响 中国食品学会食品机械分会第二届理事会在

林亚玲;

山东省食品科学技术学会在济南成立

2010年度中国食品科学技术学会科技创新奖评审结果

《食品与机械》2010年1~6期分类总目次