

- 酶解蛋清蛋白制备ACE抑制肽的工艺研究 张瑞东;迟玉杰;阮长青;
- 卷式膜超滤L-乳酸发酵液过程研究 姜绍通;唐晓明;刘模;罗水忠;刘莹涛;
- 响应面法优化提取甜橙皮渣中果胶的工艺 马亚琴;孙志高;吴厚玖;周志钦;
- 提取条件对鲨鱼肉盐溶蛋白热诱导凝胶特性的影响 颜伟华;丁宁;陈丹;顾玲芳;何斌辉;杨文鸽;
- 基于BP神经网络和遗传算法研究啤酒糟不溶性膳食纤维的酶法脱脂工艺 肖连冬;许彬;臧晋;李慧星;
- 孵育法富集麦胚多肽工艺参数优化 杨润强;龚小峰;顾振新;吴志坚;
- 绍兴麻鸭肉酶解工艺及其产物抗氧化活性 赵川川;潘道东;
- 响应曲面法优化苹果渣多酚纯化工艺 白雪莲;岳田利;章华伟;陈岩;
- 分相萃取法制备高纯度绿原酸的工艺研究 胡居吾;李雄辉;熊伟;季清荣;涂招秀;李向阳;
- 胃蛋白酶水解酪蛋白制备ACE抑制肽的条件 张艳;胡志和;闫星;樊华;
- 微波法制备羧甲基魔芋葡甘聚糖的工艺及产物性能研究 夏玉红;律冉;钟耕;赵亚楠;何翠婵;
- 响应面法优化微波辅助提取浒苔多糖的工艺 郭雷;陈宇;
- 硅胶柱层析法分离纯化杜仲粕中桃叶珊瑚苷 李辉;汪兰;彭玉丹;张永康;
- 乳清中乳碱性蛋白的分离与纯化 董婷;刘会平;胡赞扬;
- 大孔吸附树脂对杜仲叶黄酮的富集纯化 付桂明;罗阳帆;张娅楠;万茵;柴建新;陈勇辉;吴晓芳;陈建芳;
- 3种方法提取燕麦麸蛋白及其产物的比较 赵素斌;张晓平;任清;
- 新疆野生苍耳籽油的提取工艺及产品脂肪酸组成
- 超声和Alcalase酶复合处理水解大豆分离蛋白工艺研究 刘进杰;张玉香;冯志彬;吕学娜;
- 爬山虎籽中原花青素提取纯化工艺优化及含量测定 董爱文;于华忠;冯英英;
- 新疆药桑椹花青素的提取和测定 江岩;
- 亮叶杨桐叶中类黄酮的连续逆流提取及抗氧化活性研究 战宇;梁敏华;
- 响应面分析法优化莲花蜂花粉多糖提取工艺研究 刘洁;缪晓青;
- 枇杷果浆酶解工艺的响应面法优化 张瑶;蒲彪;刘云;刘兴艳;
- 大孔吸附树脂分离纯化花椒叶总黄酮及其产品抗氧化功能研究 徐怀德;范菁华;
- 山杏果肉水溶性多糖提取工艺参数优化 郭永霞;王丽艳;殷奎德;
- 芦笋中黄酮和多糖的提取工艺 段雅庆;莫耽;刘冰;潘思轶;
- 超临界CO₂萃取杭白菊挥发油的工艺研究 金建忠;童建颖;
- 大豆异黄酮降解液中雌马酚纯化工艺 李笑梅;安静;
- 富含抗性淀粉的营养玉米制备工艺参数的优化 纪淑娟;于子君;王颜红;林桂凤;王世成;
- 不同提取方法对茶多酚理化性质的影响 蒋丽;王雪梅;全学军;冉秀芝;
- 食用真菌多糖提取条件的优化及其还原力的比较 陈欣;龚兰;刘冠卉;
- 超临界CO₂萃取党参中脂溶性成分的工艺研究 刘同举;闵江;李淑芬;
- 水不溶性豆渣膳食纤维改性的工艺优化 田成;莫开菊;汪兴平;
- 运用SYBR Green I 荧光实时RT-PCR法检测草莓中甲肝病毒 莫雪梅;高东微;
- 乳酸脱氢酶测定试剂盒鉴定复原乳 赵越;庞广昌;朱健春;
- 水蒸气蒸馏与顶空进样GC-MS分析白胡椒挥发性成分 邱丽丽;容蓉;张莹;蒋海强;李峰;王振国;

某些植物种子含油率及甘氨酸组成	胡彦·丁芳芳·沮春杰·谢晓宣·国巧梅·刘工宏·
石榴籽油的脂肪酸测定及功能	袁博;戈群妹;冯友建;蒋继宏;
生物传感法检测食品中的触酶阳性菌	姚冰;刘晓芳;柴春彦;刘国艳;
沙苑子提取物中多酚含量的测定	张清安;范学辉;张志琪;马学燕;陈瑜;王军;
固相萃取-气相色谱法检测4种植物源食品中莠灭净的残留量	王玉健;黄惠玲;江林娟;卓海华;刘红专;
GC-MS法同时测定“安哥诺”李果实非挥发性风味物质衍生化条件研究	胡玲;王友升;李丽萍;
QuEChERS-HPLC-MS/MS测定动物源食品中环己烯酮类除草	杨长志;陈丽;刘永;康庆贺;吴岩;程阳;
高效液相色谱-质谱法测定蔬菜中矮壮素残留	周艳明;韩瑜;田宏哲;陈柏;
Folin-Ciocalteu法测定鱼腥草多酚的含量	蔡文国;吴卫;邵金凤;陈鹤;王元彪;刘正琼;
减肥保健食品中西布曲明及其活性代谢物总量的测定	杨春华;王伟;李刚;罗雯雯;
海水和淡水养殖花鲈肌肉脂肪酸组成和含量分析	许建和;徐加涛;林永健;罗刚;毕祥静;
RP-HPLC法测定功能性饮料水溶性维生素含量	张志清;白琦;湛珺雯;姚艳艳;
气相色谱串联质谱法测定加工工艺对毛豆硒蛋氨酸含量的影响	张浩;莫海珍;周全霞;张愨;
四棱豆种子及其发酵物挥发性风味成分变化	蒋立文;郑兵福;廖卢燕;陈东明;李白玉;
凯氏定氮-电位滴定仪联合快速检测果脯中的二氧化硫	谢艳云;张明明;邓颖妍;孙远明;柳春红;
同时蒸馏萃取-气相色谱-质谱法分析火麻仁精油成分	戴煌;方国珊;李文峰;汪晓伟;刘飞;明建;
分光光度法测定葡萄酒中瓜氨酸含量	梁新红;孙俊良;曾洁;
猪肚菇子实体多糖的抗氧化活性测定	傅明辉;陈洁琼;
桑椹中白藜芦醇及白藜芦醇苷测定方法的建立及含量比较	赵康;苏政荣;杨碧文;谈锋;邓君;
白酒和调香剂中4种人工合成甜味剂的UPLC-MS-MS测定	郭莹莹;乔善磊;李磊;周靖平;戴金凤;
不同菌种发酵豆粕中6种大豆异黄酮成分含量的比较研究	李一圣;陈剑平;林荣锋;何耀慧;黄晓其;苏子仁;
PSE-HPLC法测定食品中叔丁基羟基茴香醚和2,6-二叔丁基羟基甲	林太凤;刘阳;王慧琴;郑大威;罗云敬;张淑芬;
哈姆林甜橙果实内在品质的可见-近红外漫反射光谱无损检测法	
奶粉中三聚氰胺HPLC、IC分析方法的比对	刘菊;郑婷;常诚;刘霞;张薇薇;施超欧;
加速溶剂萃取-凝胶渗透色谱净化-气相色谱测定咸鱼中的敌敌畏	王耀;胡浩光;谢翠美;卢伟华;
几种常见菜籽中钙的含量及溶出度测定	蔡广知;沈晓君;孙全乐;郭金萍;郭云龙;贡济宇;
杜仲绿原酸的分离纯化及结构鉴定	卢琪;段家彩;高丽;陈若雯;傅虹飞;潘思轶;
冰温技术结合保鲜剂对南美白对虾品质的影响	凌萍华;谢晶;
响应曲面法优选猕猴桃保鲜果浆抑菌剂的研究	马立志;刘晓燕;秦晋颖;高蓬明;
微波处理对毛豆仁POD酶活的影响	卓成龙;宋江峰;李大婧;金邦荃;刘春泉;
南美白对虾复合生物保鲜剂的优选	赵海鹏;谢晶;
四种蔬菜固体保鲜剂对黄瓜的保鲜效果研究	代亨燕;刘春梅;谭书明;
Nisin、溶菌酶用于斑点叉尾鲷鱼片保鲜的研究	顾仁勇;
奶油干酪生产关键工艺参数研究	仰伟栋;任发政;张晓莹;张玉秀;
酶改性大豆分离蛋白在冰淇淋生产中的应用	吴琼;陈丽娜;代永刚;陈星;刘博;