

### 利用谷氨酸棒杆菌CRISPRi系统构建L-缬氨酸高产菌株

杜丽红, 熊海波, 徐达, 徐庆阳, 陈宁

食品与发酵工业. 2020, (17): 1-8. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024241

 摘要 (71)  HTML  PDF (2419KB) (33)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 代谢工程改造毕赤酵母发酵生产谷胱甘肽

蒋秋琪, 吕雪芹, 崔世修, 刘延峰, 堵国成, 刘龙

食品与发酵工业. 2020, (17): 9-14. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023602

 摘要 (28)  HTML  PDF (2251KB) (27)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### Nanog蛋白在大肠杆菌中的可溶性表达及发酵优化

李正杰, 顾正华, 石贵阳, 李由然, 辛瑜, 张梁

食品与发酵工业. 2020, (17): 15-21. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024015

 摘要 (24)  HTML  PDF (2121KB) (16)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 重组酵母菌N6076的差异表达基因功能及甲羟戊酸代谢分析

王璇, 欧科, 冯光文, 陈福欣, 王婷, 买买提热夏提·买买提, 钱卫东, 毛培宏

食品与发酵工业. 2020, (17): 22-26. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022542

 摘要 (54)  HTML  PDF (2514KB) (26)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 启动子对重组大肠杆菌合成番茄红素能力的影响

杨帆, 苏卜利, 王永红, 张玉莲, 黄桦瑞, 张秀秀, 朱红惠

食品与发酵工业. 2020, (17): 27-32. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023250

 摘要 (16)  HTML  PDF (1410KB) (8)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 大肠杆菌过氧化物酶EfeB在细胞氧化应激中的作用

丁亮亮, 刘进生, 顾鹏帅, 唐蕾

食品与发酵工业. 2020, (17): 33-39. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023143

 摘要 (13)  HTML  PDF (2128KB) (9)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 仿刺参体壁水提物中生物大分子的鉴定

宋艳, 常耀光, 薛长湖, 申晶晶

食品与发酵工业. 2020, (17): 40-45. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023486

 摘要 (17)  HTML  PDF (1267KB) (8)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### L-精氨酸/L-赖氨酸对乳清蛋白凝胶质构和持水性的影响

王耀松, 马天怡, 张唯唯, 黄梅桂, 应瑞峰, 胡荣蓉, 唐长波

食品与发酵工业. 2020, (17): 46-53. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024430

 摘要 (15)  HTML  PDF (5012KB) (7)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 豌豆低聚肽中具有发挥功能活性潜力的结构研究

王雨晴, 毕园, 张瑞雪, 方磊, 周明, 陈亮, 谷瑞增

食品与发酵工业. 2020, (17): 54-59. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024209

 摘要 (17)  HTML  PDF (2304KB) (8)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 糖基化修饰对核桃谷蛋白结构和功能特性的影响

张玥, 薛雨菲, 李芳, 杨罡, 戴志伟, 刘伟, 孔令明, 孙乾

食品与发酵工业. 2020, (17): 60-66. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024180

 摘要 (20)  HTML  PDF (2354KB) (15)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 脱酰胺对玉米醇溶蛋白乳化特性和结构的影响

董世荣, 王丽, 高昂, 徐微

食品与发酵工业. 2020, (17): 67-72. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023749

 摘要 (18)  HTML  PDF (2313KB) (4)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 干酪乳杆菌菌体表面物质对冻干存活率的影响

吴晟, 崔树茂, 毛丙永, 唐鑫, 赵建新, 张灏, 陈卫

食品与发酵工业. 2020, (17): 73-79. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023929

 摘要 (18)  HTML  PDF (2385KB) (7)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 代谢多种低聚糖乳酸菌的筛选鉴定及其部分益生特性研究

林丽, 邓倩, 罗琳, 康渝接, 严唯玮, 何利, 敖晓琳, 刘书亮

食品与发酵工业. 2020, (17): 80-86. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023653

 摘要 (15)  HTML  PDF (2446KB) (5)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 含共轭亚油酸功能组分配方对慢性结肠炎的改善作用

钱成, 王鸿超, 张秋香, 赵建新, 张灏, 陈卫, 陆文伟

食品与发酵工业. 2020, (17): 87-93. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023611

 摘要 (16)  HTML  PDF (4927KB) (4)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 两种红曲菌固态发酵产莫纳可林K和桔霉素的比较

李志强, 刘颖, 林风, 吴丽云

食品与发酵工业. 2020, (17): 94-98. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024736

 摘要 (15)  HTML  PDF (1203KB) (6)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 酱油发酵过程强化嗜盐四联球菌对酱油品质的影响

刘佳乐, 周朝晖, 李铁桥, 卢丽玲, 方芳

食品与发酵工业. 2020, (17): 99-106. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023200

 摘要 ( 21 )  HTML  PDF (3606KB) ( 10 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 发酵臭豆腐卤液的乳酸菌发酵菌种研究及香气成分分析

邓思敬, 杜磊, 谢静莉, 魏东芝

食品与发酵工业. 2020, (17): 107-113. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024290

 摘要 ( 15 )  HTML  PDF (2603KB) ( 8 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 高产L-乳酸副干酪乳杆菌对酸菜品质及安全性的影响

刘晓辉, 李杨, 敖静, 高晓梅, 孙玉禄

食品与发酵工业. 2020, (17): 114-118. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023920

 摘要 ( 13 )  HTML  PDF (1877KB) ( 3 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 大豆发酵液的抗氧化活性

陈彬和, 赵炳天, 孙亚娟, 李云兴

食品与发酵工业. 2020, (17): 119-124. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024441

 摘要 ( 19 )  HTML  PDF (1684KB) ( 6 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

## 生产与科研应用

---

### 芝麻香型白酒控温发酵中试研究

李一关, 王琪, 何璇, 高银涛, 蔡丛菊, 田庆贞, 陈建新

食品与发酵工业. 2020, (17): 125-130. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024151

 摘要 ( 17 )  HTML  PDF (3819KB) ( 10 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 固态法小米醋发酵过程中的风味物质变化

张宇, 潘洁琼, 满都拉, 孙子羽, 陈忠军

食品与发酵工业. 2020, (17): 131-137. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022902

 摘要 ( 17 )  HTML  PDF (1504KB) ( 9 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 枯草芽孢杆菌高产角蛋白酶发酵条件优化

冒鑫哲, 彭政, 周冠宇, 堵国成, 张娟

食品与发酵工业. 2020, (17): 138-144. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023592

 摘要 ( 23 )  HTML  PDF (3033KB) ( 15 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 超声波辅助兔骨粉脱脂工艺优化

许晶冰, 李雪, 贺稚非, 毛庆

食品与发酵工业. 2020, (17): 145-150. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024320

 摘要 (10)  HTML  PDF (2494KB) (4)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 牡蛎壳超细球霰石碳酸钙的制备与表征

高平章, 艾杨城, 钟榕榕, 翁文婷, 孙丽丹, 吕凤娇, 谢晓兰

食品与发酵工业. 2020, (17): 151-157. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023855

 摘要 (14)  HTML  PDF (2203KB) (5)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 油莎豆油的脱胶和脱酸工艺

李奕, 宋嘉欣, 李昊辰, 周茜, 胡滨

食品与发酵工业. 2020, (17): 158-165. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023954

 摘要 (12)  HTML  PDF (2371KB) (3)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 灰色关联度法综合评价卵形鲳鲹鱼片不同干制方法的品质差异

石慧, 吴燕燕, 胡晓, 陈胜军, 王悦齐, 荣辉, 杨少玲

食品与发酵工业. 2020, (17): 166-173. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023909

 摘要 (10)  HTML  PDF (1841KB) (6)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 硒化牡丹籽粕多糖的抗氧化研究

裴晋红, 宋英达, 武翠玲

食品与发酵工业. 2020, (17): 174-179. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024242

 摘要 (14)  HTML  PDF (2341KB) (6)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 速饮茶饮料的多酚组成、抗氧化特性及摄入量评估

王浩鹏, 程俊侠, 郭俊彤, 张祺祺, 杨娜, 王凯杰, 邵红军

食品与发酵工业. 2020, (17): 180-188. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024018

 摘要 (15)  HTML  PDF (2385KB) (6)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 己醛处理对黄金梨采后果心褐变的影响

赵欢欢, 周宏胜, 刘梦竹, 罗淑芬, 李鹏霞

食品与发酵工业. 2020, (17): 189-195. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023814

 摘要 (13)  HTML  PDF (3152KB) (5)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 碳酸二甲酯三相分配体系萃取分离螺旋藻多糖

罗光宏, 雷婕, 张喜峰, 敬丽娜, 王鑫鑫, 杨生辉, 张青婷

食品与发酵工业. 2020, (17): 196-203. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023788

 摘要 ( 12 )  HTML  PDF (3106KB) ( 7 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 超声前处理对冷藏海鲈鱼品质及蛋白质特性的影响

周大鹏, 蓝蔚青, 莫雅娴, 梅俊, 冯豪杰, 谢晶

食品与发酵工业. 2020, (17): 204-211. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024252

 摘要 ( 14 )  HTML  PDF (4235KB) ( 11 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 气调包装对中国毛虾贮藏稳定性的影响

张建友, 陈立帆, 周广成, 陈志明, 王珍, 吕飞, 丁玉庭

食品与发酵工业. 2020, (17): 212-219. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024235

 摘要 ( 15 )  HTML  PDF (4523KB) ( 27 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 液熏技术对腊肉理化和感官品质的影响

姚嘉莉, 石文娟, 杨万根

食品与发酵工业. 2020, (17): 220-225. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024035

 摘要 ( 14 )  HTML  PDF (1077KB) ( 16 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

## 分析与检测

---

### 基于高光谱成像技术的大曲酸度值预测及其可视化

孙婷, 胡新军, 田建平, 王开铸, 黄丹, 彭兴辉

食品与发酵工业. 2020, (17): 226-231. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024080

 摘要 ( 12 )  HTML  PDF (1831KB) ( 6 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 中日两国酱油香味与滋味差异

赵佳豪, 周韬, 刘爽, 石磊, 王春玲

食品与发酵工业. 2020, (17): 232-236. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023206

 摘要 ( 15 )  HTML  PDF (1959KB) ( 7 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 三种植物源性成分阳性质粒的构建及检测方法的验证

翟清燕, 任易婕, 郑世超, 霍胜楠

食品与发酵工业. 2020, (17): 237-241. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024222

 摘要 ( 13 )  HTML  PDF (4466KB) ( 12 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 绿茶主要滋味特征与消费者偏好的关系

唐瑛蔓, 赵美玲, 黄雅慧, 王红梅, 何春雷

食品与发酵工业. 2020, (17): 242-246. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024056

 摘要 ( 20 )  HTML  PDF (1661KB) ( 19 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 基于脂肪酸组成的茶叶籽油和油茶籽油模式识别分析

张继光, 吴万富, 吕世懂

食品与发酵工业. 2020, (17): 247-252. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024266

 摘要 ( 16 )  HTML  PDF (2220KB) ( 6 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 基于主成分和聚类分析的油菜薹营养与感官品质评价

黄颖, 吴婷, 曹伟伟, 马朝芝, 潘思轶, 徐晓云

食品与发酵工业. 2020, (17): 253-258. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023740

 摘要 ( 13 )  HTML  PDF (1179KB) ( 10 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 高效液相色谱法测定食品中着色剂和工业染料

郭永辉, 赵连兴, 柯泽华, 张纪英, 刘贵巧

食品与发酵工业. 2020, (17): 259-263. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024562

 摘要 ( 17 )  HTML  PDF (1657KB) ( 5 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

## 综述与专题评论

---

### 食源性致病菌快速检测研究进展

孙颖颖, 董鹏程, 朱立贤, 张一敏, 罗欣, 毛衍伟

食品与发酵工业. 2020, (17): 264-270. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024202

 摘要 ( 21 )  HTML  PDF (1038KB) ( 13 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 活性氧在果实成熟和衰老中的作用及调控机制

李秋雨, 曾凯芳, 姚世响

食品与发酵工业. 2020, (17): 271-276. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023897

 摘要 ( 16 )  HTML  PDF (1024KB) ( 11 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 核酸适配体生物传感器在食源性致病菌检测中的应用

曾慧君, 付诗慧, 晏涛, 杨小平, 刘萍, 徐玮, 董秋花, 郗娟

食品与发酵工业. 2020, (17): 277-284. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024121

 摘要 ( 21 )  HTML  PDF (1043KB) ( 13 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 食品功能性成分调控妊娠糖尿病的研究进展

张佳雯, 林水治, 李世洋, 林少玲, 胡嘉淼

食品与发酵工业. 2020, (17): 285-290. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024257

 摘要 ( 18 )  HTML  PDF (1089KB) ( 10 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

**“双一流”背景下综合性大学食品学科建设的理论与实践探讨——以吉林大学食品学科为例**

郑健, 房天琪, 沈雪, 陈艳, 卜秀娟, 张铁华

食品与发酵工业. 2020, (17): 291-295. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024633

 摘要 ( 17 )  HTML  PDF (990KB) ( 8 )

[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(三)**

于学健, 胡海蓉, 曹艳花, 程坤, 辛亮, 张哲, 姚粟

食品与发酵工业. 2020, (17): 296-300.

 摘要 ( 17 )  HTML  PDF (792KB) ( 13 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)