

### 白色链霉菌 $\epsilon$ -聚赖氨酸合酶的异源表达及重组菌全细胞合成 $\epsilon$ -聚赖氨酸的条件优化

ITUZE KUBANA Marie Claudine, 乔郅钠, 徐美娟, 陈旭升, 杨套伟, 张显, 邵明龙, 饶志明

食品与发酵工业. 2020, (16): 1-6. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023895

 摘要 (70)  HTML  PDF (3046KB) (39)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 老白干香型白酒制曲过程中微生物多样性及其与风味成分的关系

马冰涛, 范恩帝, 李泽霞, 张煜行, 张志民, 郭亚伟, 姜东明, 陈叶福, 肖冬光, 郭学武

食品与发酵工业. 2020, (16): 7-16. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023902

 摘要 (69)  HTML  PDF (2394KB) (31)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 乳酸菌缓解全氟辛烷磺酸暴露导致的肝脏和肠道损伤

孙姗姗, 乌脩冰, 杨树荣, 焦婷, 司倩, 王刚, 赵建新, 张灏, 陈卫

食品与发酵工业. 2020, (16): 17-23. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023972

 摘要 (43)  HTML  PDF (7761KB) (28)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 乳清低聚肽的血管紧张素转化酶抑制作用及其稳定性研究

刘文颖, 周明, 冯晓文, 凌空, 谷瑞增

食品与发酵工业. 2020, (16): 24-29. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024005

 摘要 (31)  HTML  PDF (883KB) (15)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 水解豌豆蛋白特性表征及其与石榴皮提取物协同抗氧化作用探究

曹云刚, 李朝蕊, 韩馨蕊, 朱振宝, 冯莉, 黄峻榕, 熊幼翎

食品与发酵工业. 2020, (16): 30-36. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023816

 摘要 (42)  HTML  PDF (1805KB) (28)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 冠突散囊菌产胞外黑色素发酵条件优化及稳定性研究

杨妮, 刘素纯, 王继刚, 李幸, 刘泉雄

食品与发酵工业. 2020, (16): 37-42. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023768

 摘要 (36)  HTML  PDF (1414KB) (12)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 多元糖浸渍处理对真空冷冻干燥苹果片品质及微观孔隙结构的影响

王海鸥, 王前菊, 闫秋菊, 姜英, 周峰, 华春

食品与发酵工业. 2020, (16): 43-48. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022821

 摘要 (33)  HTML  PDF (2154KB) (25)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 一株产类胡萝卜素酵母的鉴定及其对猕猴桃酒风味的影响

赵江林, 陈林, 刘钰浩, 郑彦伯, 陈安均, 刘兴艳, 侯晓艳, 张志清

食品与发酵工业. 2020, (16): 49-55. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022895

 摘要 (31)  HTML  PDF (2601KB) (17)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 重组乳液粒径对甜橙油纳米微胶囊稳定性的影响

彭群, 段翰英, 叶之壮, 陆洁毅, 王超

食品与发酵工业. 2020, (16): 56-61. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023335

 摘要 (22)  HTML  PDF (2776KB) (18)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 余甘子不同溶剂提取物体外抗氧化活性及对H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>诱导RAW264.7细胞损伤的保护作用

李伟, 张小英, 叶嘉宜, 陈熔, 李一峰, 陈运娇, 曹庸

食品与发酵工业. 2020, (16): 62-69. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023461

 摘要 (23)  HTML  PDF (1336KB) (10)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 体外消化对不同极性植物多酚的抗氧化能力及生物利用度的影响

邢慧颖, 黄莉, 丁波, 赵望锋, 赵吉信, 张小凤, 王兴瑞

食品与发酵工业. 2020, (16): 70-77. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023627

 摘要 (35)  HTML  PDF (1275KB) (25)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 不同壁材对黑枸杞花青素微胶囊稳定性和缓释特性的影响

陈程莉, 李丰泉, 刁倩, 常馨月, 龚娣, 董全

食品与发酵工业. 2020, (16): 78-85. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023782

 摘要 (34)  HTML  PDF (4125KB) (24)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### κ-卡拉胶/K<sup>+</sup>凝胶体系对鱼糜凝胶特性和流变的影响

汤嘉慧, 郭全友, 邹咪, 谢晨, 熊泽语, 包海蓉

食品与发酵工业. 2020, (16): 86-92. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023796

 摘要 (24)  HTML  PDF (7901KB) (22)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 三种方法提取的清香木叶精油的抗氧化和抑菌活性研究

李晓娇, 杨丽华, 陈玉梅, 曹凯红, 何健民

食品与发酵工业. 2020, (16): 93-98. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022889

 摘要 (27)  HTML  PDF (1492KB) (17)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 棘孢木霉(*Trichoderma asperellum*)产聚半乳糖醛酸酶的特性

王恒震, 李化强, 吴菲菲, 陈琼, 张早明, 刘庆

食品与发酵工业. 2020, (16): 99-104. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023934

 摘要 ( 15 )  HTML  PDF (2506KB) ( 5 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 食品接触材料塑料中16种多环芳烃的迁移规律

陈沙, 喻俊磊, 朱作为, 张文中

食品与发酵工业. 2020, (16): 105-109. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023912

 摘要 ( 18 )  HTML  PDF (782KB) ( 11 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 奶粉中凝结芽孢杆菌的分离鉴定及其耐受性研究

张奕敏, 程辉, 柳良好, 赵志红

食品与发酵工业. 2020, (16): 110-114. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023873

 摘要 ( 21 )  HTML  PDF (1603KB) ( 8 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

## 生产与科研应用

---

### 木糖和葡萄糖共发酵生产L-组氨酸

吴鹤云, 张悦, 蒋帅, 田道光, 谢希贤, 陈宁

食品与发酵工业. 2020, (16): 115-120. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024144

 摘要 ( 27 )  HTML  PDF (1470KB) ( 12 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 产D-阿拉伯醇的近平滑假丝酵母菌的诱变选育及发酵优化

郑思梦, 张涛, 江波

食品与发酵工业. 2020, (16): 121-126. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024098

 摘要 ( 17 )  HTML  PDF (1071KB) ( 6 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 基于两阶段L-谷氨酸添加的功能性红曲产酸式Monacolin K的发酵工艺优化

于卓然, 陈程鹏, 张耀, 邱晓曼, 莫晶, 田冉, 洪厚胜

食品与发酵工业. 2020, (16): 127-134. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023786

 摘要 ( 16 )  HTML  PDF (7229KB) ( 6 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 珠形绿茶做形工艺优化及品质分析

刘盼盼, 郑鹏程, 龚自明, 冯琳, 滕靖, 高士伟, 郑琳, 王胜鹏, 桂安辉, 胡绍德

食品与发酵工业. 2020, (16): 135-140. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024168

 摘要 ( 30 )  HTML  PDF (1490KB) ( 11 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 沙棘、梨混合果汁配方研发及稳定剂配比优化

陈永浩, 李霁昕, 冯丽丹, 张祯, 把灵珍, 崔媛媛, 张煜, 蒋玉梅

食品与发酵工业. 2020, (16): 141-147. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024002

 摘要 ( 25 )  HTML  PDF (1144KB) ( 12 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 枯草芽孢杆菌L07产中性蛋白酶发酵条件优化

卢超, 陈景鲜, 王国霞, 陈刚, 李春阁, 王会鱼

食品与发酵工业. 2020, (16): 148-153. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023566

 摘要 ( 21 )  HTML  PDF (2556KB) ( 8 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 古尼拟青霉中抗氧化活性组分的分离纯化和液质联用分析

章能胜, 陈晓玲, 胡丰林

食品与发酵工业. 2020, (16): 154-158. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024310

 摘要 ( 24 )  HTML  PDF (842KB) ( 13 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 重组人Ⅲ型胶原蛋白的分离纯化

梁鑫, 张仁怀, 吕自力, 艾华伟, 刘冬, 梁波, 单旭东, 陈浩然

食品与发酵工业. 2020, (16): 159-163. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023967

 摘要 ( 20 )  HTML  PDF (4812KB) ( 13 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 不同干燥技术对核桃粕蛋白粉体特性的影响

李明娟, 张雅媛, 游向荣, 周葵, 王颖, 卫萍, 韦林艳

食品与发酵工业. 2020, (16): 164-170. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024014

 摘要 ( 22 )  HTML  PDF (943KB) ( 9 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 不同蒸煮条件对荸荠水分分布、营养成分及抗氧化活性的影响

詹歌, 周存山, 严佳慧, 陶守奎, 龙门

食品与发酵工业. 2020, (16): 171-176. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024330

 摘要 ( 19 )  HTML  PDF (1264KB) ( 11 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 复配天然保鲜剂结合冰温保鲜对牛肉保鲜效果的研究

郝瑞, 余群力, 陈颖予, 郑娅, 韩广星, 韩明山, 朱跃明

食品与发酵工业. 2020, (16): 177-182. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023872

 摘要 ( 20 )  HTML  PDF (862KB) ( 8 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 两种淀粉类辅料对真空微波干燥蓝莓多酚含量及抗氧化能力的影响

胡翔, 李洛欣, 罗堃, 冯建国, 郑淘, 曾艺琼, 辛济标, 孙俊宇, 郑慧, 杨勇

食品与发酵工业. 2020, (16): 183-189. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023979

 摘要 ( 29 )  HTML  PDF (1191KB) ( 10 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 木聚糖酶对米糠面团特性及面包烘焙品质的影响

孟祥平, 栾广忠, 孙华幸, 任龙梅, 赵丽贞

食品与发酵工业. 2020, (16): 190-195. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023670

 摘要 ( 19 )  HTML  PDF (981KB) ( 9 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 松露多糖的提取、分离纯化和结构鉴定

李美凤, 袁明昊, 邹仕赞, 郭力

食品与发酵工业. 2020, (16): 196-200. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024207

 摘要 ( 21 )  HTML  PDF (1873KB) ( 22 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 短波紫外线辐射处理对刺梨果实贮藏品质的影响

张志敏, 冉旭勇, 侯发民, 李建新, 李晓明, 章建军

食品与发酵工业. 2020, (16): 201-207. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024226

 摘要 ( 19 )  HTML  PDF (1044KB) ( 9 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 多变量统计分析评价1-甲基环丙烯对牛心甘蓝贮藏特性的影响

胡花丽, 赵欢欢, 罗淑芬, 周宏胜, 李建斌, 李鹏震

食品与发酵工业. 2020, (16): 208-214. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024177

 摘要 ( 18 )  HTML  PDF (1107KB) ( 5 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

## 分析与检测

---

### 气相色谱-质谱法检测葡萄酒中外源工业甘油副产物

王广浩, 高红波, 樊双喜, 李国辉, 钟其顶, 李艳

食品与发酵工业. 2020, (16): 215-219. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023046

 摘要 ( 18 )  HTML  PDF (621KB) ( 5 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 基于气相色谱-嗅闻-质谱联用技术和香气活度值解析及调控鸡蛋干关键风味物质

董园园, 李睿佳, 张明

食品与发酵工业. 2020, (16): 220-225. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023235

 摘要 ( 17 )  HTML  PDF (1707KB) ( 18 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 基于荧光共振能量转移的免疫传感器检测黄曲霉毒素B<sub>1</sub>

欧阳秀馥, 李琳, 张林威, 程云辉, 许宙

食品与发酵工业. 2020, (16): 226-230. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023311

 摘要 ( 19 )  HTML  PDF (2065KB) ( 5 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 顶空气相离子迁移谱技术对不同产地水蜜桃的气味指纹分析

于怀智, 姜滨, 孙传虎, 陈东杰, 王忠强, 张玉华, 郭风军, 张长峰

食品与发酵工业. 2020, (16): 231-235. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023530

 摘要 (21)  HTML  PDF (6867KB) (7)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 三种常用溶剂对98种农残检测结果稳定性的影响

张伟彪, 顾亚萍, 曾定玲, 王瑞, 林慧纯, 尹义捐, 方长发

食品与发酵工业. 2020, (16): 236-242. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023753

 摘要 (28)  HTML  PDF (932KB) (6)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

## 综述与专题评论

---

### 干酪乳杆菌*Lactobacillus casei*及相近菌种的分类变迁

张哲, 于学健, 曹艳花, 姚粟

食品与发酵工业. 2020, (16): 243-248. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023867

 摘要 (24)  HTML  PDF (614KB) (12)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 水产品生物活性肽的研究进展

蔡燕萍, 余晓婉, 张庆春, 何潇庭, 邵天伦, 韩眺, 刘晔峰, 丁玉庭, 刘建华

食品与发酵工业. 2020, (16): 249-256. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023834

 摘要 (33)  HTML  PDF (941KB) (19)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 浓香型白酒中短链脂肪酸及其乙酯对人体的影响

汪诗欣, 开朗, 杨静怡, 纪星名, 钱涵祺, 徐岩, 杜海

食品与发酵工业. 2020, (16): 257-263. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023723

 摘要 (21)  HTML  PDF (1070KB) (28)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 蒜氨酸生物活性的研究现状

蒋茂婷, 黄雪松

食品与发酵工业. 2020, (16): 264-269. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024070

 摘要 (24)  HTML  PDF (924KB) (16)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 微波场对食品的非热效应研究进展

胡蕾琪, 郭长凯, 潘志海, 栾东磊

食品与发酵工业. 2020, (16): 270-275. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023358

 摘要 (26)  HTML  PDF (783KB) (19)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 微生物来源淀粉分支酶异源高效表达策略的研究进展

管媛媛, 杨婷, 葛雨嘉, 黄静

食品与发酵工业. 2020, (16): 276-282. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023939

 摘要 ( 26 )  HTML  PDF (1034KB) ( 12 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 肉制品中N-亚硝胺的危害、形成机制及乳酸菌对其控制效果的研究进展

刘雨萱, 黄晓红, 徐晔, 牛淑慧, 王艺伦, 杨壹芳, 肖子涵, 余沁心, 刘书亮, 敖晓琳, 陈姝娟, 刘爱平, 何利, 杨勇

食品与发酵工业. 2020, (16): 283-289. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023785

 摘要 ( 18 )  HTML  PDF (1649KB) ( 13 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

## 教学论坛

---

### 《食品工艺学》“课程思政”教学改革与实践研究

梁鹏, 张华丹, 林贤明

食品与发酵工业. 2020, (16): 290-295. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023760

 摘要 ( 38 )  HTML  PDF (1086KB) ( 30 )

[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(二)

食品与发酵工业. 2020, (16): 296-300.

 摘要 ( 20 )  HTML  PDF (198KB) ( 7 )

[相关文章](#) | [计量指标](#)