

- 贮存过程中大曲原核微生物多样性及土味素含量变化规律 杜海 杜小威 赵景龙 张鑫 徐岩
- 植物乳杆菌SCP53生物膜的形成条件 张国丽 彭瑶 魏露 余茜 敖晓琳 刘书亮 赵珂
- Class II 细菌素乳酸菌的筛选与定性及群体感应系统鉴定 吴林昊 钱宇 汪慧超 薛秀恒
- 郫县豆瓣发酵过程可培养细菌多样性及其演化分析 关统伟 王鹏昊 邓奥宇 田蕾 董丹 赵顺先 向慧平 张习超
- 蚕豆酱传统发酵微生物群落中的菌株相互作用分析 范子豪 朱林江 刘思远 王佳琪 李崎
- 混合糖发酵产油脂酵母菌的筛选及脂肪酸组成分析 张艳平 白新鹏 郭书贤 王冬梅
- 大麦麦芽非淀粉多糖的含量和分子质量与其协定麦汁过滤速度的关系 孙军勇 张明 陈柳 潘贺鹏 丁意 陆健
- 红曲强化对四川麸醋代谢组分的影响 邱雪 黄钧 张立强 文平 何培 吴重德 丁晓斐 周荣清
- 糖酵解抑制剂对红曲霉乙醇发酵的影响 李晨阳 赵靖 沈艳华 赵树欣
- 原核表达重组牛凝乳酶的纯化 普燕 李轶杰 张富春
- 不同包装低盐腌制白萝卜贮藏货架期预测模型 梅明鑫 刘卫 宋颖 杨曼倩 董全
- 沙蒿胶对虾蛄肌原纤维蛋白乳化和理化特性的影响 袁程程 张坤生 任云霞
- 不同处理后的四川白兔肌内脂肪酸组成在冷藏过程中的变化 汪踔 贺稚非 宋萃 李杨梅 李洪军
- 通电加热过程中鲟鱼的介电损失率变化 陈超 邱伟强 福冈美香 酒井升 程裕东 金银哲
- 纯化后甘油解猪油的热性质及结构特性分析 刁小琴 关海宁 孔保华 韩齐 赵欣欣
- 复合乳酸菌协同酵母菌发酵对苏打饼干品质特性的影响
- 不同真菌发酵对墨江紫米多酚及其抗氧化性影响的比较 黄士淇 邢晨 蔡圣宝
- 嗜热链球菌发酵乳对全蛋液起泡性的影响 刘清霞 林伟锋 陈中
- 不同发酵剂对Edam干酪香气成分及质构特性的影响 焦晶凯
- 紫薯莜麦酒酿造工艺优化 吴芳彤 刘春卯 罗同阳 曹倩荣 郑翔 杨何宝
- 茶树精油电辅助加热熏蒸处理对草莓品质和相关酶类的影响 魏彦珍 邵兴锋 韦莹莹 许凤 王鸿飞
- 超声预处理影响金枪鱼皮胶原酶解工艺及机理初探 黄丹丹 马良 韩霜 杨晖 张宇昊
- 高转化人参皂苷菌株筛选鉴定及发酵培养基优化 方磊 陈红 余晓斌
- 基于神经网络-模拟退火算法的超高压嫩化河蚌肉的工艺优化 张斌 孙兰萍 钱时权 许晖 屠康
- 黄秋葵多糖/明胶膜的制备与特性 刘永 赖文锋 李妍
- 松树蕈多糖乙酰化修饰工艺及其抗氧化活性 徐田甜 陈义勇
- 椰子油微乳的制备及其性质研究 鲁梦齐 向东
- 即食银耳脯的生产工艺 詹艺舒 林绍霞 陈炳智 林程 谢宝贵 王瑞清 江玉姬
- 1,3-DG猪脂肪微胶囊的制备及其特性分析 洪莹 王志耕 梅林 薛秀恒
- 不同条件对蓝莓皮渣花色苷稳定性的影响 周笑犁 夏雪冰 王瑞 谢国芳 何劲 马立志 朱坤珑
- 香鱼清蒸即食产品的加工工艺 徐潇吟 刘海英
- 应用顶空固相微萃取-气相色谱质谱技术解析酿造用高粱蒸煮挥发性香气成分 陈双 陈华蓉 吴群 徐岩
- 转基因食品定量检测方法的验证 饶红 韩玥 郭铮蕾 徐姗 李伟 谷强 林远辉
- 基于中红外光谱技术的羟丙基淀粉中掺假原淀粉的快速鉴别 张月 李沙 钟金锋 梁慧培 覃小丽
- 砷超标食用牛肝菌的红外光谱快速鉴别 李杰庆 杨天伟 王元忠 刘鸿高 李涛

多波长颜色光度法测定鲜柠檬中的柠檬酸	江虹 庞向东 洪歆 何婷婷
高效液相色谱法测定牛羊杂碎等肉类中嘌呤及尿酸	王静莹 薄海波 吉生军 程子毓 陈秀红
不同菌种发酵苹果浓缩汁的风味成分变化分析	王昕悦 曹少军 赵华杰 秦静 武晓丹 胡晓慧 陈荣荣
不同冷却方式对白煮鸡腿贮藏期品质的影响	徐雷 贾飞 杜颖 高芳 赵方慧 戴瑞彤 刘毅 李兴民
纳米ZnO/壳聚糖复合膜的性能及在冷鲜猪肉保藏中的应用	匡衡峰 胡长鹰 温晓敏 吕景泉
1-MCP与MAP耦合对甜桔梗的保鲜效果	曹森 王瑞 钟梅 吉宁 谢国芳 马立志 杨涛 田雅琴
CPPU、1-MCP处理对猕猴桃贮藏品质的影响	宋小青 任亚梅 张艳宜 师俊玲 樊明涛
臭氧结合间歇热处理对‘塔罗科’血橙变温物流保鲜品质的影响	折弯弯 程玉娇 唐彬 张敏
糖分对葡萄酒发酵的影响	张焯 孙玉梅 俞志敏 尤贺 马雷 韩月
液相色谱-串联质谱法应用于动物源性食品中多族药物筛查确证的研究进展	
速冻面制食品品质改良剂的研究进展	张云焕 赵文华 马军涛 李书国
《微生物新菌种名称英解汉译检索表》(第4期)	刘洋 白飞荣 梁寒峭 胡海蓉