

提高酿酒酵母异戊二烯产量的代谢途径的挖掘

曹小贺, 张海波, 包文智, 刘丽娟, 夏海锋

食品与发酵工业. 2020, (12): 1-7. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023448

 摘要 (56)  HTML  PDF (1574KB) (35)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

不动杆菌来源L-天冬氨酸-β-脱羧酶的表达与酶学性质分析

于佳印, 赵庭, 刘中美, 周丽, 周哲敏

食品与发酵工业. 2020, (12): 8-13. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023070

 摘要 (92)  HTML  PDF (969KB) (59)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

高产胞外多糖乳酸菌的诱变育种及其益生特性

卢承蓉, 叶美芝, 上官文丹, 陈松, 钟青萍

食品与发酵工业. 2020, (12): 14-20. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023807

 摘要 (27)  HTML  PDF (2009KB) (16)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

影响乳清分离蛋白-羧甲基纤维素钠油乳液体外消化因素探究

朱巧莎, 侯占群, 段盛林, 牟德华

食品与发酵工业. 2020, (12): 21-28. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023907

 摘要 (34)  HTML  PDF (2759KB) (15)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

苹果中有机酸-果胶复合体系的理化特性及稳定性

任佳琦, 刘昕, 雷琳, 赵吉春, 曾凯芳, 明建

食品与发酵工业. 2020, (12): 29-36. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023751

 摘要 (32)  HTML  PDF (3882KB) (16)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

金鲷肌球蛋白在不同处理条件下的理化性质变化

刘芳芳, 林婉玲, 李来好, 吴燕燕, 杨少玲, 黄卉, 杨贤庆

食品与发酵工业. 2020, (12): 37-43. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023644

 摘要 (25)  HTML  PDF (1292KB) (9)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

活性氧对宰后牦牛肉成熟过程中腺苷一磷酸活化蛋白激酶通路、糖酵解及肉品质的影响

藏磊, 马纪兵, 韩玲, 余群力, 宋仁德, 石红梅, 孔祥颖

食品与发酵工业. 2020, (12): 44-50. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022584

 摘要 (20)  HTML  PDF (1567KB) (4)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

一株踝节菌属丝状真菌 *Talaromyces atrovirens* 次生产物红色素的稳定性与抗氧化性研究

李哲, 杨书珍, 张美红, 刘寒寒, 彭丽桃

食品与发酵工业. 2020, (12): 51-56. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023390

 摘要 (41)  HTML  PDF (1163KB) (6)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

生姜提取液对常温物流甘薯软腐病的影响及其机制研究

刘锦, 张洪翠, 程圣, 何欣遥, 张敏

食品与发酵工业. 2020, (12): 57-65. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023379

 摘要 (34)  HTML  PDF (3015KB) (8)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

浒苔多糖的分离纯化及其结构和抗氧化活性研究

王晔, 娄永江, 龚芳芳, 陈淑敏, 张玉琦, 刘英丹, 孟天宇, 李勇勇

食品与发酵工业. 2020, (12): 66-72. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023124

 摘要 (29)  HTML  PDF (1095KB) (9)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

小黄姜多糖的分离纯化及其结构特征及抗氧化活性研究

宋丽丽, 闻格, 霍姍浩, 胡晓龙, 彭惠

食品与发酵工业. 2020, (12): 73-79. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023519

 摘要 (33)  HTML  PDF (1108KB) (16)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

五种黑小麦的营养价值、抗氧化活性和淀粉消化性

李华, 马丹妮, 吴莹晗, 徐同成, 宗爱珍

食品与发酵工业. 2020, (12): 80-86. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023693

 摘要 (30)  HTML  PDF (863KB) (15)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

探究钴卟啉模拟结肠发酵对肠道菌群的调控

冯潇, 包璇, 向沙沙, 沈宇标, 应轩宇, 应剑, 纪伟, 朱炫

食品与发酵工业. 2020, (12): 87-94. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023595

 摘要 (22)  HTML  PDF (3219KB) (3)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

桑叶魔芋复配粉对老年鼠高牛肉蛋白饮食全肠道及其蛋白消化酶活性的影响

邓利玲, 罗金华, 张琪, 钟耕

食品与发酵工业. 2020, (12): 95-101. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023395

 摘要 (25)  HTML  PDF (15079KB) (7)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

树莓果肉多糖在1型糖尿病大鼠中的免疫调节和抗氧化活性研究

田文慧, 杨永晶, 吴云, 陈薇

食品与发酵工业. 2020, (12): 102-108. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023340

 摘要 (25)  HTML  PDF (2250KB) (20)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

缙丝蚕蛹与黄豆的纳豆菌发酵上清液功能活性的比较

卢美杉, 朱蓓薇, 付云, 刘小玲

食品与发酵工业. 2020, (12): 109-115. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023739

 摘要 (23)  HTML  PDF (2897KB) (12)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

16S与gyrB基因联合建树快速鉴定一株解淀粉芽胞杆菌

傅奇, 林俊杰, 冯亚栋, 肖玉娟

食品与发酵工业. 2020, (12): 116-120. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023253

 摘要 (43)  HTML  PDF (784KB) (17)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

产胞外多糖葡萄糖杆菌的分离鉴定及系统发育分析

裴芳艺, 马岩石, 陈雪

食品与发酵工业. 2020, (12): 121-126. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023654

 摘要 (29)  HTML  PDF (4014KB) (9)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

硒对赤霞珠酿酒葡萄果实品质的影响

朱娟娟, 马海军, 李敏, 杜梦, 田婷婷

食品与发酵工业. 2020, (12): 127-133. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023050

 摘要 (32)  HTML  PDF (3593KB) (12)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

宁夏赤霞珠葡萄酒中氨基甲酸乙酯和生物胺形成因素分析

张一晟, 张惠玲, 薛逸轩, 郭晓梦

食品与发酵工业. 2020, (12): 134-139. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022792

 摘要 (22)  HTML  PDF (1569KB) (3)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

百香果皮果胶的理化及凝胶特性

黎英, 周荣池, 刘夏蕾, 梁月霜, 罗正成, 汪美珍

食品与发酵工业. 2020, (12): 140-146. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023269

 摘要 (26)  HTML  PDF (1038KB) (8)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

生产与科研应用

纳米SiO₂/阿拉伯胶复合膜的制备与性质研究

范方宇, 张蕊, 杨宗玲, 李晗, 陈乔稳

食品与发酵工业. 2020, (12): 147-152. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023918

 摘要 (29)  HTML  PDF (2104KB) (3)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

来源于*Paenibacillus campinasensis* SK13.001的β-环糊精葡萄糖基转移酶在大肠杆菌中的表达和反应条件优化

姚小琳, 张涛, 江波

食品与发酵工业. 2020, (12): 153-157. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023621

 摘要 (64)  HTML  PDF (1626KB) (28)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

不同减菌预处理对鲜南美白对虾虾仁冷藏期间品质变化的影响

张溪, 蓝蔚青, 迪丽菲拉·库尔班, 张俊杰, 赵盼盼, 刘嘉莉, 谢晶

食品与发酵工业. 2020, (12): 158-165. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023557

 摘要 (24)  HTML  PDF (1347KB) (8)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

传统酸粥发酵过程中营养成分及风味的变化规律

郭昊翔, 满都拉, 任宇婷, 郝媛, 孙子羽, 陈忠军

食品与发酵工业. 2020, (12): 166-172. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023123

 摘要 (27)  HTML  PDF (1199KB) (18)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

开菲尔发酵过程中风味物质动态变化

古丽加马力·艾萨, 邢军, 马龙, 李安, 张瑞

食品与发酵工业. 2020, (12): 173-178. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023537

 摘要 (26)  HTML  PDF (907KB) (14)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

不同热加工方式对卵形鲳鲹肌肉蛋白及品质的影响

熊添, 吴燕燕, 陈胜军, 胡晓, 杨贤庆, 王悦齐, 杨少玲

食品与发酵工业. 2020, (12): 179-185. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023824

 摘要 (22)  HTML  PDF (1618KB) (6)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

西式熏煮火腿加工过程中肌浆蛋白的构象变化

胡可, 常瑞, 朱秋劲, 汤鹏宇, 刘春丽, 宋丽, 邓力, 胡萍, 何腊平, 曾雪峰, 叶春

食品与发酵工业. 2020, (12): 186-192. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022892

 摘要 (22)  HTML  PDF (1048KB) (6)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

培养条件及添加剂对重组荧光藻蓝蛋白 β 亚基胞外分泌的影响

赵保国, 蒋苏丹, 汪长天, 伍贤军, 李萍萍

食品与发酵工业. 2020, (12): 193-198. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023565

 摘要 (40)  HTML  PDF (1197KB) (23)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

高温好氧堆肥过程中芽孢杆菌的筛选、鉴定及应用

余培斌, 杜晶, 陈建新

食品与发酵工业. 2020, (12): 199-205. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022652

 摘要 (75)  HTML  PDF (9053KB) (27)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

密蒙花黄色素提取动力学及其糯米饭染制工艺

张婷婷, 马博, 麦馨允, 盘翠君

食品与发酵工业. 2020, (12): 206-212. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023376

 摘要 (23)  HTML  PDF (1007KB) (5)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

减压结合1-甲基环丙烯处理通过调控中华寿桃能量代谢控制其采后冷害

曹继璇, 张颖, 娄湘琴, 车炎, 刘畅, 彭勇, 石晶盈

食品与发酵工业. 2020, (12): 213-219. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022740

 摘要 (21)  HTML  PDF (3192KB) (4)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

丁香精油对鲜切杭白菜保鲜效果的影响

徐双双, 许剑锋

食品与发酵工业. 2020, (12): 220-224. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023689

 摘要 (24)  HTML  PDF (772KB) (6)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

分析与检测

淀粉基餐勺表征及总迁移检测分析

黄鑫茜, 余稳稳, 姚皓程, 胡长鹰

食品与发酵工业. 2020, (12): 225-230. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023838

 摘要 (22)  HTML  PDF (4405KB) (2)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

生物发酵产丁二胺的定量测定

黄荻萱, 李国辉, 毛银, 赵运英, 周胜虎, 邓禹

食品与发酵工业. 2020, (12): 231-236. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023394

 摘要 (22)  HTML  PDF (1321KB) (2)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

高光谱成像技术对羊肉新鲜度的无损检测

张珏, 田海清, 张丽娜, 王轲, 于洋

食品与发酵工业. 2020, (12): 237-243. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023341

 摘要 (22)  HTML  PDF (1886KB) (2)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

四川主栽蓝莓品种果实生长发育过程中的品质变化规律

陈招芳, 李恒刚, 许轲, 黄金秋, 汪志辉, 吴林, 王迅

食品与发酵工业. 2020, (12): 244-250. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023880

 摘要 (23)  HTML  PDF (1212KB) (6)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

荧光标记DNA-磁性氧化石墨烯磁分离技术快速检测鸡肉中沙门氏菌

孟圆圆, 刘丽莉, 杨晓盼, 代晓凝, 陈珂

食品与发酵工业. 2020, (12): 251-257. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022085

 摘要 (41)  HTML  PDF (1396KB) (12)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

荧光标记DNA-磁性氧化石墨烯磁分离技术快速检测鸡肉中沙门氏菌

孟圆圆, 刘丽莉, 杨晓盼, 代晓凝, 陈珂

食品与发酵工业. 2020, (12): 251-257. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022085

 摘要 (0)  HTML  PDF (804KB) (3)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

甜型黄酒陈酿过程中5-羟甲基糠醛的生成规律

孔令华, 夏小乐, 辛瑜

食品与发酵工业. 2020, (12): 258-263. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022983

 摘要 (33)  HTML  PDF (1063KB) (13)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

沙子空心李果实营养品质的主成分分析和综合评价

李刚凤, 李洪艳, 张绍阳, 高荣美, 段萧燕, 吴仕敏, 李瑞琳

食品与发酵工业. 2020, (12): 264-270. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023757

 摘要 (24)  HTML  PDF (819KB) (9)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

超声酶提取-电感耦合等离子体质谱法测定藻类中的锰、锌、镉、铜含量

范晓旭, 周美丽, 杨春花, 杨伟

食品与发酵工业. 2020, (12): 271-276. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023756

 摘要 (17)  HTML  PDF (823KB) (3)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

高效液相色谱-二极管阵列检测器法测定马铃薯及其制品中的 α -茄碱和 α -卡茄碱

任兴权, 刘盼, 苏菊, 王蓉, 曾文锦, 周丽, 史蓉, 李婷婷, 段亭

食品与发酵工业. 2020, (12): 277-282. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023826

 摘要 (24)  HTML  PDF (961KB) (4)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

综述与专题评论

β -葡聚糖在结构化功能性配料制造中的应用进展

陈婷, 叶发银, 赵国华

食品与发酵工业. 2020, (12): 283-292. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023694

 摘要 (24)  HTML  PDF (4859KB) (9)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

几种新型解冻技术对肉品质影响的研究进展

张馨月, 邓绍林, 胡洋健, 王鹏, 韩敏义, 徐幸莲

食品与发酵工业. 2020, (12): 293-298. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023813

 摘要 (30)  HTML  PDF (1563KB) (12)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

植物蛋白肉研究进展

欧雨嘉, 郑明静, 曾红亮, 曾绍校, 郑宝东

食品与发酵工业. 2020, (12): 299-305. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023823

 摘要 (29)  HTML  PDF (978KB) (13)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

基于核酸的分子生物学技术在食品过敏原检测中的应用进展

苏琰, 李融

食品与发酵工业. 2020, (12): 306-311. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022704

 摘要 (25)  HTML  PDF (795KB) (10)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)