

细菌脂肪氧合酶酶学性质分析及表达优化

庞翠萍, 刘松, 周景文, 张国强, 李江华

食品与发酵工业. 2020, (19): 1-8. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024233

 摘要 (57)  HTML  PDF (3734KB) (42)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

白酒酿造窖泥未培养微生物菌群的可培养化策略

卢萌萌, 任聪, 聂尧, 徐岩

食品与发酵工业. 2020, (19): 9-16. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023991

 摘要 (45)  HTML  PDF (4269KB) (21)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

强化乙醛酸和TCA循环对克雷伯氏菌合成1,3-丙二醇的影响

谢梦梦, 胡会涛, 陆信曜, 宗红, 诸葛斌

食品与发酵工业. 2020, (19): 17-22. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023524

 摘要 (30)  HTML  PDF (2900KB) (18)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

豆科家族中的木糖异构酶基因分析

杨平, 张边江, 王立科, 扶庆权, 唐宁, 陈全战

食品与发酵工业. 2020, (19): 23-27. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024709

 摘要 (25)  HTML  PDF (2154KB) (15)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

植物乳杆菌PMO的安全性分析

王春幸, OHYOUNGJOO, 甘奕, KIMTAESUK, 李洪军, IKHYUNYEO, 贺稚非

食品与发酵工业. 2020, (19): 28-34. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023725

 摘要 (29)  HTML  PDF (2788KB) (13)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

新疆酿酒葡萄中赭曲霉毒素A来源菌的筛选及其产毒条件研究

赵昊, 全莉, 于佳俊, 张晓蒙, 马文瑞, 武运, 薛洁

食品与发酵工业. 2020, (19): 35-41. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023606

 摘要 (23)  HTML  PDF (3214KB) (7)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

一株产酸性菊粉酶乳酸菌的筛选及其酶学性质研究

黄澄, 陈睿, 朱春燕, 卢良华, 王成华

食品与发酵工业. 2020, (19): 43-47. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023964

 摘要 (24)  HTML  PDF (1843KB) (12)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

红曲霉对发酵兔肉香肠抗氧化活性及生物胺含量的影响

彭荣, 蔡琼, 贺稚非, 李洪军

食品与发酵工业. 2020, (19): 48-56. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024375

 摘要 (26)  HTML  PDF (4516KB) (12)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

洋葱皮乙醇提取物对马铃薯淀粉理化性质及回生性质的影响

高增明, 张福娟, 姜辰昊, 王存堂

食品与发酵工业. 2020, (19): 57-63. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024315

 摘要 (24)  HTML  PDF (1856KB) (7)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

小麦面筋蛋白含半胱氨酸小麦肽的富集与表征

孙媛, 孔祥珍, 华欲飞

食品与发酵工业. 2020, (19): 64-69. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024246

 摘要 (19)  HTML  PDF (2153KB) (5)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

芝麻降压与抗氧化肽QCKH的构效关系、分子拼接及理化性质研究

芦鑫, 贾聪, 王瑞丹, 高锦鸿, 张丽霞, 孙强, 赵谋明, 黄纪念

食品与发酵工业. 2020, (19): 70-77. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024327

 摘要 (24)  HTML  PDF (2999KB) (9)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

美国豆芋块茎提取物有效成分及其 α -葡萄糖苷酶抑制活性

陈镠, 卢路路, 邓珂, 许光治, 张有做, 倪勤学

食品与发酵工业. 2020, (19): 78-83. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024164

 摘要 (24)  HTML  PDF (1048KB) (11)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

核桃多肽复配核桃乳对小鼠抗疲劳及抗氧化作用研究

王嘉佳, 李晓倩, 高山, 牟德华, 何爱民, 吉洋洋

食品与发酵工业. 2020, (19): 84-91. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024126

 摘要 (28)  HTML  PDF (4355KB) (13)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

餐厨垃圾与剩余污泥协同厌氧连续处置研究

赵明星, 黄月, 缪恒锋, 黄振兴, 戴晓虎, 阮文权

食品与发酵工业. 2020, (19): 92-98. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024411

 摘要 (20)  HTML  PDF (3284KB) (10)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

生产与科研应用

白酒酒糟中醇溶蛋白的提取及性质比较

侯梦媛, 范文来, 徐岩

食品与发酵工业. 2020, (19): 99-103. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024122

 摘要 (23)  HTML  PDF (3233KB) (21)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

固态发酵法制备罗非鱼皮胶原蛋白肽及其抗氧化活性研究

邢瀚文, 韩玮, 施文正, 李晓晖

食品与发酵工业. 2020, (19): 104-113. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024123

 摘要 (26)  HTML  PDF (3127KB) (14)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

发酵乳杆菌LBM97所产细菌素提取方法的优化及比较

顾雅昕, 乔柱, 郭行, 王欣, 伊扬磊, 单媛媛, 刘变芳, 周元, 吕欣

食品与发酵工业. 2020, (19): 111-116. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024066

 摘要 (24)  HTML  PDF (1864KB) (16)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

红树莓提取物在乳酸菌发酵饮料中的应用

栾生超, 王建新

食品与发酵工业. 2020, (19): 117-123. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024237

 摘要 (32)  HTML  PDF (2714KB) (18)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

基于电子鼻、气-质联用技术和感官评价方法优化海带发酵脱腥工艺

顾赛麒, 胡彬超, 张月婷, 鲍嵘斌, 王苏宁, 邹琳, 周绪霞, 丁玉庭, 栾露琴, 张晨超, 唐文燕

食品与发酵工业. 2020, (19): 124-129. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023591

 摘要 (26)  HTML  PDF (2259KB) (50)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

丽水福云6号白茶加工工艺初探

董瑞霞, 周梦梦, 郑生宏, 陈兵红, 施林妹, 邵静娜, 张应根

食品与发酵工业. 2020, (19): 130-135. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024470

 摘要 (24)  HTML  PDF (1991KB) (6)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

低盐冰温脱水牡蛎的贮藏性

张毅, 万金庆, 杨帆, 冷争争

食品与发酵工业. 2020, (19): 136-142. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024456

 摘要 (20)  HTML  PDF (3993KB) (4)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

充氮包装和储藏温度对益生菌粉储藏稳定性的影响

桑跃, 冯海红, 蒙璐, 刘力, 刘作文, 葛绍阳, 金君华

食品与发酵工业. 2020, (19): 143-147. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024006

 摘要 (23)  HTML  PDF (1852KB) (11)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

不同包装方式对土豆烧牛肉菜肴中牛肉脂肪与蛋白质氧化的影响

孙金龙, 黄峰, 师希雄, 魏起超, 刘莉丹

食品与发酵工业. 2020, (19): 148-153. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024299

 摘要 (18)  HTML  PDF (3323KB) (9)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

盐酒组合腌制对冷藏草鱼片质构和滋味品质的影响

胡丹, 许艳顺, 姜启兴, 夏文水, 余达威

食品与发酵工业. 2020, (19): 154-160. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024175

 摘要 (21)  HTML  PDF (4380KB) (4)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

超高压处理对川菜熟食杀菌效果及品质的影响

宋永程, 王晓琼, 侯鑫悦, 毕秀芳, 邢亚阁, 车振明

食品与发酵工业. 2020, (19): 161-166. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024047

 摘要 (20)  HTML  PDF (1588KB) (8)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

基于鲜味氨基酸的扒鸡老汤品质标准化与稳定性研究

薄存美, 刘登勇, 王笑丹, 张庆永

食品与发酵工业. 2020, (19): 167-172. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024378

 摘要 (20)  HTML  PDF (1223KB) (3)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

鲜切苹果生理与品质保持技术

张玉华, 孟一, 王甜甜, 张帆

食品与发酵工业. 2020, (19): 173-180. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024158

 摘要 (19)  HTML  PDF (3794KB) (11)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

猕猴桃果实后熟过程中不同部位营养成分的变化

刘娜, 邓秋秋, 柴裕清, 赵治兵, 谢国芳

食品与发酵工业. 2020, (19): 181-185. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024111

 摘要 (30)  HTML  PDF (1518KB) (7)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

黄柏提取物对樱桃番茄采后主要病原菌的抑制效果

马欣, 乔俊卿, 马蓉丽

食品与发酵工业. 2020, (19): 186-191. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024391

 摘要 (22)  HTML  PDF (1184KB) (2)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

巴戟天不同极性萃取相的抗氧化及降血糖活性

曾铁鑫, 姚志仁, 李豫, 朱开梅, 兰圆圆, 顾生玖

食品与发酵工业. 2020, (19): 192-196. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024446

 摘要 (25)  HTML  PDF (2003KB) (2)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

响应面优化马齿苋黄酮水提工艺及其抗氧化活性评价

王杰, 王瑞芳, 王园, 任雪荣, 陈秋燕, 齐景伟, 王浩然, 杨帆, 赵旭阳, 郭文浩, 安晓萍

食品与发酵工业. 2020, (19): 197-204. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024263

 摘要 (21)  HTML  PDF (4589KB) (7)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

分析与检测

苹果可溶性固形物的可见/近红外无损检测

孟庆龙, 尚静, 黄人帅, 陈露涛, 张艳

食品与发酵工业. 2020, (19): 205-209. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023710

 摘要 (19)  HTML  PDF (2138KB) (6)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

机械化与手工酿造方式下酒糟品质与香气成分初步分析

王轩, 周健, 明红梅, 张宿义, 李德林, 罗杰, 俞飞

食品与发酵工业. 2020, (19): 210-216. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023476

 摘要 (26)  HTML  PDF (2306KB) (15)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

陕西红枣中天然苯甲酸的测定及研究

李晓, 李媛, 安瑜, 吴坤

食品与发酵工业. 2020, (19): 217-221. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024576

 摘要 (20)  HTML  PDF (2967KB) (6)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

三种大型褐藻营养成分分析与评价

李红艳, 李晓, 王颖, 刘天红, 纪蕾, 孙元芹, 姜晓东

食品与发酵工业. 2020, (19): 222-227. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024399

 摘要 (19)  HTML  PDF (1013KB) (6)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

麦卢卡蜂蜜挥发性成分的测定及与抗菌性相关性分析

王桃红, 崔宗岩, 徐立英, 张少博, 姜晓林, 贾光群

食品与发酵工业. 2020, (19): 228-236. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024534

 摘要 (20)  HTML  PDF (3819KB) (9)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

不同品种海棠叶茶游离氨基酸组成分析与评价

云金虎, 江皓, 韩文学, 卞健, 孙艳艳, 张往祥

食品与发酵工业. 2020, (19): 237-243. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024288

 摘要 (22)  HTML  PDF (2188KB) (10)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

滇西地区不同种源红泡刺藤果实表型与营养成分分析

宋志姣, 陈容, 李鹏浩, 谢雯颖, 任丽梅, 马前涛, 李悦

食品与发酵工业. 2020, (19): 244-250. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024254

 摘要 (25)  HTML  PDF (1120KB) (9)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

基于主成分分析法评价巫山脆李食用品质

郝麒麟, 黄先智, 贺燕, 韦铮, 丁晓雯

食品与发酵工业. 2020, (19): 251-257. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024178

 摘要 (22)  HTML  PDF (1339KB) (7)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

基于电子舌技术分类评价核桃内种皮的口感品质

刘雨霞, 张玲, 张小军, 杨笑, 杨春, 曲进, 刘群龙

食品与发酵工业. 2020, (19): 258-263. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024127

 摘要 (22)  HTML  PDF (1673KB) (11)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

综述与专题评论

缺铁对肠道免疫功能的影响及新型补铁剂的研究进展

管玲娟, 曹丛丛, 屠飘涵, 成向荣

食品与发酵工业. 2020, (19): 264-270. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024455

 摘要 (34)  HTML  PDF (1469KB) (15)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

食用酵素的研究及发展前景分析

索婧怡, 朱雨婕, 陈磊, 陈献忠

食品与发酵工业. 2020, (19): 271-283. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024617

 摘要 (56)  HTML  PDF (2820KB) (27)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

陈肉酝浸对豉香型白酒风味影响的研究进展

黄清意, 李湘鑫, 费永涛, 白卫东, 何松贵, 黎伟刚, 俞剑葵

食品与发酵工业. 2020, (19): 284-288. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023949

 摘要 (29)  HTML  PDF (1057KB) (9)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

非热杀菌技术在生鲜湿面防腐保鲜中的应用研究现状

张庆霞

食品与发酵工业. 2020, (19): 289-294. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024147

 摘要 (33)  HTML  PDF (1053KB) (6)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

鹅膏毒肽类毒素检测方法的研究进展

张晓萌, 秦鸣蔚, 赵新月, 宋玉竹, 张金阳, 夏雪山, 韩芹芹

食品与发酵工业. 2020, (19): 295-300. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024581

 摘要 (28)  HTML  PDF (996KB) (4)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)