

《食品与发酵工业》跨界广告

程池

敲除aceA和gogat及过表达gltA对谷氨酸棒状杆菌GKGD合成

外源蛋白表达过程中谷氨酸棒状杆菌转录组及代谢物的多变元分析

孙杨 刘秀霞 董贵斌 杨艳坤 白仲虎

不同醛脱氢酶对重组克雷伯氏菌生产3-羟基丙酸的影响

贾东旭 陈铁男 周佳锋 牛坤 秦海彬 金利群

磷酸转移酶系统关键基因敲除对Klebsiella pneumonia

陆竞争 任顺利 诸葛斌 陆信曜 宗红 方慧英 宋健

米根霉 α -淀粉酶高麦芽糖生成能力相关氨基酸的初步分析

田方源 汤斌 李松 杨倩

白酒酿造过程酒醅中尿素的控制与减少

孟庆达 周新虎 陈翔 堵国成 陈坚 方芳

基于亚甲基蓝还原法确定酒精分批补料发酵的最佳补料时间

张阳 伍时华 赵东玲 张健 易弋 黄翠姬

工业酒精发酵污染菌的分离及新型抑菌剂的应用

刘颖 陈雄 廖蓓 李志军 王志

低强交变磁场促进灰树花液体发酵及其生物学窗效应研究

李心怡 叶晓非 马海乐 刘伟民 孙玲 孔娜

高抗氧化乳酸菌的筛选鉴定

刘珊春 赵欣 李键 张甫生 张玉 钟金锋 索化夷

柠檬苦素高效降解菌的分离筛选与鉴定

董晨 张锦华 白宝清 徐蔓

乳酸菌生物学特性与其拮抗空肠弯曲杆菌在小鼠肠道定植能力的分析

王刚 贺禹丰 陈晓华 赵建新 张灏 陈卫

樱桃品种对樱桃酒品质及生物胺含量的影响

王舒 董庆苓 胡潇 李杰 张沁芳 陈泽选 杜林晓 孙舒扬 赵玉平

叶面喷施茉莉酸甲酯对美乐干红葡萄酒品质的影响

赵婉珍 陈霞 祝霞 张波 马腾臻 韩舜愈

热加工处理对 β -乳球蛋白与茶多酚间相互作用的影响

徐洁琼 曾茂茂 秦昉 何志勇 陈洁

不同品种蓝莓酚类物质组成特征及抗氧化能力比较分析

唐柯 王梓萱 张伟宏 徐岩

羧甲基纤维素钠对低酯果胶凝胶流变特性及凝胶形成的影响

曾瑞琪 苗钟化 李苇舟 张甫生 赵欣 郑炯

魔芋真空干燥特性及动力学模型的建立

黎斌 彭桂兰 吴绍峰 罗传伟 邱光应 杨玲

酒精复合酶在酒精发酵工业中的应用及效益分析

代淑梅 李秋园 李自强

以豆粕为基质的植物乳杆菌固态发酵菌剂的制备

王彦萍 熊涛 王浩 彭珍 黄涛

酿酒酵母对萝卜泡菜发酵的影响

张文娟 陈安特 韩宇琴 潘亮 贾利蓉

不同处理方式下毛竹笋发酵过程中质地变化分析

微波和微粉碎改性对方竹笋膳食纤维性能和结构的影响

任雨离 刘玉凌 何翠 张艳 夏杨毅

干燥时间对枣多酚得率和抗氧化活性的影响

张泽炎 张海生

脱毒亚麻饼粉对馒头抗氧化效果的影响

曹伟伟 黄庆德 邓乾春 田光晶

基于响应面法优化工艺参数改善速冻汤圆品质

李真 安阳 艾志录 潘治利 范会平

川陈皮素纳米结构脂质载体的制备及稳定性评价

渗透预脱水后的樱桃番茄干燥工艺优化

徐鑫 张静林 陶阳 苏丽娟 韩永斌 张杰瑜 王方芳

V_C和若干香辛料对腌制甘蓝亚硝酸盐含量的影响

孙志栋 毛培成 陈纪算 李共国

超高压处理对腌渍红椒灭菌效果及品质的影响

张林玉 郭艳明 伍晓聪 张淑媛 金文萃 董明

响应面试验优化葡萄籽鹰嘴豆复合饮料稳定剂配方

D-最优混料设计优化腊肉低盐配方

张东 李洪军 王鑫月 贺稚非

频率、温度和大豆分离蛋白对南极磷虾虾肉糜介电特性的影响 张毛赛 楼飞 张瑞娟 卢敬昊 程裕东 金银哲

乳化型大豆分离蛋白对冰淇淋质构的影响及工艺优化 王才立 张效伟 张钊

基于酶水解法酿酒高粱的结合态风味研究 吕佳慧 范文来 徐岩

高效液相色谱法同时测定发酵液中胡椒醛、胡椒酸以及黄樟油素 赵明涛 郑璞 邢晨光 刘思琴 赵希景 陈鹏程

HS-SPME-GC-MS结合智鼻对不同产地苦荞茶香气成分分析与鉴别

超高效液相色谱-串联质谱法同时检测鸡肉中氯霉素、四环素、金霉素和土霉

饲料中适宜含量铁对建鲤鱼糜冻藏品质变化及组织蛋白酶B/L的影响

CNKI推出《中国高被引图书年报》

ϵ -聚赖氨酸和臭氧处理对石榴果实贮藏品质影响的多变量分析 姚昕 秦文

新疆多浪羊与其他地方品种羊肉贮藏特性比较 任晓璞 李明杨 杨艳玲 张锐利

嗜盐四联球菌及其在发酵食品中的应用 王博 周朝晖 李铁桥 卢丽玲 陈坚 堵国成 方芳

β -兴奋剂在动物性食品中残留的免疫分析方法研究进展 刘硕 陶晓奇

《微生物新菌种名称英解汉译检索表》(第8期) 刘洋 白飞荣 胡海蓉 梁寒峭