

### 基于比较基因组学的丁酸梭菌遗传多样性及生物学特性

易至, 丁洁琼, 王鸿超, 陆文伟, 赵建新, 陈卫, 张灏

食品与发酵工业. 2020, (10): 1-7. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023385

 摘要 (56)  HTML  PDF (2431KB) (73)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 大肠杆菌表达腺苷蛋氨酸合酶及产酶条件优化

毛职医, 谈新苑, 曹蓉, 张晓娟, 付静, 徐建国, 徐国强, 张晓梅, 许正宏

食品与发酵工业. 2020, (10): 8-13. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023219

 摘要 (88)  HTML  PDF (1744KB) (45)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 扁果枸杞表皮蜡质合成相关基因LbCER1的RNAi载体构建

袁惠君, 高泽, 王绢绢, 鲍婧婷, 冯再平

食品与发酵工业. 2020, (10): 14-18. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023403

 摘要 (23)  HTML  PDF (2360KB) (34)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### sn-2长链多不饱和脂肪酸单甘酯的制备及其影响因素研究

王强, 谢跃杰, 李园园, 魏华恒, 贺稚非, 李洪军

食品与发酵工业. 2020, (10): 19-26. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023618

 摘要 (20)  HTML  PDF (2270KB) (18)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 羟自由基氧化对草鱼肌原纤维蛋白热聚集行为的影响

李学鹏, 蔺博燕, 王金厢, 周明言, 朱文慧, 仪淑敏, 励建荣, 林洪, 牟伟丽, 郭晓华

食品与发酵工业. 2020, (10): 27-34. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023743

 摘要 (16)  HTML  PDF (4258KB) (10)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 罗伊氏乳杆菌CCFM8631缓解小鼠非酒精性脂肪性肝病与其对肠道菌群及短链脂肪酸的调节显著相关

焦婷, 朱慧越, 司倩, 许梦舒, 孙姗姗, 马方励, 王刚, 赵建新, 张灏, 陈卫

食品与发酵工业. 2020, (10): 35-43. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023271

 摘要 (27)  HTML  PDF (4367KB) (28)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 鼠李糖乳杆菌FZJTZ46L6通过影响肠道内短链脂肪酸的水平缓解小鼠由葡聚糖硫酸钠导致的结肠炎

郑雨星, 朱慧越, 焦婷, 杨树荣, 刘倩, 王刚, 赵建新, 张灏, 陈卫

食品与发酵工业. 2020, (10): 44-52. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023285

 摘要 (50)  HTML  PDF (4665KB) (10)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 甘露糖通过下调GLUT1抑制结直肠癌发生及增殖

王浩, 李海涛

食品与发酵工业. 2020, (10): 53-59. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023474

 摘要 (20)  HTML  PDF (2841KB) (8)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 基于宏转录组学技术解析工业豇豆泡菜发酵过程中活性微生物群落结构变化

魏雯丽, 官尾茂雄, 吴正云, 张文学

食品与发酵工业. 2020, (10): 60-65. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023497

 摘要 ( 35 )  HTML  PDF (1033KB) ( 17 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 浓香型酒醅微生物菌群演替规律及其空间异质性

胡晓龙, 王康丽, 余苗, 田瑞杰, 张治刚, 王永亮, 赵东, 何培新, 魏涛

食品与发酵工业. 2020, (10): 66-73. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023321

 摘要 ( 20 )  HTML  PDF (2638KB) ( 18 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 不同粮食曲的理化特性及其微生物群落结构

李媛媛, 罗碧霞, 张兰兰, 姚亚林, 郭燕, 黄治国, 任志强

食品与发酵工业. 2020, (10): 74-79. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022535

 摘要 ( 28 )  HTML  PDF (1104KB) ( 19 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 脱脂牦牛乳硬质干酪成熟期间水溶性多肽的抗氧化活性

豆佳毓, 梁琪, 张炎

食品与发酵工业. 2020, (10): 80-86. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023301

 摘要 ( 40 )  HTML  PDF (1152KB) ( 10 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 脂质自由基诱导氧化对花生蛋白功能特性的影响

杨曦, 程群, 刘江, 陈琼, 王振兴, 张雪春, 孙健

食品与发酵工业. 2020, (10): 87-91. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023609

 摘要 ( 19 )  HTML  PDF (874KB) ( 10 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 亚精胺处理对桃果实贮藏品质及内源乙烯和多胺代谢的影响

汪开拓, 雷长毅, 韦盼盼, 刘群, 黎春红, 蒋永波

食品与发酵工业. 2020, (10): 92-99. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023563

 摘要 ( 48 )  HTML  PDF (1643KB) ( 11 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 云南野生大红菇(*Russula vinosa*)红色素的制取、抗氧化性研究及其成分分析

田文慧, 李若凡, 江坤, 孙丽平, 孙云

食品与发酵工业. 2020, (10): 100-108. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022994

 摘要 ( 48 )  HTML  PDF (1904KB) ( 20 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 茶多糖在模拟胃肠消化体系的抗氧化作用

韦铮, 贺燕, 郝麒麟, 黄先智, 丁晓雯, 陈梅, 程鸿

食品与发酵工业. 2020, (10): 109-117. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023255

 摘要 ( 27 )  HTML  PDF (2546KB) ( 8 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 发菜盐胁迫响应蛋白TrkA-N的克隆及在大肠杆菌中表达

孟广燕, 陈雪峰, 刘欢, 蔡国强, 赵圆圆, 党玥, 朱蓉静, 桑聪

食品与发酵工业. 2020, (10): 118-123. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022998

 摘要 ( 23 )  HTML  PDF (1739KB) ( 4 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 链格孢、粉红单端孢通过降解果皮细胞壁导致哈密瓜病害

郑鄢燕, 赵力卉, 王宇滨, 马越, 赵晓燕

食品与发酵工业. 2020, (10): 124-131. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023148

 摘要 ( 14 )  HTML  PDF (7080KB) ( 1 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

## 生产与科研应用

---

### 发酵前咖啡酸和迷迭香酸添加对干红葡萄酒颜色与香气的影响

李宁宁, 张波, 牛见明, 史肖, 马腾臻, 韩舜愈

食品与发酵工业. 2020, (10): 132-140. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023059

 摘要 ( 23 )  HTML  PDF (1497KB) ( 10 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 不同出库方式对近冰温贮藏后杏果实货架期品质的影响

李亚玲, 石玲, 刘佳, 李玲, 马雪, 朱璇, 崔宽波

食品与发酵工业. 2020, (10): 141-146. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022901

 摘要 ( 26 )  HTML  PDF (1636KB) ( 4 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 新型保鲜剂处理对阳光玫瑰葡萄贮藏品质的影响

高聪聪, 刘云飞, 董成虎, 于晋泽, 李树海, 朱志强, 关军峰, 林奇, 陈存坤

食品与发酵工业. 2020, (10): 147-151. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023061

 摘要 ( 51 )  HTML  PDF (1089KB) ( 8 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 不同包装材料结合乳酸钙处理对冷却藏羊肉色泽稳定性的影响

吴仕逵, 张玉斌, 邵晶晶, 魏红艳, 雷芸, 余群力

食品与发酵工业. 2020, (10): 152-158. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022706

 摘要 ( 143 )  HTML  PDF (1155KB) ( 43 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 渗透温度对压差闪蒸干燥胡萝卜脆条质构调控作用研究

张竞亮, 彭健, 易建勇, 毕金峰, 吕健, 候春辉, 刘嘉宁

食品与发酵工业. 2020, (10): 159-165. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023569

 摘要 ( 21 )  HTML  PDF (5021KB) ( 7 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 氧化条件下HL-低钠盐对鹅肉肌原纤维蛋白凝胶特性的影响

张建华, 夏杨毅

食品与发酵工业. 2020, (10): 166-172. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023035

 摘要 ( 30 )  HTML  PDF (1370KB) ( 7 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 陕西民间醋醅中高产醋酸菌的筛选和发酵特性

谢锦明, 赵秀芳, 袁江兰, 康旭

食品与发酵工业. 2020, (10): 173-178. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023075

 摘要 ( 25 )  HTML  PDF (1395KB) ( 5 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 产酱香味菌株的分离筛选及鉴定

王小平, 黄永光, 周文美

食品与发酵工业. 2020, (10): 179-184. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023220

 摘要 ( 31 )  HTML  PDF (1642KB) ( 32 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 一株海洋来源蛋白酶产生菌*Parengyodontium album* HX2019006的鉴定及其发酵条件研究

傅奇, 林俊杰, 庄峙厦, 黄华斌, 孙恩贤, 甘美裕, 肖玉娟

食品与发酵工业. 2020, (10): 185-190. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023581

 摘要 ( 28 )  HTML  PDF (3340KB) ( 8 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 腌制液中碱液浓度对阶段调碱法快速腌制无重金属盐类皮蛋品质的影响

冯婷婷, 彭倩, 王洋, 叶阳

食品与发酵工业. 2020, (10): 191-196. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022026

 摘要 ( 15 )  HTML  PDF (1419KB) ( 3 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 四类茶叶对蒸制牛肉品质的影响

葛鑫禹, 刘永峰, 古明辉, 张雪茹

食品与发酵工业. 2020, (10): 197-202. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023645

 摘要 ( 27 )  HTML  PDF (1948KB) ( 15 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 不同包装形式和贮藏方式对脱水马铃薯片品质的影响

王辉, 雷尊国, 王梅, 陈中爱, 唐建波, 刘敏, 刘嘉

食品与发酵工业. 2020, (10): 203-208. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022025

 摘要 ( 27 )  HTML  PDF (898KB) ( 20 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 不同贮藏条件下东北农家酱品质变化及其货架期预测

李天一, 孙波, 解双瑜, 柳凯, 李智

食品与发酵工业. 2020, (10): 209-214. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022674

 摘要 ( 21 )  HTML  PDF (994KB) ( 6 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 预冷方式对黄花菜贮藏品质的影响

王娟, 马晓艳, 王通, 朱韵昇, 张海红

食品与发酵工业. 2020, (10): 215-221. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023351

 摘要 ( 38 )  HTML  PDF (1352KB) ( 16 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 小麦醇溶蛋白-阿拉伯胶纳米颗粒的制备及表征

王记莲

食品与发酵工业. 2020, (10): 222-226. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023331

 摘要 ( 35 )  HTML  PDF (2469KB) ( 9 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

## 分析与监测

### 基于金纳米粒子粒径变化的细菌检测方法

许哲玮, 陈坤, 胡长鹰

食品与发酵工业. 2020, (10): 227-232. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023547

 摘要 ( 26 )  HTML  PDF (1145KB) ( 4 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 基于固相微萃取-气相色谱-质谱与电子鼻技术分析发酵乳中的挥发性风味物质

李婷, 田佳乐, 刘洋, 李嘉雯, 乔少婷, 丹彤, 孙天松

食品与发酵工业. 2020, (10): 233-241. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023457

 摘要 ( 20 )  HTML  PDF (1129KB) ( 22 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 食品助滤剂珍珠岩中有害金属元素的质谱分析

李坦平, 娄晓明, 李爱阳

食品与发酵工业. 2020, (10): 242-247. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023512

 摘要 ( 22 )  HTML  PDF (796KB) ( 3 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 顶空固相微萃取-气相色谱-质谱联用结合多元统计法分析不同品种温州蜜柑汁的香气成分

周琦, 易鑫, 欧阳祝, 李贵节, 朱霞建, 范佳莹, 李则灵, 谈安群, 黄林华, 王华

食品与发酵工业. 2020, (10): 248-254. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023501

 摘要 ( 21 )  HTML  PDF (1090KB) ( 9 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 不同加工方式“阳光猪肉”与普通冷鲜猪肉风味差异探究

郑月, 杨文昇, 张宇辉, 刘登勇

食品与发酵工业. 2020, (10): 255-263. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023179

 摘要 ( 59 )  HTML  PDF (1840KB) ( 18 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 基于近红外高光谱技术快速检测冷鲜猪肉酸价

何鸿举, 王魏, 王洋洋, 马汉军, 陈复生, 朱明明, 赵圣明, 康壮丽

食品与发酵工业. 2020, (10): 264-270. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023489

 摘要 ( 17 )  HTML  PDF (2276KB) ( 15 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 蜡样芽孢杆菌特异性基因筛选及聚合酶链式反应检测方法的建立

赵岩岩, 王书彦, 赵琳琳, 赵璐, 周威, 崔震昆, 张浩, 王淼焱, 王书贤, 赵圣明

食品与发酵工业. 2020, (10): 271-277. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023146

 摘要 ( 38 )  HTML  PDF (1376KB) ( 7 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 基于因子综合法评价重庆X区绿茶品质

郝麒麟, 陈梅, 贺燕, 程鸿, 韦铮, 黄先智, 丁晓雯, 张夏兰, 涂锡茂, 杨凤娇

食品与发酵工业. 2020, (10): 278-283. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023350

 摘要 ( 25 )  HTML  PDF (1130KB) ( 5 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

## 综述与专题评论

---

### 腌腊鱼贮藏过程品质变化及其多维度控制技术研究进展

朱士臣, 储雨姗, 柯志刚, 顾赛麒, 吕飞, 丁玉庭, 周绪霞

食品与发酵工业. 2020, (10): 284-289. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023154

 摘要 ( 93 )  HTML  PDF (1001KB) ( 21 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 温度波动对冻藏水产品品质影响及控制措施的研究进展

吕颖, 谢晶

食品与发酵工业. 2020, (10): 290-295. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023483

 摘要 ( 70 )  HTML  PDF (960KB) ( 23 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 稳定同位素比率质谱法在水产品溯源中的研究进展

唐华丽, 高涛, 王兆丹, 罗振宇, 罗黄洋

食品与发酵工业. 2020, (10): 296-302. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023229

 摘要 ( 19 )  HTML  PDF (894KB) ( 4 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

## 教学论坛

---

### 新工科浪潮下四段式混合教学金课建设探索与实践——以《食品安全与卫生学》为例

薛山, 江文辉, 李变花

食品与发酵工业. 2020, (10): 303-308. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022903

 摘要 ( 24 )  HTML  PDF (1885KB) ( 11 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)