

谷氨酰胺转氨酶活化蛋白酶在大肠杆菌中的表达及性质研究

高慧, 刘松

食品与发酵工业. 2020, (15): 1-7. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023938

 摘要 (69)  HTML  PDF (2694KB) (58)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

高转苷活性乳糖酶编码基因的克隆与酶学特征研究

田康明, 赵继华, 牛丹丹, NokuthulaPeaceMCHUNU, 王彩喆, 王正祥

食品与发酵工业. 2020, (15): 8-13. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023829

 摘要 (42)  HTML  PDF (2135KB) (25)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

阿拉伯呋喃糖苷酶的重组表达及其发酵工艺优化

李鸿雁, 陆健, 李晓敏

食品与发酵工业. 2020, (15): 14-20. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023748

 摘要 (44)  HTML  PDF (2431KB) (40)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

甜蛋白Brazzein在毕赤酵母中的表达及应用

孟珊珊, 谭明, 肖冬光, 宋斌

食品与发酵工业. 2020, (15): 21-26. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023943

 摘要 (25)  HTML  PDF (1508KB) (28)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

改造非磷酸转移酶葡萄糖转运途径强化解淀粉芽胞杆菌合成L-酪氨酸

季安营, 魏雪团

食品与发酵工业. 2020, (15): 27-31. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023863

 摘要 (26)  HTML  PDF (1311KB) (15)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

高产叶黄素小球藻(*Chlorella sorokiniana*) FZU60高盐度适应性驯化及表征

马瑞娟, 唐珠珍, 赵旭蕊, 谢友坪, 陈剑锋

食品与发酵工业. 2020, (15): 32-38. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024169

 摘要 (19)  HTML  PDF (4580KB) (13)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

罗非鱼副产物抗菌肽的制备及其对无乳链球菌抑菌活性分析

岑剑伟, 赵敏, 杨贤庆, 李来好, 黄卉, 赵永强, 魏涯, 杨少玲, 林织

食品与发酵工业. 2020, (15): 39-45. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023832

 摘要 (21)  HTML  PDF (2417KB) (19)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

酶改性大豆种皮多糖对蛋白乳液稳定性的影响

王胜男, 赵贺开, 邵国强, 王冰冶, 曲丹妮, 刘思怡, 何余堂, 刘贺

食品与发酵工业. 2020, (15): 46-51. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023755

 摘要 (25)  HTML  PDF (1760KB) (13)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

牦牛乳硬质干酪体外消化前后ACE抑制肽分析

宋雪梅, 梁琪, 宋国顺, 张炎

食品与发酵工业. 2020, (15): 52-59. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023864

 摘要 (18)  HTML  PDF (1105KB) (11)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

西北酸菜中吸附黄曲霉毒素B₁乳酸菌株的筛选鉴定及稳定性研究

唐璎, 孟宪刚, 邓展瑞, 马芮萍, 黄佳

食品与发酵工业. 2020, (15): 60-65. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024201

 摘要 (18)  HTML  PDF (1769KB) (9)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

优质低度与高度浓香型白酒挥发性风味组分差异特征解析

张馨元, 徐岩, 王栋, 陈双

食品与发酵工业. 2020, (15): 66-71. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023799

 摘要 (23)  HTML  PDF (1366KB) (26)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

脉冲电场预处理对冷浸渍发酵葡萄酒品质的影响

郑志超, 蔡锦林, 曾新安

食品与发酵工业. 2020, (15): 72-76. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023792

 摘要 (19)  HTML  PDF (2735KB) (10)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

发酵型青梅酒的微滤：膜污染分析与品质评价

熊勤梅, 肖胜舰, 黄钧, 周荣清, 张立强, 金焱

食品与发酵工业. 2020, (15): 77-83. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023758

 摘要 (18)  HTML  PDF (2149KB) (9)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

苹果酸-乳酸发酵中乳酸菌的分离及其对葡萄酒香气成分的影响

张煜晨, 张丹丹, 林可, 王斌, 程卫东, 史学伟

食品与发酵工业. 2020, (15): 84-92. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023973

 摘要 (27)  HTML  PDF (1580KB) (10)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

螺旋筛板气升式反应器在真菌发酵中的应用

李想, 陈瑜琦, 王子凡, 郑志永, 陈海琴, 高敏杰, 詹晓北

食品与发酵工业. 2020, (15): 93-99. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023704

 摘要 (21)  HTML  PDF (3541KB) (11)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

药(食)真菌发酵豆渣的主要功能物质及生物活性变化

吴永祥, 吴丽萍, 朴银美, 金泰完

食品与发酵工业. 2020, (15): 100-106. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024045

 摘要 (17)  HTML  PDF (1523KB) (16)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

人工接种肠膜明串珠菌对发酵樱菜中的化学成分和微生物数量的影响

刘笑笑, 金永梅, 李姝睿, 李胜男, 王嵩, 魏春雁

食品与发酵工业. 2020, (15): 107-112. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023923

 摘要 (18)  HTML  PDF (3594KB) (10)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

玉米猴头菌菌粮营养评价及加工特性研究

雷彤彤, 黄笑非, 屈彤彤, 张洁, 陈鹏举, 唐选明

食品与发酵工业. 2020, (15): 113-118. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023776

 摘要 (15)  HTML  PDF (1741KB) (8)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

沙棘籽油凝胶的制备及流变特性研究

高雅馨, 李晓倩, 于有强, 侯占群, 牟德华

食品与发酵工业. 2020, (15): 119-127. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024188

 摘要 (17)  HTML  PDF (5433KB) (7)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

不同干燥技术对牡丹籽油微胶囊品质的影响

张玉, 罗婧文, 马燕卿, 曾凡坤

食品与发酵工业. 2020, (15): 128-133. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024090

 摘要 (16)  HTML  PDF (2095KB) (17)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

不同果桑品种加工品质评价

宋志姣, 樊金欣, 李德焕, 周艺垠, 郭燕, 蒋碧婷, 杨丽莎, 杨钧林, 范国明

食品与发酵工业. 2020, (15): 134-139. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023599

 摘要 (23)  HTML  PDF (1167KB) (7)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

多指标试验公式法优化哈密瓜片真空热风干燥工艺

赵泽颖, 袁越锦, 王栋, 赵哲

食品与发酵工业. 2020, (15): 140-146. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023708

 摘要 (16)  HTML  PDF (2656KB) (8)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

Ag-SiO₂-TiO₂纳米包装对新鲜绿竹笋储藏品质的影响

张冬梅, 王素雅, 杨荣, 王璆, 周芹芹

食品与发酵工业. 2020, (15): 147-153. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023910

 摘要 (16)  HTML  PDF (2511KB) (12)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

纳米氧化锌复合涂膜中锌的迁移及其对采后红橘的影响

高燕利, 徐丹, 任丹, 吴习宇

食品与发酵工业. 2020, (15): 154-161. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023827

 摘要 (22)  HTML  PDF (2807KB) (10)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

猕猴桃在冻干-真空微波联合干燥过程中的品质变化与水分分布特征

廉苗苗, 黄略略, 段续

食品与发酵工业. 2020, (15): 162-168. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024149

 摘要 (17)  HTML  PDF (3231KB) (15)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

自发气调包装薄膜透气性对花椰菜低温贮藏品质的影响

唐月明, 高佳, 朱永清, 罗芳耀, 李浦, 王祖莲, 陈晴

食品与发酵工业. 2020, (15): 169-174. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024131

 摘要 (13)  HTML  PDF (2194KB) (12)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

果糖处理对冷藏雷竹笋品质和木质化的影响及其调控机制研究

周大祥, 汪开拓, 匡文玲, 雷长毅, 邱玲岚, 黎春红, 蒋永波

食品与发酵工业. 2020, (15): 175-183. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023916

 摘要 (16)  HTML  PDF (5249KB) (13)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

贵州不同地区核桃果实特性分析及加工适宜性分类

耿阳阳, 胡伯凯, 王纪辉, 刘亚娜, 何佳丽, 胡译文, 梁美, 吴华丽

食品与发酵工业. 2020, (15): 184-192. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023944

 摘要 (15)  HTML  PDF (1669KB) (9)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

不同品种、不同采摘月份对芒果干营养成分和食用品质的影响

刘韞滔, 张蕙兰, 李诚, 刘爱平, 胡滨, 杨文久

食品与发酵工业. 2020, (15): 193-200. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023999

 摘要 (19)  HTML  PDF (1636KB) (20)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

电生功能水对三种蔬菜质构及营养品质的影响

朱旭冉, 程铭, 邢维海, 杨立亭, 曲丽洁, 王健, 刘媛

食品与发酵工业. 2020, (15): 201-208. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023274

 摘要 (16)  HTML  PDF (2783KB) (13)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

粗梗稠李中花色苷的提取及其理化性质和稳定性研究

李晓娇, 何健民, 韩德仙, 何春燕, 侯洪波

食品与发酵工业. 2020, (15): 208-216. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023412

 摘要 (24)  HTML  PDF (4840KB) (20)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

万寿菊多糖的纯化、组成分析及其体外抗氧化和抗肿瘤活性研究

何念武, 曹思娟, 张咪

食品与发酵工业. 2020, (15): 216-224. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024048

 摘要 (25)  HTML  PDF (5806KB) (15)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

分析与检测

酸马奶片的营养成分分析与评价

王卉, 洋洋, 乌有娜, 乔晓宏, 双全

食品与发酵工业. 2020, (15): 224-230. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024071

 摘要 (18)  HTML  PDF (1112KB) (11)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

不同成熟期切达干酪的组分及特征风味物质的解析

程晶晶, 陈会民, 罗洁, 王少博, 陈树兴

食品与发酵工业. 2020, (15): 231-237. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023149

 摘要 (14)  HTML  PDF (1998KB) (10)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

采用实时荧光定量PCR法同时定性定量检测发酵乳中多种益生菌

覃璐琪, 梁晓琳, 潘海博, 莫明规, 饶川艳, 聂梦琳, 梅丽华, 李全阳

食品与发酵工业. 2020, (15): 238-244. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023849

 摘要 (15)  HTML  PDF (1640KB) (9)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

甘肃河西走廊产区本土酒球菌对赤霞珠干红葡萄酒香气品质的影响

王诗, 王璐璐, 赵丹丹, 杨学山, 韩舜愈, 祝霞

食品与发酵工业. 2020, (15): 245-251. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023393

 摘要 (19)  HTML  PDF (2891KB) (22)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

基于SPME-GC-MS技术分析曲霉型豆豉生产过程中的挥发性成分变化

李金林, 万亮, 王维亚, 黄丽, 王筱兰, 涂宗财

食品与发酵工业. 2020, (15): 252-257. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023817

 摘要 (21)  HTML  PDF (2071KB) (10)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

枯草芽孢杆菌BSNK-5发酵豆乳特有风味物质研究

高雅鑫, 倪楠, 许斌, 范海茹, 张蒙冉, 卢聪, 张娜娜, 范蓓, 王凤忠, 李淑英

食品与发酵工业. 2020, (15): 258-264. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023635

 摘要 (17)  HTML  PDF (2456KB) (8)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

琼枝麒麟菜的营养成分分析与评价

李继伟, 杨贤庆, 潘创, 陈胜军, 戚勃, 许加超

食品与发酵工业. 2020, (15): 265-269. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022869

 摘要 (20)  HTML  PDF (1091KB) (16)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

高效液相色谱-电感耦合等离子体质谱法测定海藻中5种砷形态

陈露, 嵇晶, 金佳颖, 郑丽杰, 韩威, 王欣之, 刘睿, 吴皓

食品与发酵工业. 2020, (15): 270-275. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023903

 摘要 (18)  HTML  PDF (1354KB) (15)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

常见食品及调味品中嘌呤类组分含量分析及分布规律

丁玉庭, 张静, 周绪霞, 赵培城

食品与发酵工业. 2020, (15): 276-281. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023617

 摘要 (21)  HTML  PDF (2779KB) (13)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

常见市售袋装熟制牛肉产品的营养安全品质调查与分析

张雪茹, 宋志超, 刘婷婷, 杨潇, 刘永峰

食品与发酵工业. 2020, (15): 282-288. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024145

 摘要 (15)  HTML  PDF (3443KB) (8)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

膜修饰传感器检测扒鸡煮制老汤中鲜味氨基酸的样品处理

薄存美, 刘登勇, 王笑丹, 张庆永

食品与发酵工业. 2020, (15): 289-294. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024023

 摘要 (15)  HTML  PDF (3475KB) (8)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

综述与专题评论

杭白菊干燥技术及干燥品质研究进展

孙东宇, 郑志安, 李博睿, 吴敏

食品与发酵工业. 2020, (15): 295-300. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024030

 摘要 (21)  HTML  PDF (1093KB) (15)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

柑橘中酚酸类化合物及其生物活性与机理的研究进展

何雅静, 张群琳, 谷利伟, 孙志高, 马亚琴

食品与发酵工业. 2020, (15): 301-306. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024063

 摘要 (22)  HTML  PDF (1570KB) (18)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

浸渍式冷冻技术的研究进展

李晓燕, 陈杰, 樊博玮, 赵宜范, 闫淑晴

食品与发酵工业. 2020, (15): 307-312. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024094

 摘要 (22)  HTML  PDF (1503KB) (14)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

教育教学

基于OBE理念的《食品安全卫生原理》在线教学

宁亚维, 赵丹丹, 郝建雄

食品与发酵工业. 2020, (15): 313-317. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024387

 摘要 (27)  HTML  PDF (2686KB) (32)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

乳杆菌属分类学地位变迁后菌种名称英解汉译检索表(一)

食品与发酵工业. 2020, (15): 318-324.

 摘要 (22)  HTML  PDF (1041KB) (26)

[相关文章](#) | [计量指标](#)