

《食品研究与开发》

《食品研究与开发》撰稿要求及注意事项

- 6种热带水果多酚组成及其抗氧化活性分析 李晓乐 杨瑞丽 张玉莹 豆荣 李武
- 小麦苗叶绿素在食品加工因素中的稳定性分析 张琛 孙丰婷 胡舰 许慧卿
- 热变性乳清浓缩蛋白与高甲氧基果胶混合体系相分离行为的研究 曹传爱 吴鑫本 贾惜文 赵神彳 张帅 刘骞
- 欢迎订阅2018年《食品研究与开发》
- 基于模糊数学构建油酥制品的感官评价体系 邓敏
- 几种蛋白酶与氯化钙对鸡肉系水力的影响 卢智 柳青山 朱俊玲
- 辛烯基琥珀酸淀粉酯灭菌受热稳定性的测定 周春海 罗建勇 王瑞航 徐正康 洪昌业 王立亚 黄立新
- 香辛料提取物对冷冻水饺肉馅的抗氧化作用及品质的影响 黄莉 孔保华
- DTAC反胶束 W_o 值对萃取蛋白质乳化性的影响 左锦静 姚永志
- 天然枸杞酵素发酵的代谢产物分析 郭红莲 邢紫娟 余巧银 乔博鑫
- 柑橘皮中总黄酮提取工艺及降血糖活性的试验研究 吴梅青 李俊雅 陈丹
- 超声微波协同萃取柚皮总黄酮及其抗氧化性研究 李志锐 乐粉鹏 王娟 韩淑琴
- 菜籽粕蛋白提取及其氨基酸分析 周天驹 丁之恩
- 西青果多酚的提取纯化及其抗氧化活性分析 林款 茹琴 梁征 徐丛玥 周梅 李超英
- 慕萨莱思酿造过程中的色变动力学关系 张蒙蒙 张志杨 朱丽霞
- 番木瓜籽中硫代葡萄糖苷的超声辅助降解研究 于磊 李文钊 姜化彬 韩红超 阮美娟
- pH值对普鲁兰多糖发酵的影响及其机理分析 谈梦飞 高谦 王建梓 乔长晟
- 风味即食对虾干系列产品加工工艺参数的优化 何雄 罗海波 陈伟 江凯 周静峰 王锦富
- 汤料成分对白方腐乳保质的影响 袁华伟 易小妹 杨粟平 李岳衡 尹礼国
- 基于模糊数学综合感官评价的粗粮比萨饼皮的工艺研究 孙莹
- 微生物发酵制备富含共轭亚油酸酸豆乳的研究 高辉 李盟 朱振元 宋巧英 邱靖一 王艺臻 刘婷婷
- 响应面优化米曲霉固态发酵豆粕制备ACE抑制肽条件 李景 陈定刚
- 添加大豆分离蛋白粉新型甜面酱的工艺优化 石磊 王从从 万守朋 王艳玲 王春玲 韩丽荣
- 番茄原汁的改进工艺 赵美佳 丁锐 张翔
- 澳洲坚果花茶中营养成分和香气分析 宋海云 贺鹏 张涛 汤秀华 谭秋锦 许鹏 黄锡云 郑树芳 覃振师 王文林
- 花生衣多酚物质HPLC分析及表儿茶素、儿茶素含量测定 裴云逸
- 裂殖壶菌培养物中二十二碳六烯酸含量的测量不确定度评定
- 桑葚果酒酵母菌的筛选及其发酵性能研究 曹培杰 马剑 崔晋 马艳弘
- 低温对保加利亚乳杆菌CspA基因表达影响的研究 董至恒 石瑞文 包小妹 王玉华 张焯 关海滨
- 过氧化氢诱导HepG2细胞氧化应激模型的建立 张业尼 钱磊 陈雪 张志军 刘金福
- 发酵鸡血中优良菌株的筛选与鉴定 梁肖娜 叶青 吴尚 吴尚仪 关博元 康世墨 陶冬冰 岳喜庆
- 不同温度下蓝莓失重率和质构特性的相关性分析 王磊明 李洋 张茜 冯刚
- 鲜切胭脂萝卜白变的影响因素分析 李宇 王静雯 李金星

不同温度预冷处理对冻藏豆皮品质的影响

叶佳琪 李露 薛淑静 臧正奇 杨德

保鲜纸箱对樱桃常温贮藏品质的影响研究

李金丽 黄少云 张荣荣 张喜才

电场对三疣梭子蟹微冻贮藏过程中品质的影响

李苑 王丽平 余海霞 杨水兵 胡亚芹

基于RASFF通报分析我国出口食品接触材料安全动态

王丹 戴岳 段敏 李强

我国已注册维生素D保健食品研发现状分析

何琳琳 兰飞 冯自立

超临界流体萃取技术及其在食品工业中的应用

苗笑雨 谷大海 程志斌 徐志强 王桂瑛 普岳红 刘萍 廖国周

明日叶查尔酮制备方法与抗衰老作用研究进展

陆香珍 李群 李子超