

- 基于CAS理论的食品安全供应链的协调决策问题研究 慕静;
- 乳制品安全问题中的博弈分析与政策建议 冯锋;吴勋波;
- 应用同步荧光光谱和支持向量机快速鉴别油茶籽油真伪 孙艳辉;吴霖生;翁长晟;张余;贾小丽;
- 养殖罗非鱼肉中邻苯二甲酸酯残留分析 马保华;王兆梅;李娜;胡冬生;陈俊生;张慧敏;
- 顶空-固相微萃取-气质联用技术快速测定黄酒中氨基甲酸乙酯的方法研究 刘俊;徐岩;陈双;赵光鳌;
- 用氨基酸自动分析仪测定婴幼儿配方奶粉中的16种氨基酸 李菁;舒森;陈文彬;
- HPLC与苯胺法测定啤酒中木聚糖的研究 彭维;杨幼慧;
- ICP-OES法分析测定大红袍花椒中的矿质元素 宁坚刚;魏永生;
- 分光光度法测定葡萄酒中尿素含量 梁新红;杨大光;孙俊良;郭祖峰;唐玉;
- 高效液相色谱法测定西兰花中萝卜硫素的研究 顾颖娟;张亮;邹宇;陈志刚;韩永斌;顾振新;
- 果蔬压差膨化过程中水分迁移的机理分析 朱开鼎;陈海峰;窦丹;李九良;
- 八种葡萄籽油中主要脂肪酸的检测与分析 张云涛;俞守能;孔维府;郑战伟;
- 基于连续投影算法的油菜蜜近红外光谱真伪鉴别的研究 李水芳;单杨;尹永;周孜;
- 结合LF-NMR研究不同处理对酱牛肉保水性的影响 朱晓红;李春;胡海涛;姚中峰;董晓光;李兴民;
- 竹笋壳提取物中有效成分的GC/MS分析研究 高雪娟;孙红男;陈健;陶晓赟;孙爱东;
- 不同分子量分布的美拉德产物的呈味特性及抗氧化抗菌活性研究 刘平;黄梅桂;张晓鸣;贾承胜;夏书芹;
- 防风多糖ASPSO溶液粘度及构象研究 姜绍芬;伍乐芹;戴晶晶;王艳丽;张静;孙润广;
- 新型碱性低分子量 β -葡萄糖苷酶基因的分离与酶学性质研究 马振刚;唐婧;马淑华;张时恒;贾俊杰;李田;周泽扬;
- 霞草提取物的抗氧化活性研究 黄海兰;王海媛;王宗花;宋山华;李伟华;王静;李凌燕;
- 杀菌前后即食扇贝柱挥发性成分变化的研究 李书红;张海涛;王颖;宋春风;刘亚琼;
- 肌肽对抗坏血酸-半胱氨酸模式反应形成香味化合物的影响 刘应焯;余爱农;肖儒兰;
- 西米辛烯基琥珀酸淀粉酯的结构表征及性质研究 周雪;张本山;
- V型直链淀粉-醇类复合物定性定量分析 刘延奇;肖欣欣;郑苗苗;李红;申瑞玲;杨留枝;
- 海带岩藻多糖的分离纯化及结构特性的初步研究 娄翠;汤顺清;
- 牦牛乳过氧化物酶体系及其酶热动力学研究 程金菊;马莺;李海梅;
- 高压二氧化碳处理对牛通脊颜色和肌红蛋白的影响 姚中峰;李兴民;刘洁洁;闫文杰;李开雄;
- 乳酸链球菌素对酸奶品质影响的研究 李海燕;乔成亚;龚广予;李向东;梅芳;
- 红心萝卜黑芥子酶的性质及热变性动力学研究 阮思煜;敬璞;董英;
- 葡萄糖基 β -环糊精对面包品质影响的研究 袁盛楠;王金鹏;马世龙;金征宇;徐学明;
- 高大豆蛋白营养棒原料的选择及其对质构的影响 金郁葱;杨晓泉;郭睿;
- 蛇龙珠葡萄成熟过程中6种甲氧基吡嗪分析 姜文广;李记明;范文来;徐岩;于英;
- 陶瓷膜超滤纯化褐藻酸钠及其分子量测定 田洪芸;王洪新;黄智锋;王远辉;戴易兴;秦晓娟;
- 豆渣膳食纤维对酥性饼干特性的影响 刘宇;程建军;
- 电子舌在豆瓣区分识别中的应用 贾洪锋;周凌洁;张淼;邓红;何江红;彭德川;郑景洲;
- 大豆种皮多糖在甘露聚糖酶修饰下力学行为的演变 刘贺;郭晓飞;李君;朱丹实;励建荣;

冷藏期内猪肉肌苷酸与生物胺两者变化关系的研究	姚振乐;刘国庆;严伟民;谢科;高潮;朱明;
高静压对酪蛋白-半乳糖美拉德反应体系的影响	喻佩;于淑娟;孙炜炜;
不同方法提取荔枝多糖抗氧化活性的比较	
不同品种莲藕淀粉的颗粒形态及流变特性研究	钱文文;李帅;王春辉;严守雷;李洁;王清章;
大叶白蜡鞣质抑菌活性的研究	牛雅萍;汪河滨;李炳奇;刘红;
不同因素对松花粉中脂肪酶活力的影响	刘瑞;谢霖霖;刘志河;王桐;石丽花;耿越;
红枣多酚氧化酶促褐变控制研究	倪文兵;童军茂;
不同处理番茄皮膳食纤维对体外发酵体系短链脂肪酸的影响	
壳聚糖在加压内酯豆腐加工中的应用研究	赵希荣;王世亮;邓成扣;
巴斯德芽孢杆菌培养基及培养条件的优化	竹文坤;罗学刚;
北虫草液态发酵天然培养基的优化研究	解春艳;顾振新;顾颖娟;曾波;张亮;
裂褶菌产内切 β -1,3-葡聚糖酶的分离纯化	畅晓洁;郑必胜;赵欣;
固定化耶氏酵母提高产 γ -癸内酯能力	赵玉萍;徐岩;王栋;
水霉拮抗菌HJ010拮抗物质代谢分析	刘俊;向葱;袁雪林;王咏星;
淀粉液化芽孢杆菌BS5582中性蛋白酶基因的克隆表达及其酶学性质研究	万岩松;李永仙;郑飞云;刘春凤;李崎;
桑椹酒发酵过程中有机酸含量变化	商敬敏;牟京霞;孟庆山;邓波;张家荣;史涛涛;赵新节;
响应面法优化 α -葡萄糖苷酶发酵条件研究	陈艳娟;杨雪霞;高红亮;常忠义;
响应面法优化微小毛霉固态发酵生产凝乳酶工艺研究	
纯菌种培养红茶菌中细菌纤维素的合成	周艳;谭丽丽;唐欣昀;
韭菜18S rRNA基因序列分析和分类学意义	侯进慧;蔡侃;樊继强;孔文刚;
不同品种啤酒花中 α -酸的微波萃取最佳工艺条件对比	连文绮;俞建民;
茶多酚水溶液浸提法生产低咖啡碱茶叶的研究	尔朝娟;王洪新;金循;姜在祥;田洪芸;贺雪姣;王鹏;
紫色马铃薯薯条生产工艺的研究	黄洪媛;秦礼康;
油茶皂素的提取及纯化新方法	王金元;费学谦;
醪糟加工工艺及其包装技术的研究	郑战伟;张宝善;孙娟;董婷婷;
山楂、苹果、胡萝卜复合果蔬汁的研制	周智明;张宏康;
热处理对大豆乳状液破乳工艺的研究	王文睿;江连洲;郑环宇;许慧;
超声-微波协同提取菜籽蛋白工艺优化	卢晓会;王卫东;李春阳;
酒用活性炭对荔枝烈酒苦味物质影响的研究	赵丹;曾新安;
响应曲面法优化石榴皮多酚脂质体的制备及质量评价	杜丹丹;李建科;
γ -聚谷氨酸提取条件的优化	鞠蕾;马霞;徐彛豪;
响应面法优化超声波提取黑穗醋栗叶片黄酮	张志昆;于泽源;徐雅琴;李兴国;
菜籽皮不溶性膳食纤维提取工艺优化	王顺民;薛正莲;方玉双;
高速逆流色谱分离纯化荷叶黄酮槲皮素	盛达成;肖文军;邵元元;
乳酸钙充填豆腐工艺技术研究	王艳;张海松;张倩;胡云莲;
正交实验法优化酱油用焦糖色素的制备工艺	史文慧;于淑娟;何树珍;
富硒花生中含硒蛋白的提取及其抗氧化性的研究	张卓;赵萍;郭健;王雅;

Ca~(2+)螯合法纯化花生壳黄酮工艺研究	田大永;尹慧丹;方波;侯向前;
葡聚糖酶应用于甘蔗混合汁的工艺优化	贺湘;赵振刚;于淑娟;平野淳也;
琯溪蜜柚去囊衣工艺研究	吴涿;王海鸥;
大孔树脂纯化北五味子藤茎中总三萜的研究	孟宪军;朱力杰;李斌;李元甦;
新疆红花黄色素的分离提取与纯化的研究	岳玉莲;李元;齐小辉;胡文忠;姜波;赵长新;
响应面法优化南极磷虾蛋白自溶工艺的研究	薛勇;赵明明;王超;任艳;薛长湖;
甘油含量对大豆蛋白膜功能性质的影响	郭宽;张超;赵晓燕;马越;
可食用膜制备及在酱牛肉保鲜中应用的研究	吴京蔚;王玉田;查恩辉;
几种抗氧化剂控制煎炸棕榈油劣变的比较研究	樊之雄;刘元法;陶涛;孙鹏;吴海韬;鲁璐;范柳萍;李进伟;
四种无磷持水物质对低温熏煮香肠持水性的影响	闫晓蕾;郇延军;孙冬梅;赵亚娟;许伟;
多相催化乙酰丙酸甲酯合成 γ -戊内酯的研究	蒋龙飞;林鹿;
短时高浓度二氧化碳处理对冰温贮藏期间葡萄果实软化生理的影响	张平;李志文;王莉;任朝晖;朱志强;
CaCl ₂ 处理对采后甜樱桃果实生理代谢和品质的影响	兰鑫哲;胡文忠;姜爱丽;
甜杏仁储藏过程中品质变化的研究	任斯忱;申晓曦;李汴生;阮征;曾庆孝;
模拟超市销售期间圣女果质构特性变化的研究	胡亚云;傅虹飞;寇莉萍;
高密度CO ₂ 预处理对樱桃番茄干燥的影响	龙婉蓉;郭蕴涵;赵翠萍;汪政富;胡小松;
阿坝大骨节病区青稞中8种元素的比较分析	杨作财;蒲彪;张璐;胡旭;
海苔发酵提取物对原发性高血压大鼠的降压效果研究	王娅;梅川逸人;蔡健荣;骆琳;丁青芝;
压力烹调对五种食材中淀粉消化性的影响	梁晓丽;范志红;王淑颖;吴伟;
甜高粱秸秆主要营养成分含量及分布研究	李冀新;赵志永;武冬梅;王吉亮;
熟食品真空预冷机标准问题的论述	范磊;李保国;苏树强;雷海斌;
面制品微波加热的研究现状	王春霞;周国燕;胡晓亮;詹博;
单宁酸及其应用研究进展	石闪闪;何国庆;
多肽-金属元素配合物的研究进展及发展前景	方细娟;曾庆祝;战宇;林金鹰;刘鹏;顾采琴;樊亚鸣;
水果中常用植物生长调节剂的研究进展	史晓梅;金芬;黄玉婷;杜欣蔚;王静;
大枣功效成分检测的研究进展	王蓉珍;赵子青;林勤保;扬飞;原超;
表面增强拉曼光谱检测食源性细菌的增强方式	汪朋;姚卫蓉;
乳酸菌抗真菌生物防腐剂作用机理和前景展望	成妮妮;
植物甾醇酯的研究与分析	刘虹蕾;缪铭;江波;张涛;
可食性蛋白质作为营养物质运送载体的研究概况	于钰;刘晨光;
花青素在小浆果加工过程中的稳定性	徐妍;于泽源;李兴国;
苹果果胶研究进展	孙立军;郭玉蓉;田兰兰;
激发子诱导培养提高拮抗酵母对水果采后病害生防效力的研究进展	刘周阳;张红印;陈克平;
赤藓糖醇高产菌株的研究进展	刘媛媛;周志江;贾伟;
论食品安全消费者信任的重构:以食品经营者规制为视角	赵学刚;周游;
卫生部:2015年底前基本完成相关食标整合和废止	
日本茶饮料近十年市场分析报告	屠幼英;汤雯;张维;杨子银;东方;

