

蔗糖磷酸化酶的半理性设计及生产 α -熊果苷的条件优化

沈洋, 吕雪芹, 林璐, 李江华, 堵国成, 刘龙

食品与发酵工业. 2020, (13): 1-9. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023866

 摘要 (49)  HTML  PDF (3446KB) (36)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

阿魏磨漆酶同工酶的异源表达及酶学性质研究

苑畅, 赵丽婷, 顾正华, 李由然, 石贵阳, 丁重阳

食品与发酵工业. 2020, (13): 10-17. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023642

 摘要 (30)  HTML  PDF (4156KB) (24)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

大肠杆菌中三酶耦联合成 α -酮异戊酸

李雅婷, 周丽, 周哲敏

食品与发酵工业. 2020, (13): 18-23. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022717

 摘要 (40)  HTML  PDF (2700KB) (27)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

氨氮对淀粉酶产色链霉菌产 ϵ -聚赖氨酸的影响

魏希庆, 郭凤柱, 胡春磊, 宋富, 赵卓, 谭之磊, 贾士儒

食品与发酵工业. 2020, (13): 24-29. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023292

 摘要 (22)  HTML  PDF (2916KB) (46)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

重组大肠杆菌的高密度培养及在丙谷二肽生产中的应用

裴绪泽, 李益民, 杜聪, 袁文杰

食品与发酵工业. 2020, (13): 30-35. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023810

 摘要 (15)  HTML  PDF (3965KB) (5)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

不同类型豆豉抗氧化活性差异与影响因素分析

陈怡, 陆敏捷, 刘洋, 蒋立文, 李跑, 廖卢艳

食品与发酵工业. 2020, (13): 36-41. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023833

 摘要 (20)  HTML  PDF (1948KB) (8)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

乳酸菌发酵对乳清蛋白蓝莓果汁体系特性的影响

王文琼, 孙志勇, 黄冬成, 张杰龙, 张志贤, 李颖, 顾瑞霞

食品与发酵工业. 2020, (13): 42-48. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023820

 摘要 (21)  HTML  PDF (4103KB) (8)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

郫县豆瓣甜瓣子发酵阶段蛋白质组分及降解规律研究

林洪斌, 方佳兴, 毕小朋, 周彬彬, 刘平, 丁文武, 车振明

食品与发酵工业. 2020, (13): 49-54. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023901

 摘要 (20)  HTML  PDF (3217KB) (31)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

利用一种新型三肽酶制备低苦味大豆低聚肽及其功能研究

吴文煜, 周婧, 宗红, 陆信曜, 诸葛斌

食品与发酵工业. 2020, (13): 55-61. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023300

 摘要 (14)  HTML  PDF (2439KB) (26)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

益生菌干酪乳杆菌CCFM711耐酸冻干粉的制备

欧阳碧妍, 崔树茂, 毛丙永, 唐鑫, 马方励, 赵建新, 张灏, 陈卫

食品与发酵工业. 2020, (13): 62-68. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023553

 摘要 (32)  HTML  PDF (1933KB) (21)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

不同发酵方式对萝卜泡菜理化特性和风味的影响

云琳, 毛丙永, 崔树茂, 唐鑫, 赵建新, 陈卫

食品与发酵工业. 2020, (13): 69-75. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023677

 摘要 (32)  HTML  PDF (2100KB) (11)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

高盐稀态酱醪中耐盐生香酵母的筛选及生香特性研究

彭东, 蒋雪薇, 陈幽, 陈进, 张伟, 周慧, 吴灿, 方勤军

食品与发酵工业. 2020, (13): 76-84. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023913

 摘要 (17)  HTML  PDF (3479KB) (7)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

液态与固态酵素理化成分及抗氧化活性的研究

余思洁, OH YOUNG JOO, 李洪军, KIM TAE SUK, 贺稚非, LEE SANG YUN, 李少博, 李敏涵

食品与发酵工业. 2020, (13): 85-91. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023681

 摘要 (19)  HTML  PDF (2445KB) (12)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

Tween 20与蛋白质相互作用后对乳液物理及氧化稳定性的影响

张泰毓, 何姗, 张雨晴, 王宁, 黄国, 隋晓楠, 江连洲

食品与发酵工业. 2020, (13): 92-98. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023104

 摘要 (12)  HTML  PDF (2684KB) (4)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

赤霉素缺失型番茄果实抗冷性变化

黄笑非, 屈彤彤, 丁洋, 雷彤彤, 张洁, 唐选明

食品与发酵工业. 2020, (13): 99-106. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023044

 摘要 (13)  HTML  PDF (2396KB) (4)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

基于“开-闭”环的铁离子探针的合成及性能研究

李长江, 李晴, 张莉艳, 郑玉船, 潘乐, 柯仲成, 李博文

食品与发酵工业. 2020, (13): 107-113. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023795

 摘要 (14)  HTML  PDF (5959KB) (4)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

含醋酸菌粉末的食品对ICR小鼠的酒精性肝损伤的影响

陈小雪, 田思敏, 程永强

食品与发酵工业. 2020, (13): 114-118. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023449

 摘要 (26)  HTML  PDF (1628KB) (10)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

长双歧杆菌抗生素初始微生物折点值制定及耐药机制探讨

赵芳, 赵建新, 张灏, 陈卫, 陆文伟

食品与发酵工业. 2020, (13): 119-126. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023578

 摘要 (11)  HTML  PDF (3160KB) (3)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

植物乳杆菌CCFM8724对致龋双菌生物膜的抑制作用

秦苏佳, 徐晚晴, 张秋香, 赵建新, 张灏, 陈卫

食品与发酵工业. 2020, (13): 127-132. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023436

 摘要 (18)  HTML  PDF (2910KB) (10)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

生产与科研应用

浓香型白酒酒尾回收利用蒸馏条件的研究

袁华伟, 王连, 王鑫, 郑佳, 安明哲, 乔宗伟, 梁露, 李治中

食品与发酵工业. 2020, (13): 133-139. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023831

 摘要 (18)  HTML  PDF (6437KB) (9)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

高分子微孔膜过滤厚度对浓香型白酒风味的影响

蒋智, 赵金松, 孙跃, 张明文, 李丹, 胡雪

食品与发酵工业. 2020, (13): 140-145. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023585

 摘要 (17)  HTML  PDF (1995KB) (12)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

陶融型大曲培养贮存过程生化指标变化规律及相关性研究

陈蒙恩, 韩素娜, 侯建光, 李建民, 陈伟平, 李华, 邓杰, 胡晓龙

食品与发酵工业. 2020, (13): 146-151. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023213

 摘要 (16)  HTML  PDF (2894KB) (8)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

超高压技术催陈白兰地中酯类物质的工艺优化

闫浩凯, 张波, 刘琦, 牛见明, 史肖, 韩舜愈

食品与发酵工业. 2020, (13): 152-159. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023784

 摘要 (14)  HTML  PDF (2542KB) (5)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

三个焙烤温度焦香麦芽焙烤过程的 $L^* a^* b^*$ 变化

郝俊光, 莫小丹, 陈静, 邱彦兴

食品与发酵工业. 2020, (13): 160-165. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023714

 摘要 (15)  HTML  PDF (3841KB) (3)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

硫化氢和一氧化氮的交互作用对香蕉采后品质及抗氧化体系的影响

崔文玉, 许新月, 张仁堂, 弓志青, 王文亮, 王延圣

食品与发酵工业. 2020, (13): 166-173. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023598

 摘要 (12)  HTML  PDF (3418KB) (3)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

Vc@SeNPs抗氧化活性评价及其对鲜切苹果品质的影响

李长江, 朱珊珊, 王娜, 聂梦娇, 郑国栋, 杨丽聪

食品与发酵工业. 2020, (13): 174-181. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022606

 摘要 (50)  HTML  PDF (3770KB) (13)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

板式换热器中豆浆的沉积行为

曾庆军, 华欲飞, 陈业明, 孔祥珍

食品与发酵工业. 2020, (13): 182-189. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023189

 摘要 (15)  HTML  PDF (2892KB) (4)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

微细化薯渣粉对小麦面团特性的影响

尹旭敏, 刘月如, 杨茂, 李晓英, 曾志红, 曾小峰, 商桑

食品与发酵工业. 2020, (13): 190-195. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023804

 摘要 (13)  HTML  PDF (2447KB) (4)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

大黄鱼鱼卵磷脂乳化姜黄素工艺的研究

黄璐瑶, 杜艳瑜, 陆晓丹, 梁鹏, 陈丽娇, 程文健

食品与发酵工业. 2020, (13): 196-202. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023888

 摘要 (16)  HTML  PDF (3404KB) (4)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

超声处理对蓝莓汁杀菌效果和品质的影响

楚文靖, 叶双双, 张付龙, 王贤, 尚传仙

食品与发酵工业. 2020, (13): 203-208. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023927

 摘要 (15)  HTML  PDF (1747KB) (3)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

过氧化氢/硫酸铜氧化慈姑淀粉的制备及性质研究

戴得蓉, 雷敏, 谢建明, 段丽丽, 桂超

食品与发酵工业. 2020, (13): 209-216. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023691

 摘要 (16)  HTML  PDF (5799KB) (1)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

冻结速率对烤甘薯品质的影响

徐茂, 向敏, 王子涵, 蒋和体

食品与发酵工业. 2020, (13): 217-224. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023770

 摘要 (13)  HTML  PDF (1697KB) (3)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

手工与机制牦牛酥油的品质差异

马燕卿, 罗婧文, 王洪伟, 索化夷, 宋佳佳, 张玉

食品与发酵工业. 2020, (13): 225-229. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023990

 摘要 (13)  HTML  PDF (2272KB) (3)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

分析与检测

不同品牌郫县豆瓣品质指标分析

范智义, 邓维琴, 李恒, 杨国华, 李洁芝, 周志帅, 陈功

食品与发酵工业. 2020, (13): 230-236. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023629

 摘要 (18)  HTML  PDF (2544KB) (7)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

Microbio方法与平板计数方法在菌落计数中的比较

郭佳, 王娉, 周继福, 赵晓美, 刘继锋, 陈颖

食品与发酵工业. 2020, (13): 237-243. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023190

 摘要 (15)  HTML  PDF (2101KB) (3)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

四种海产鱼卵的营养成分差异性分析及评价

郑婷婷, 周静, 翁欣, 陈丽娇, 程文健, 庞杰, 梁鹏

食品与发酵工业. 2020, (13): 244-249. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023891

 摘要 (15)  HTML  PDF (1404KB) (5)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

多元素分析结合化学计量学方法快速判别宁夏和青海枸杞

连思雨, 谢瑜杰, 张紫娟, 范春林, 王明林, 陈辉

食品与发酵工业. 2020, (13): 250-254. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023771

 摘要 (19)  HTML  PDF (1500KB) (9)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

罗非鱼加工副产物速酿鱼露发酵过程中呈味物质分析

边昊, 陈柏宇, 杜金晶, 陈志炎, 李锐

食品与发酵工业. 2020, (13): 255-261. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024053

 摘要 (12)  HTML  PDF (1925KB) (3)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

综述与专题评论

辣椒素降糖作用及其机制研究进展

张世奇, 唐兰兰, 孙劲毅, 杨娟, 惠永海

食品与发酵工业. 2020, (13): 262-269. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023790

 摘要 (24)  HTML  PDF (1964KB) (26)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

纳微米颗粒稳定泡沫的研究现状及在食品中的应用

李梦飒, 赵国华, 叶发银

食品与发酵工业. 2020, (13): 270-279. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023695

 摘要 (19)  HTML  PDF (1796KB) (8)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

代谢组学在植物多酚类物质检测分析中的应用

于淼, 王长远, 王霞

食品与发酵工业. 2020, (13): 280-285. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023747

 摘要 (18)  HTML  PDF (1260KB) (11)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

益生菌中胆盐水解酶作用机制研究进展

唐洪玉, 宋馨, 夏永军, 艾连中, 王光强

食品与发酵工业. 2020, (13): 286-292. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023950

 摘要 (17)  HTML  PDF (2116KB) (3)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

丁酸梭菌及其代谢产物在食品加工中的应用

附俊杰, 李丽, 刘军, 廖挺, 帖余, 温雪瓶

食品与发酵工业. 2020, (13): 293-298. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023798

 摘要 (17)  HTML  PDF (2652KB) (10)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

气/液态氮在食品加工技术中的应用机制和研究进展

程丽娜, 余元善, 吴炜俊, 邹颖, 邹波, 李俊, 徐玉娟, 肖更生

食品与发酵工业. 2020, (13): 299-304. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023936

 摘要 (17)  HTML  PDF (1822KB) (5)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

牦牛皮在食品领域的利用现状及应用前景分析

吴茜, 刘芳芳, 苗宇, 吕莉莉, 陈义, 赵志峰

食品与发酵工业. 2020, (13): 305-309. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024034

 摘要 (14)  HTML  PDF (1380KB) (6)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

杏果酒加工技术及品质分析研究进展

马倩, 徐佳, 左勇, 许努谦, 胡琨

食品与发酵工业. 2020, (13): 310-314. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023877

 摘要 (21)  HTML  PDF (1665KB) (17)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)