

过表达*pIs*基因结合前体流加提高小白链霉菌 ϵ -聚赖氨酸产量

汪泽, 王开方, 胡扬帆, 毛忠贵, 陈旭升

食品与发酵工业. 2020, (14): 1-6. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023475

 摘要 (55)  HTML  PDF (1097KB) (30)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

紫色红曲菌W-2发酵液橙、黄色素的分离及初步定性

许赣荣, 邢宏博, 倪冬姣, 张薄博, 陈磊, 邹新华

食品与发酵工业. 2020, (14): 7-11. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022935

 摘要 (90)  HTML  PDF (1898KB) (37)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

具有高细胞黏附性及高生物膜形成能力的植物乳杆菌有效抑制小鼠体内空肠弯曲杆菌毒力因子的转录活性

金星, 贺禹丰, 周永华, 陈晓华, 王刚, 赵建新, 张灏, 陈卫

食品与发酵工业. 2020, (14): 12-18. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023559

 摘要 (38)  HTML  PDF (2672KB) (14)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

冷浸渍开始阶段接种戴尔有孢圆酵母(*Torulaspora delbrueckii*)对葡萄酒中挥发性成分和生物胺含量的影响

张博钦, 尤雅, 成池芳, 段长青, 燕国梁

食品与发酵工业. 2020, (14): 19-27. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023928

 摘要 (36)  HTML  PDF (1497KB) (15)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

不同整形方式对‘梅鹿辄’葡萄酒品质及CIELAB色空间特征的影响

黄小晶, 牛锐敏, 沈甜, 许泽华, 陈卫平

食品与发酵工业. 2020, (14): 28-33. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023554

 摘要 (38)  HTML  PDF (884KB) (20)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

不同pH和离子强度条件下青鱼(*Mylopharyngodon piceus*)肌浆蛋白IgG/IgE结合能力的变化

朱一丹, 谢国锦, 高岭, 杨方, 高沛, 余达威, 姜启兴, 许艳顺, 夏文水

食品与发酵工业. 2020, (14): 34-39. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023558

 摘要 (27)  HTML  PDF (3405KB) (8)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

基于Illumina MiSeq分析贵州凯里酸汤独特风味的优势菌群

王琪琪, 田界先, 潘宗东, 杜静, 辛健康, 张传博

食品与发酵工业. 2020, (14): 40-47. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023081

 摘要 (29)  HTML  PDF (2088KB) (6)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

神仙豆中脂肽产生菌的筛选及脂肽特性分析

陈志娜, 薛咏振, 叶韬, 刘天, 沈业桥

食品与发酵工业. 2020, (14): 48-53. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023671

 摘要 (31)  HTML  PDF (1310KB) (6)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

水溶性大豆多糖对马铃薯淀粉理化性能的影响

焦昆鹏, 马丽苹, 张晓宇, 罗磊, 向进乐, 樊金玲, 杜琳

食品与发酵工业. 2020, (14): 54-59. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023431

 摘要 (31)  HTML  PDF (947KB) (11)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

冻结方式对油条中淀粉特性的影响

雷萌萌, 贾若南, 黄婉婧, 艾志录, 潘治利, 黄忠民

食品与发酵工业. 2020, (14): 60-64. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023573

 摘要 (31)  HTML  PDF (3715KB) (9)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

冠突散囊菌繁殖体提取物抑菌活性研究

肖晗汕, 李滔滔, 汤涵, 陈怡, 汪无忌, 刘纯, 胡治远, 余松林, 文瑞明, 刘石泉

食品与发酵工业. 2020, (14): 65-69. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023391

 摘要 (28)  HTML  PDF (2708KB) (10)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

美拉德交联对乳清分离蛋白-酪蛋白酸钠-普鲁兰多糖薄膜阻隔性及抗氧化性的改性研究

郟梓含, 雷桥, 高文婧, 曹庆龙

食品与发酵工业. 2020, (14): 70-76. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023392

 摘要 (23)  HTML  PDF (1666KB) (7)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

百香果皮果胶的分子特征及Ca²⁺与Zn²⁺致流变变化的研究

丁宁, 艾连中, 赖凤羲, 张汇, 宋子波

食品与发酵工业. 2020, (14): 77-84. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024099

 摘要 (33)  HTML  PDF (1242KB) (10)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

γ-聚谷氨酸对面条面团流变学特性和微观结构的影响

刘芳, 皇高峰, 王青, 张继冉, 徐淑霞, 张世敏, 吴坤

食品与发酵工业. 2020, (14): 85-90. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023398

 摘要 (26)  HTML  PDF (3378KB) (10)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

微波处理小麦面粉对淀粉及蛋白质性质的影响

刘海波, 廖超, 郑万琴, 刘雄

食品与发酵工业. 2020, (14): 91-97. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022372

 摘要 (27)  HTML  PDF (2544KB) (19)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

新型抗菌肽Temporin-SHf在毕赤酵母中的表达及诱导条件优化

王莲哲, 江宏浩, 唐宜飞, 洪军

食品与发酵工业. 2020, (14): 98-102. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023811

 摘要 (36)  HTML  PDF (2387KB) (23)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

改性蛭石吸附-包埋法固定化脂肪酶的研究

黄静, 梁密

食品与发酵工业. 2020, (14): 103-107. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023544

 摘要 (18)  HTML  PDF (2397KB) (4)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

生产与科研应用

新型耐热腈水合酶的异源表达及其催化工艺研究

张赛兰, 李婷, 程中一, 周丽, 周哲敏, 刘中美, 崔文璟

食品与发酵工业. 2020, (14): 108-113. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023215

 摘要 (21)  HTML  PDF (2203KB) (3)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

两种浓缩工艺对苹果油汁贮藏期品质及抗氧化活性的影响

高欣月, 万金庆, 厉建国, 杨帆, 冷争争

食品与发酵工业. 2020, (14): 114-120. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024037

 摘要 (20)  HTML  PDF (1212KB) (5)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

生食大眼金枪鱼中生物胺产生菌的分离与鉴定

李少丽, 邓建朝, 李春生, 杨贤庆, 吴燕燕, 陈胜军, 马海霞

食品与发酵工业. 2020, (14): 121-126. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023462

 摘要 (26)  HTML  PDF (1065KB) (7)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

不同热加工方式对罗非鱼片食用品质的影响

李锐, 孙祖莉, 李来好, 杨贤庆, 魏涯, 岑剑伟, 相悦, 赵永强

食品与发酵工业. 2020, (14): 127-135. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023881

 摘要 (21)  HTML  PDF (1241KB) (5)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

护色剂对调味鱼杀菌过程中护色效果及美拉德反应的影响

齐慧林, 杨方, 余达威, 刘晓丽, 姜启兴, 许艳顺, 于沛沛, 夏文水

食品与发酵工业. 2020, (14): 136-141. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023090

 摘要 (20)  HTML  PDF (984KB) (5)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

发酵米粉中优良细菌的分离筛选及鉴定

熊香元, 张立钊, 陈力力, 龚慧可, 周玥, 任佑华

食品与发酵工业. 2020, (14): 142-147. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023830

 摘要 (21)  HTML  PDF (4182KB) (7)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

桑葚果园中酿酒酵母的分离鉴定及特性研究

章之柱, 尹金彦, 孟洋, 陈莉, 卢红梅

食品与发酵工业. 2020, (14): 148-155. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024083

 摘要 (28)  HTML  PDF (2452KB) (8)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

重组大肠杆菌产乙酰乳酸合成酶发酵条件优化

赵婷, 黄礼清, 金紫阳, 袁思棋, 刘君

食品与发酵工业. 2020, (14): 156-162. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023567

 摘要 (22)  HTML  PDF (2797KB) (11)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

膜透气性参数对朝天椒(*Capsicum annuum* var. *conoides*)自发气调包装冷藏效果的影响

田玉肖, 唐月明, 高佳, 宋占锋, 罗芳耀, 朱永清, 王祖莲, 陈晴

食品与发酵工业. 2020, (14): 163-168. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023947

 摘要 (25)  HTML  PDF (1151KB) (5)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

气调冷藏对崇左江州酸菜贮藏品质的影响

陈永, 莫国欢, 邱洁, 陈甜甜, 李方方, 郑欣

食品与发酵工业. 2020, (14): 169-175. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023922

 摘要 (22)  HTML  PDF (1218KB) (9)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

复合菌种发酵对青稞淀粉品质的影响

孙培利, 车正清, 焦捷, 蒲莹, 王树林, 杜艳

食品与发酵工业. 2020, (14): 176-181. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023639

 摘要 (30)  HTML  PDF (3059KB) (7)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

番石榴多酚的提取纯化及其抑菌活性研究

周浓, 莫日坚, 黄秋艳, 李承勇

食品与发酵工业. 2020, (14): 182-188. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023870

 摘要 (36)  HTML  PDF (5867KB) (11)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

不同干燥方法对香菇片品质及微观结构的影响

许洋, 徐茂, 蒋和体

食品与发酵工业. 2020, (14): 189-197. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023822

 摘要 (15)  HTML  PDF (5262KB) (14)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

分析与检测

基于全二维气相色谱-飞行时间质谱及感官分析的中法白兰地香气特征研究

李元一, 邢可馨, 张葆春, 申春华, 徐岩, 唐柯

食品与发酵工业. 2020, (14): 198-203. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023734

 摘要 (24)  HTML  PDF (1746KB) (14)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

白酒中有机酸和醛类的偏小二乘回归法定量分析模型

吉鑫, 樊双喜, 李宜聪, 钟其顶, 陆玮, 李安军, 刘国英, 黄艳, 胡心行, 叶方平

食品与发酵工业. 2020, (14): 204-210. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023839

 摘要 (18)  HTML  PDF (1953KB) (4)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

基于紫外光谱法的青稞酒快速鉴别方法

张世芝, 唐玮琦, 张明锦, 朵兴红

食品与发酵工业. 2020, (14): 211-215. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023941

 摘要 (18)  HTML  PDF (850KB) (3)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

近红外光谱对蒙阴黄桃硬度和可溶性固形物的在线检测

于怀智, 陈东杰, 姜沛宏, 张玉华, 郭风军, 张长峰

食品与发酵工业. 2020, (14): 216-221. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022156

 摘要 (17)  HTML  PDF (2806KB) (3)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

基于主成分分析和聚类分析的橄榄油中微量元素的统计比较

杨雯懿, 陈林, 周学忠

食品与发酵工业. 2020, (14): 222-227. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024115

 摘要 (23)  HTML  PDF (874KB) (7)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

洛阳传统绿豆酸浆营养成分分析与品质多样性

李璇, 韩四海, 李鑫玲, 潘春蕊, 陶玉欣, 刘建学

食品与发酵工业. 2020, (14): 228-233. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023510

 摘要 (56)  HTML  PDF (840KB) (6)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

气质联用技术结合电子鼻分析红酸汤挥发性风味差异

杨进军, 胡金祥, 王林, 乔明锋, 何莲, 吴华昌, 邓静, 易宇文

食品与发酵工业. 2020, (14): 234-242. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023221

 摘要 (20)  HTML  PDF (1168KB) (11)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

电子鼻结合气相色谱-质谱联用技术分析松茸减压贮藏过程中挥发性风味成分变化

张沙沙, 罗晓莉, 曹晶晶, 何容, 张微思

食品与发酵工业. 2020, (14): 243-248. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023097

 摘要 (24)  HTML  PDF (936KB) (14)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

巫山脆李营养品质评价

郝麒麟, 陈媛, 黄先智, 丁晓雯

食品与发酵工业. 2020, (14): 249-255. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023727

 摘要 (26)  HTML  PDF (928KB) (7)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

液相色谱-串联质谱分析监测马铃薯中的主要糖苷生物碱

任兴权, 苏菊, 苏阿龙王蓉, 刘盼

食品与发酵工业. 2020, (14): 256-261. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024017

 摘要 (18)  HTML  PDF (1280KB) (6)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

基于主成分分析法的盐水鹅老卤风味强度评价模型的构建

邵俊锋, 李波, 陆炆, 王君, 崔桂友

食品与发酵工业. 2020, (14): 262-268. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023453

 摘要 (21)  HTML  PDF (1037KB) (6)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

综述与专题评论

水产品贮藏期间风味劣变机理的研究进展

尹一鸣, 徐永霞, 张朝敏, 李学鹏, 李秋莹, 谢晶, 励建荣

食品与发酵工业. 2020, (14): 269-274. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023480

 摘要 (25)  HTML  PDF (860KB) (11)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

产酯酵母及其产酯关键酶的研究进展

彭立影, 刘功良, 费永涛, 余洁瑜, 刘锐, 白卫东, 王莉嫦, 贾爱娟

食品与发酵工业. 2020, (14): 275-282. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024198

 摘要 (26)  HTML  PDF (1109KB) (8)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

多糖替代动物脂肪与肌原纤维蛋白相互作用的研究现状

周凤超, 陈伟娇, 辜银环, 廖薇, 刘雅玲

食品与发酵工业. 2020, (14): 283-288. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023684

 摘要 (17)  HTML  PDF (799KB) (8)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

茶多酚在预制调理食品中的应用进展

杜密英, 王敬涵, 孙卉, 莫美莲, 李玉莹, 何志贵

食品与发酵工业. 2020, (14): 289-294. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023885

 摘要 (33)  HTML  PDF (1011KB) (25)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

基于壳聚糖的绿色抗菌复合涂膜材料及其在水果保鲜应用上的研究进展

徐昊洋, 阮长晴

食品与发酵工业. 2020, (14): 295-302. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023683

 摘要 (27)  HTML  PDF (1290KB) (7)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)