

### 代谢工程改造谷氨酸棒杆菌合成透明质酸

胡立涛, 王阳, 李佳莲, 周思延, 王道安, 尹国斌, 刘京京, 康振, 陈坚

食品与发酵工业. 2020, (18): 1-7. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023858

 摘要 ( 35 )  HTML  PDF (979KB) ( 23 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 枯草杆菌素Subtillicin L的纯化鉴定及抑菌性质

李津津, 王伟, 陶乐仁, 迟海

食品与发酵工业. 2020, (18): 8-12. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023716

 摘要 ( 26 )  HTML  PDF (1000KB) ( 20 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 植物乳杆菌CCFM8610对去卵巢大鼠骨质疏松症的改善作用

彭江, 翟齐啸, 于雷雷, 田丰伟, 赵建新, 张灏, 陈卫

食品与发酵工业. 2020, (18): 13-18. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024120

 摘要 ( 12 )  HTML  PDF (1491KB) ( 18 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 紫苏籽低聚肽中营养及特征成分研究

王雨晴, 姜盛, 郭颖, 董哲, 王雨辰, 毕园, 陈亮, 谷瑞增

食品与发酵工业. 2020, (18): 19-23. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023994

 摘要 ( 18 )  HTML  PDF (775KB) ( 18 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 番茄红素合成基因组合优化和产物测定

周亲亲, 徐沙, 周景文

食品与发酵工业. 2020, (18): 24-32. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023762

 摘要 ( 14 )  HTML  PDF (3212KB) ( 13 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 罗非鱼红色肉在冷藏期间的肉色稳定性

孙申宇, 黄卉, 魏涯, 李来好, 杨贤庆, 郝淑贤, 岑剑伟, 赵永强, 陈胜军, 林织

食品与发酵工业. 2020, (18): 33-40. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024218

 摘要 ( 19 )  HTML  PDF (1103KB) ( 15 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 羧甲基纤维素钠对绿豆分离蛋白乳液稳定性的影响

任思, 刘丽娅, 庞淑婕, 李娜娜, 周素梅, 王立

食品与发酵工业. 2020, (18): 41-46. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023915

 摘要 ( 16 )  HTML  PDF (6135KB) ( 9 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 蒸汽爆破预处理的苦荞麸皮不溶性膳食纤维理化特性及结构研究

何晓琴, 李苇舟, 夏晓霞, 雷琳, 赵吉春, 明建

食品与发酵工业. 2020, (18): 47-53. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024224

 摘要 (13)  HTML  PDF (2815KB) (11)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 剥蚀碾磨对陈米食用品质的影响

田文楠, 郭玉宝, 宁俊帆, 董鹏

食品与发酵工业. 2020, (18): 54-60. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023989

 摘要 (15)  HTML  PDF (2903KB) (6)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 果胶-乳清蛋白混合比例和pH值对体系流变学特性的影响

白英, 杨月娇, 谢瑞鹏

食品与发酵工业. 2020, (18): 61-66. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024170

 摘要 (20)  HTML  PDF (1101KB) (9)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 辣木叶多酚提取物对光老化小鼠皮肤的保护作用

孙丽平, 李鹏程, 庄永亮, 孙云

食品与发酵工业. 2020, (18): 67-71. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023730

 摘要 (19)  HTML  PDF (1821KB) (13)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 芋艿淀粉的功能特性

沈舒民, 仇丹, 李罗飞, 严雨婷, 敖天瑜, 孔祥礼

食品与发酵工业. 2020, (18): 72-77. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024460

 摘要 (15)  HTML  PDF (2374KB) (6)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 外源AHLs信号分子对假单胞菌(*Pseudomonas*)致腐能力的影响

张玉华, 孟一, 王顺意, 陈东杰

食品与发酵工业. 2020, (18): 78-84. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023026

 摘要 (16)  HTML  PDF (4889KB) (6)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 四株益生菌对发酵酸奶保质期理化特性和益生菌数的影响

任然, 唐善虎, 李思宁, 马国丽, 刘慧伦

食品与发酵工业. 2020, (18): 85-90. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023731

 摘要 (12)  HTML  PDF (925KB) (7)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 干酪乳杆菌细菌素的分离纯化及抑菌特性分析

高兆建, 曹珊珊, 宋玉林, 丁飞鸿, 赵宜峰, 焦魏

食品与发酵工业. 2020, (18): 91-97. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023940

 摘要 (15)  HTML  PDF (1490KB) (5)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 一株海洋来源高效产角蛋白酶菌株的筛选、鉴定及其酶学性质研究

张妮, 张红岩, 杨梦莹, 刘聪, 杨立芳, 申乃坤, 姜明国

食品与发酵工业. 2020, (18): 98-104. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023702

 摘要 (15)  HTML  PDF (2141KB) (4)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 一株库车小白杏采后软腐病原细菌的分离鉴定及验证

刘晓静, 楚敏, 朱静, 唐琦勇, 宋素琴, 孙建, 朱璇, 张志东

食品与发酵工业. 2020, (18): 105-110. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023262

 摘要 (14)  HTML  PDF (6783KB) (5)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 花生肽亚铁胃肠仿生消化产物对金黄色葡萄球菌的抑菌机理

肖怀秋, 李玉珍, 林亲录, 刘军, 姜明姣, 赵谋明

食品与发酵工业. 2020, (18): 111-116. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024124

 摘要 (12)  HTML  PDF (1034KB) (6)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

## 生产与科研应用

---

### 产 $\gamma$ -内酰胺酶菌株的筛选及鉴定

孙康, 李盼盼, 于爽, 迟乃玉

食品与发酵工业. 2020, (18): 117-121. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023712

 摘要 (15)  HTML  PDF (1676KB) (6)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 不同粉碎工艺对天山雪耳营养成分溶出率及化学成分的影响

喻文丽, 李佩琪, 秦新政, 樊永红, 孙庆培, 迪拉热·海米提, 艾海白尔·卡斯木, 王伟楠

食品与发酵工业. 2020, (18): 122-127. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024261

 摘要 (12)  HTML  PDF (878KB) (4)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 微冻保鲜对红鳍东方鲀贮藏品质的影响

刘欣荣, 申亮, 齐凤生, 刘红英

食品与发酵工业. 2020, (18): 128-135. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024656

 摘要 (13)  HTML  PDF (9592KB) (5)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 冻融循环对冷冻罗非鱼片品质的影响

韩昕苑, 从娇娇, 樊震宇, 于立志, 王锡昌

食品与发酵工业. 2020, (18): 136-142. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024273

 摘要 (13)  HTML  PDF (1079KB) (5)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 多菌种发酵的板栗红枣果醋品质分析

王梦洋, 王大红, 宋鹏辉, 原江锋

食品与发酵工业. 2020, (18): 143-147. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023926

 摘要 ( 16 )  HTML  PDF (875KB) ( 7 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 甜橙油纳米乳液的制备与表征

彭群, 段翰英, 王超

食品与发酵工业. 2020, (18): 148-153. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024282

 摘要 ( 17 )  HTML  PDF (1676KB) ( 4 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 低强度UV-A光循环照射结合 $\epsilon$ -聚赖氨酸处理对4 °C下鲜切菠菜保鲜效果的研究

郁杰, 张雨宸, 谢晶

食品与发酵工业. 2020, (18): 154-160. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024176

 摘要 ( 14 )  HTML  PDF (1193KB) ( 5 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 外源乙烯处理对甘薯裂果及细胞壁代谢的影响

程圣, 靳苗苗, 何欣遥, 刘锦, 张敏

食品与发酵工业. 2020, (18): 161-166. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022841

 摘要 ( 13 )  HTML  PDF (1231KB) ( 3 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 响应面优化美国大口胭脂鱼脱腥条件

刘方芳, 卢祺, 刘津延, 包建强

食品与发酵工业. 2020, (18): 167-172. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024270

 摘要 ( 14 )  HTML  PDF (1426KB) ( 5 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 超高压对苦笋复合果蔬汁饮料品质的影响

宋永程, 王晓琼, 唐玲玲, 毕秀芳, 邢亚阁, 车振明

食品与发酵工业. 2020, (18): 173-179. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024046

 摘要 ( 13 )  HTML  PDF (1133KB) ( 4 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 不同柿果实品质分析及综合评价

吕英忠, 李卓, 张拥兵, 梁志宏

食品与发酵工业. 2020, (18): 180-186. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024640

 摘要 ( 11 )  HTML  PDF (878KB) ( 5 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 富含乳酸菌的脱腥海参肽粉的制备

汪韬, 温运启, 于娇, 薛勇, 薛长湖

食品与发酵工业. 2020, (18): 187-191. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023819

 摘要 ( 15 )  HTML  PDF (778KB) ( 6 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 椰子油降解菌的筛选及降解条件优化

黄怀兴, 邓毛程, 李静, 吴林杰, 蔡亮, 王富程, 黄洁华, 林铿淳, 廖民聪

食品与发酵工业. 2020, (18): 192-196. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022766

 摘要 ( 15 )  HTML  PDF (1865KB) ( 3 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

## 分析与检测

---

### 液相色谱-串联质谱法测定木瓜发酵饮料中的三种 $\alpha$ -二羰基化合物

陈荣祥, 顾雯, 罗敏, 何婷, 尹考, 罗春燕

食品与发酵工业. 2020, (18): 197-202. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023024

 摘要 ( 13 )  HTML  PDF (940KB) ( 8 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 超高效液相色谱-串联质谱法检测蜂蜜中九种氨基糖苷类药物残留

马凯, 蔡芳叶, 黄永桥, 吴新文, 杨昌彪, 李占彬

食品与发酵工业. 2020, (18): 203-208. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023958

 摘要 ( 14 )  HTML  PDF (1097KB) ( 11 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### Check-all-that-apply和定量描述分析法对褐色酸奶感官性质的分析

杨洋, 杨敏, 索化夷, 张玉, 宋佳佳, 王洪伟

食品与发酵工业. 2020, (18): 209-214. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023900

 摘要 ( 13 )  HTML  PDF (859KB) ( 3 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 微波等离子体原子发射光谱法测定食用坚果油中的金属元素

张萍, 刘宏伟

食品与发酵工业. 2020, (18): 215-218. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024303

 摘要 ( 11 )  HTML  PDF (599KB) ( 4 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 基于电子鼻与模糊数学建立熏牛肉品质评价法

孟子晴, 赵改名, 祝超智, 张继才, 张桂艳, 茹昂, 田玮

食品与发酵工业. 2020, (18): 219-225. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024110

 摘要 ( 14 )  HTML  PDF (966KB) ( 4 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### “四大家鱼”鱼骨钙的组成分析

郭洪壮, 胡月明, 王辉, 涂宗财

食品与发酵工业. 2020, (18): 226-231. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023336

 摘要 ( 15 )  HTML  PDF (1309KB) ( 6 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 腺嘌呤核苷三磷酸生物发光法快速检测短乳杆菌

郭立芸, 向杰, 谢鑫, 侍亚敏

食品与发酵工业. 2020, (18): 232-235. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024135

 摘要 ( 13 )  HTML  PDF (621KB) ( 6 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 近红外漫反射光谱结合偏最小二乘法对紫胶理化指标的快速测定

唐保山, 李坤, 张雯雯, 史正军, 关庆芳, 徐涓, 马金菊, 刘兰香, 张弘

食品与发酵工业. 2020, (18): 236-244. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024321

 摘要 ( 13 )  HTML  PDF (1397KB) ( 8 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

## 综述与专题评论

---

### 微生物发酵转化甘露醇的研究进展

胡梦莹, 张涛

食品与发酵工业. 2020, (18): 245-251. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023889

 摘要 ( 20 )  HTML  PDF (973KB) ( 11 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 甲壳素/壳聚糖的分离提取方法及在食品工业中的应用研究现状

袁媛, 荣雅利, 杨丰, 陈露珠, 施文正, 汪之和

食品与发酵工业. 2020, (18): 252-258. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024289

 摘要 ( 18 )  HTML  PDF (1269KB) ( 7 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 柑橘桔水研究进展

姚世响, 李秋雨, 曹琦, 邓丽莉, 曾凯芳

食品与发酵工业. 2020, (18): 259-263. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023692

 摘要 ( 14 )  HTML  PDF (779KB) ( 7 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 板栗褐变控制方法研究现状

郭玉曦, 陈雪峰, 龚频

食品与发酵工业. 2020, (18): 264-271. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023963

 摘要 ( 15 )  HTML  PDF (1070KB) ( 5 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 烷基间苯二酚分析技术及其生理活性研究进展

邹燕羽, 樊凤娇, 方勇, 李彭, 黄沁沁, 汪开拓

食品与发酵工业. 2020, (18): 272-278. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024616

 摘要 ( 21 )  HTML  PDF (987KB) ( 4 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 抗性淀粉的结构性质与功能关系研究进展

刘霞, 黄雅萍, 卢旭, 郑宝东, 缪松, 邓凯波

食品与发酵工业. 2020, (18): 279-286. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023309

 摘要 ( 19 )  HTML  PDF (1123KB) ( 10 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

## 教学论坛

---

### “新工科”背景下食品科学与工程专业学生工程能力培养机制探索

苏小军, 李清明, 廖卢艳, 秦丹, 吴卫国, 刘成国

食品与发酵工业. 2020, (18): 287-290. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024342

 摘要 ( 27 )  HTML  PDF (701KB) ( 27 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)