

- 香兰素分子印迹微球的制备及识别机理 王深旗;彭海龙;熊华;阮霞;黄声芳;董丽玲;
- 深入推进产学研结合,加强食品产业科技创新——国家科技部中国农村技术开
- 转基因食品的安全性及检测方法评估——上海市农业科学院生物技术研究所副 张秀敏;
- 亚麻籽胶对玉米淀粉糊化特性的影响 孙健;冯美琴;王鹏;徐幸莲;周光宏;
- 物理粉碎方法及粒径对绿茶微粉的体外抗氧化和清除胆固醇作用的影响
- 硝酸银诱导青仁乌生成大豆抗毒素的机理 冯东岳;石波;
- 绞股蓝热处理产物中活性成分的纯化与鉴定及其对A549细胞的抑制活性 朴香兰;杨静;吴倩;曾鸣;刘慧敏;
- 蒸煮温度和时间对猪肉脂肪酸组成比例关系的影响 李莹莹;李家鹏;吴晓丽;宋永青;王守伟;
- 生物保鲜剂对鱼类腐败菌抑菌效果比较及抑菌机理研究 蒋慧亮;李学英;杨宪时;迟海;
- 油炸过程中3种植物油脂脂肪酸组分含量及品质的变化 杨滢;陈奕;张志芳;聂少平;谢明勇;
- 粳稻蛋白质与蒸煮食味品质的关系 丁毅;华泽田;王芳;蔡卓;王嫒;郭丹青;
- 不同种类榛子油脂脂肪酸组成及抗氧化活性 祝美云;田文翰;梁丽松;李如华;王贵禧;
- 猕猴桃籽油的体外抗氧化活性 李加兴;余娇;黄诚;周炎辉;肖文军;
- 四川黑茶加工过程中感官品质和化学成分的变化 陈应娟;齐桂年;陈盛相;陈智雄;
- 生鲜鸡肉货架期预测模型的建立与评价 李苗云;张建威;樊静;田玮;赵改名;黄现青;
- 改性茶多酚对中式培根发酵成熟过程脂肪氧化的影响 申雷;章建浩;靳国锋;
- 大枣中4种功能性糖分的分离纯化及其单糖组成分析 赵子青;原超;林勤保;
- 热处理对牛乳中盐类组分及酪蛋白胶体特性的影响 王辉;孙琦;刘鹭;张书文;梁霄;吕加平;
- 软枣猕猴桃多糖的体外抗氧化活性 刘长江;潘松;梁爽;
- 基于压杆后屈曲的直条型通心面力学质地 姜松;朱美如;曾昕鑫;刘锦伟;赵杰文;
- 纳米甘薯渣纤维素的添加对玉米淀粉可食性膜性能的影响 陆红佳;郑龙辉;陈厚荣;刘雄;
- 卡拉胶和黄原胶对酸性凝胶型再制干酪质构的影响 肖杨;苗君莅;郑远荣;刘振民;
- 美拉德反应中乳清分离蛋白特性的变化 杨赫鸿;刘骞;孔保华;李沛军;张红涛;常钊;
- 莫氏马尾藻(*Sargassum mcclurei*)褐藻多酚的抗氧化和 卢虹玉;刘义;邵海艳;吉宏武;
- 不同年份陈酿湘西原香醋的光谱特性 黄群;蒲灵操;麻成金;余佶;高耀富;
- 草鱼鱼鳞对金属离子的吸附性能及其机理 贾媛君;汪海波;熊进;欧其语;王发兴;
- 蛹拟青霉发酵液中抑菌活性成分的分离纯化 邵颖;陈宏伟;柴文波;蒋倩;邵祝宝;陈安徽;
- 发酵对牛肉嫩度影响及机理分析(英文) 李林强;咎林森;
- 双向电泳分析宣威火腿蛋白质组方法的建立 廖国周;王桂瑛;程志斌;施忠芬;曹锦轩;
- 野豌豆花色素的体外抗氧化性及抑菌性 杨晓玲;郭彦东;
- 4种常用澄清剂对黑苦荞饮料品质的影响 祁海平;崔凯凯;闫志农;卢晓黎;
- 豆腐柴叶果胶理化性质及“神仙豆腐”制备的条件 蒋立科;陈祎凡;金青;魏练平;高丽丽;徐云;
- 米糠蛋白的组成及功能性 郑煜焱;曾洁;李晶;李新华;
- 免疫初乳与双歧杆菌复合微胶囊的加工特性 杨柳;尤丽新;张英楠;陈海燕;杨斌;张凤宽;
- 萌发糙米中多酚物质的抗氧化特性 翟玮玮;

重组脂肪氧合酶基因工程菌破碎条件优化及其酶活力测定方法研究	张成楠;徐斐;曹慧;于劲松;
响应面法优化微量热仪中葡萄糖氧化酶催化反应的条件	胡耀辉;李成斌;刘俊梅;
响应面法优化产赤藓糖醇菌株RH-UV-L4-F9的发酵条件	夏光华;申铨日;蔡锦红;徐克寒;张诚;
三酶法制备罗非鱼鱼皮胶原蛋白抗氧化肽及活性研究	曹娜;湛东锐;李连强;王惠;刘天行;辛志宏;
分子生物学与形态学相结合鉴定盐生海芦笋内生真菌Salicorn 15	张国权;张艳;张洁;梅仕峰;罗勤贵;
双酶法制备小麦微孔淀粉的动力学	郑春英;石震华;徐翠;
乳酸杆菌HD11发酵刺五加对紫丁香苷及异嗪皮啶含量的影响	王共明;张健;王茂剑;赵云苹;高继庆;李倩;
仿刺参卵酶解工艺条件优化	翁丽华;江芸;徐幸莲;周光宏;
PCR-DGGE研究热鲜肉贮藏过程中的菌相变化	郑炯;邓惠玲;阚健全;
甘氨酸甜菜碱对植物乳杆菌YSQ18的渗透压胁迫耐受性的影响	程希飞;李子超;向明霞;徐明芳;
响应面法优化猪血红蛋白制备ACE抑制肽的酶解工艺条件	辛营营;彭增起;周长旭;湛启亮;邵斌;熊雄;吴定晶;张雅玮;
响应面法优化水牛乳酪蛋白源抗菌肽制备条件	程燕;杨勇;廖定容;帅谨;
牛肝锌离子螯合酶粗酶液的特性	付建红;任晓源;范秋霜;谢连珍;谢红桃;
腐生葡萄球菌S25对四川香肠自然晾挂成熟过程中脂肪和蛋白质的影响	张金铎;孔保华;夏秀芳;施雪;
从天山花楸中分离筛选纤维素酶产生菌及其酶学性质研究	房耀维;余勃;刘姝;王淑军;吕明生;焦豫良;曹纯;
干酪乳杆菌添加量对发酵牛肉串品质特性的影响	刘绍;李琦;刘卉琳;贾涛;谢达平;
不同种类氨基酸对蛹虫草菌丝体生长和虫草素含量的影响	李娟;刘兰;于配配;黄梅华;张云开;陈桂光;梁智群;
有机溶剂稳定性蛋白酶发酵动力学研究	梁秋丽;方佳茂;罗石柱;殷军帅;孙中涛;
N~+注入选育类胡萝卜素高产菌株及其固态发酵条件优化	朱强;夏艳秋;关宏军;汪志君;
产 $\alpha$ -葡萄糖苷酶抑制剂菌株的筛选及发酵条件优化	安红;宋伟明;高树刚;
高水解度大豆寡肽专用复合酶的配方优化	王玉华;高晶;张静;胡耀辉;
耐受性黄酒酵母YS6.2.5生物转化铁的工艺优化	王君巧;聂少平;余强;殷鹏飞;高江宇;张翼良;谢明勇;
胰蛋白酶在磁性核壳介孔分子筛上的固定化研究	沈可慧;孟晓露;刘天行;辛志宏;
鼠李糖乳杆菌B10通过抗氧化途径改善酒精性肝损伤的研究	李文娟;聂少平;邵灯寅;朱科学;李娜;郑温雅;谢明勇;
黑灵芝多糖对免疫抑制小鼠的免疫调节和抗氧化作用	李娜;邢萌萌;李文娟;胡晓娟;郑温雅;聂少平;
盐生海芦笋来源真菌Penicillium stoloniferum发	徐文斌;增田泰伸;白田美香;松冈亮辅;木村守;吴炯华;陈洁;王欣蔚;奚印慈;
黑灵芝多糖对阿霉素大鼠心肌损伤的保护作用	卫晓怡;白晨;唐立伟;陆红;李浩;
口服透明质酸对小鼠佐剂性关节炎的作用	江津津;黎海彬;曾庆孝;李崇高;
香菇超细粉对人体细胞因子的调节作用	蔡标;彭代银;汪远金;王艳;刘长安;宋睿;汪天明;
早期给予膳食槲皮素对大鼠母代生殖及其子代生长发育的影响	吴滨;杨瑞琦;陈美珍;廖绪标;
食用沙拉酱对部分血脂指标的影响	周斌;陶明煊;程光宇;郭永月;
矢车菊素-3-葡萄糖苷通过AMPK抑制成熟脂肪细胞脂蛋白脂酶活性	吴静;宋兴安;堀江健二;金武祚;刘立明;
潮汕鱼酱油营养成分分析与品质评价	
大豆异黄酮对阿尔茨海默病大鼠海马PKG和Raf-1的影响	
海蓬子籽油亚油酸共轭化产物的抗肿瘤作用	
姬菇多糖对酒精所致小鼠急性肝损伤的保护作用	
水解蛋黄粉改善鼠骨代谢和生长的研究	

苜蓿蛋白酶非酒精性脂肪肝病及抑  
三氯氧磷化学改性玉米抗性淀粉的安全性

雷红·王毅·葛亭亭·张园·  
蹇宇;郑诗超;阚建全;

酶法降低牛乳蛋白致敏性的研究进展

巫圆圆;李欣;陈红兵;

3种分子生物学技术在传统发酵食品微生物多样性研究中的应用

聂志强;王敏;郑宇;

感官分析及仪器分析在葡萄酒香气研究中的应用

糜川清;郭安鹄;王华;

铁皮石斛活性成分及其功能研究进展

聂少平;蔡海兰;

$\alpha$ -葡聚糖酶在甘蔗制糖中的应用研究进展

陆海勤;郭海蓉;麻少莹;莫佳琳;

大豆过敏原的检测方法研究进展

冯彦娟;袁娟丽;佟平;陈红兵;高金燕;

乳酸菌抗氧化作用研究进展

彭新颜;于海洋;李杰;王丽;

鲜食玉米加工利用研究进展

刘夫国;牛丽影;李大婧;金邦荃;刘春泉;

食品及食品接触材料中三聚氰胺及其类似物色谱检测方法研究进展

亚基水平上大豆蛋白改性修饰的研究进展

祝祥威;黄行健;赵琪;邱天福;潘思轶;

食品中蛋白质检测技术研究进展

孙蓉;吴文标;

天然食用色素的特性、应用、安全性评价及安全控制

成黎;

脱氧雪腐镰刀菌烯醇生物降解途径研究进展

罗金凤;肖洪;张亚琼;任美燕;龙悦;王健;丁晓雯;

泰莱公司启用新的上海办公室和技术应用中心

布鲁克EVOQ~(TM) Qube高效测定牛奶中氯霉素浓度