

以L-苏氨酸为发酵底物的2,5-二甲基吡嗪高产菌株构建

曹艳丽, 张丽杰, 徐岩

食品与发酵工业. 2020, (1): 1-10. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.020705

 摘要 (39)  HTML  PDF (3466KB) (18)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

浓香型白酒窖泥香气成分的空间分布规律

郑佳, 杨康卓, 张建敏, 刘芳, 何张兰, 彭志云, 赵东

食品与发酵工业. 2020, (1): 11-15. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.021862

 摘要 (32)  HTML  PDF (3384KB) (28)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

减压蒸馏对浓香型白酒主要风味组分的拆分规律

游玲, 郑佳, 兰俊, 郭晶晓, 王涛

食品与发酵工业. 2020, (1): 16-22. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.021440

 摘要 (29)  HTML  PDF (6758KB) (12)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

黑曲霉*Aspergillus niger* NCUF413.1对特香型白酒酿造出酒率和风味的影响

潘菲, 董彪, 刘婷, 陈妍, 陈可丹, 黄冰静, 万茵, 刘成梅, 张鹏, 付桂明

食品与发酵工业. 2020, (1): 23-29. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.020975

 摘要 (30)  HTML  PDF (1977KB) (10)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

黑曲霉低聚葡萄糖氧化酶的分子克隆与生化特征

苑馨瑶, 田康明, 金鹏, 程磊, 王正祥

食品与发酵工业. 2020, (1): 30-35. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022274

 摘要 (30)  HTML  PDF (3528KB) (13)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

醋酸菌对高产酯酿酒酵母酒精发酵及酯醇代谢的影响

张华东, 郭学武, 肖冬光

食品与发酵工业. 2020, (1): 36-42. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022251

 摘要 (25)  HTML  PDF (2788KB) (9)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

氮离子注入选育高自溶干酪乳杆菌及其肽聚糖水解酶的RT-qPCR分析

崔文明, 吕加平, 王小鹏, 赵莉君, 祝超智, 张秋会, 李苗云, 赵改名

食品与发酵工业. 2020, (1): 43-49. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022753

 摘要 (14)  HTML  PDF (2811KB) (2)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

高温敏感型酵母的选育及其自溶物研究

张明芳, 王金晶, 钮成拓, 郑飞云, 刘春风, 李崎

食品与发酵工业. 2020, (1): 50-55. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022124

 摘要 (27)  HTML  PDF (3006KB) (3)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

云南自然发酵火腿中乳酸菌的分离鉴定及发酵特性研究

赵改名, 李珊珊, 崔文明, 祝超智, 焦阳阳, 李佳麒, 银峰, 韩明山

食品与发酵工业. 2020, (1): 56-61. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.021475

 [摘要 \(38\)](#)  [HTML](#)  [PDF \(2975KB\) \(14\)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

云南腐乳发酵菌种的分离鉴定及其低盐腐乳的品质分析

杨智慧, 张军伟, 魏冠棉, 周鹏

食品与发酵工业. 2020, (1): 62-68. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022164

 [摘要 \(31\)](#)  [HTML](#)  [PDF \(2087KB\) \(4\)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

湖南剁辣椒降解亚硝酸盐乳酸菌筛选鉴定及发酵特性研究

卿煜维, 杨剑, 赵玲艳, 邓放明

食品与发酵工业. 2020, (1): 69-74. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.021607

 [摘要 \(27\)](#)  [HTML](#)  [PDF \(2889KB\) \(3\)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

油樟内生细菌分离及 α -松油醇高产菌株的筛选与诱变

黄金凤, 王鑫, 梁玉娟, 杨立艳, 罗思灿, 邹月, 魏琴, 梁寒峭

食品与发酵工业. 2020, (1): 75-81. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022018

 [摘要 \(16\)](#)  [HTML](#)  [PDF \(3188KB\) \(2\)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

米酸汤在发酵过程中品质变化及发酵动力学研究

王容, 赵良忠, 李明, 孙孟京, 谢春平, 邓雅欣, 欧红艳

食品与发酵工业. 2020, (1): 82-90. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022222

 [摘要 \(26\)](#)  [HTML](#)  [PDF \(2881KB\) \(2\)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

液态发酵红曲黄色素相提物色素组分的分离纯化与鉴定

徐菲菲, 徐海笑, 梁蓉, 钟芳

食品与发酵工业. 2020, (1): 91-98. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.021662

 [摘要 \(25\)](#)  [HTML](#)  [PDF \(4420KB\) \(2\)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

高粱酒糟糖化处理及其暗发酵产氢性能

杨莉, 宋杨, 徐晓义, 张存胜

食品与发酵工业. 2020, (1): 99-103. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.021751

 [摘要 \(36\)](#)  [HTML](#)  [PDF \(1529KB\) \(14\)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

柠檬马鞭草精油结合亚麻籽胶对大菱鲆肌原纤维蛋白生化特性及构象的影响

刘锋, 谢晶

食品与发酵工业. 2020, (1): 104-111. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022019

 [摘要 \(16\)](#)  [HTML](#)  [PDF \(3463KB\) \(2\)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

糖代谢对甜瓜果实后熟软化的影响

张强, 代文婷, 李冀新, 金新文

食品与发酵工业. 2020, (1): 112-117. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.021992

 [摘要 \(26 \)](#)  [HTML](#)  [PDF \(4206KB\) \(2 \)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

大豆分离蛋白-大豆低聚糖糖基化产物溶解性和乳化性分析

周洋莹, 郑红莉, 杨文钰, 张清

食品与发酵工业. 2020, (1): 118-124. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.021827

 [摘要 \(22 \)](#)  [HTML](#)  [PDF \(3603KB\) \(2 \)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

糖基化及酶解对大豆蛋白功能性质的影响

杨嘉琪, 宋春丽

食品与发酵工业. 2020, (1): 125-129. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022122

 [摘要 \(25 \)](#)  [HTML](#)  [PDF \(2586KB\) \(2 \)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

八月瓜的化学组成、抗氧化性及 α -葡萄糖苷酶活性抑制研究

罗宗洪, 蔡圣宝, 易俊洁

食品与发酵工业. 2020, (1): 130-135. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.021428

 [摘要 \(23 \)](#)  [HTML](#)  [PDF \(2274KB\) \(10 \)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

κ -卡拉胶对西门塔尔杂交牛肉糜品质影响评价模型的建立

孟子晴, 赵改名, 祝超智, 田玮, 郝婉名, 祝远魁, 张文华, 李苗云, 柳艳霞

食品与发酵工业. 2020, (1): 136-142. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.021753

 [摘要 \(23 \)](#)  [HTML](#)  [PDF \(2968KB\) \(2 \)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

鹰嘴豆分离蛋白对减盐猪肉糜凝胶品质的影响

栗俊广, 陈宇豪, 王登顺, 李可, 杜曼婷, 白艳红

食品与发酵工业. 2020, (1): 143-148. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.021814

 [摘要 \(31 \)](#)  [HTML](#)  [PDF \(2171KB\) \(3 \)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

超高压对鲜活小龙虾脱壳效率、肌原纤维蛋白和蒸煮特性的影响

叶韬, 陈志娜, 吴盈盈, 陶瑾, 王许蜜, 周姝, 王云, 陆剑锋

食品与发酵工业. 2020, (1): 149-156. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.021885

 [摘要 \(23 \)](#)  [HTML](#)  [PDF \(2906KB\) \(5 \)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

基于Weibull函数的超声渗透罗非鱼片真空微波干燥模拟

薛广, 李敏, 关志强

食品与发酵工业. 2020, (1): 157-165. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.021400

 [摘要 \(22 \)](#)  [HTML](#)  [PDF \(2541KB\) \(5 \)](#)

生产与科研应用

以淘汰蛋鸡为原料利用蛋白酶解技术制备咸味增强肽

陈瑞霞, 孙思远, 相悦, 孙承锋, 孙为正

食品与发酵工业. 2020, (1): 166-171. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022280

 摘要 (23)  HTML  PDF (3628KB) (3)

参考文献 | 相关文章 | 计量指标

结冷胶-沙蒿胶-蓝莓花青素可食性膜的制备及其性能分析

郭娜, 朱桂兰, 张方艳, 徐德聪, 杨俊杰

食品与发酵工业. 2020, (1): 172-176. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022013

 摘要 (23)  HTML  PDF (2662KB) (5)

参考文献 | 相关文章 | 计量指标

日粮添加表没食子儿茶素没食子酸酯对鸡肉品质和非酶抗氧化能力的影响

黄莉, 曹爱华, 丁波, 张韩杰, 王彦美, 孙春龙, 孙京新

食品与发酵工业. 2020, (1): 177-183. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.021606

 摘要 (17)  HTML  PDF (2841KB) (2)

参考文献 | 相关文章 | 计量指标

直投式发酵剂菌株筛选及发酵特性

魏光强, 王雪峰, 陈越, 杨许梅, 赵存朝, 黄艾祥

食品与发酵工业. 2020, (1): 184-190. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.021710

 摘要 (24)  HTML  PDF (2865KB) (2)

参考文献 | 相关文章 | 计量指标

块菌天然复配保鲜剂的配方优化及货架期预测

清源, 周洁, 尹胜, 张万明

食品与发酵工业. 2020, (1): 191-196. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.021425

 摘要 (19)  HTML  PDF (2439KB) (4)

参考文献 | 相关文章 | 计量指标

功能性复合多糖饮料的研制及其抗氧化和降糖活性研究

蒋鹏飞, 王赵改, 史冠莹, 王晓敏, 张乐, 程菁菁, 赵丽丽, 王旭增

食品与发酵工业. 2020, (1): 197-203. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022037

 摘要 (22)  HTML  PDF (1773KB) (5)

参考文献 | 相关文章 | 计量指标

养心草高钙饮料的研制

董艺凝, 李洋, 李煜, 葛露露, 黄开军, 贾胜

食品与发酵工业. 2020, (1): 204-209. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.021823

 摘要 (38)  HTML  PDF (2325KB) (3)

参考文献 | 相关文章 | 计量指标

银耳百合复合乳饮料的研制

侯莹

食品与发酵工业. 2020, (1): 210-214. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.021602

 摘要 (26)  HTML  PDF (1851KB) (4)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

深海养殖大黄鱼鱼肉玻璃态转化调控技术

杨巨鹏, 张登科, 洪梦蓉, 张慧恩, 吕春霞, 杨华

食品与发酵工业. 2020, (1): 215-221. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.021412

 摘要 (28)  HTML  PDF (5193KB) (17)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

排酸牛肉的品质变化规律及其烹煮时机的优选

王恒鹏, 王引兰, 吴鹏, 陈胜姝, 屠明亮, 高子武, 孟祥忍

食品与发酵工业. 2020, (1): 222-228. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022064

 摘要 (23)  HTML  PDF (2228KB) (4)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

不同酵母菌发酵对生姜梨酒品质的影响

曾智娟, 邓杰, 任志强, 张兰兰, 车路萍, 卫春会, 黎仲冰

食品与发酵工业. 2020, (1): 229-236. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.021682

 摘要 (18)  HTML  PDF (4034KB) (4)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

美藤果油对核桃油氧化稳定性的影响

李清清, 余旭亚, 耿树香, 马婷, 宁德鲁, 韩本勇

食品与发酵工业. 2020, (1): 237-242. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022098

 摘要 (19)  HTML  PDF (3436KB) (10)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

采后乙烯脱绿改善“尤力克”柠檬贮藏品质

刘路, 刘孝平, 王爱华, 孙恒嵩, 黄磊, 陈安均

食品与发酵工业. 2020, (1): 243-250. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.021961

 摘要 (18)  HTML  PDF (1900KB) (2)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

不同包装条件下冷藏天麻的保鲜效果

陈娜, 李永强, 李瑞平, 杜小雪, 陈梦迪, 张继

食品与发酵工业. 2020, (1): 251-255. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.021936

 摘要 (22)  HTML  PDF (2449KB) (2)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

PDSC法实验研究山核桃油的氧化稳定性

孙小芹, 周国燕

食品与发酵工业. 2020, (1): 256-261. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.021543

 摘要 (20)  HTML  PDF (1931KB) (2)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

分析与检测

四大产区商品莼菜多糖组成及抗氧化活性分析

李京凌, 滕左, 韩芳, 袁婧, 于杰

食品与发酵工业. 2020, (1): 262-268. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.021872

 摘要 (15)  HTML  PDF (2413KB) (3)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

气相色谱-正化学源-串联三重四极杆质谱法测定面包中氨基甲酸乙酯

黄敏兴, 高裕锋, 甄振鹏, 李硕聪, 庞扬海, 王小鹏, 余构彬

食品与发酵工业. 2020, (1): 269-273. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.021877

 摘要 (21)  HTML  PDF (1938KB) (5)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

综述与专题评论

微生物法合成*N*-乙酰氨基葡萄糖及其衍生物的研究进展

牛腾飞, 李江华, 堵国成, 刘龙, 陈坚

食品与发酵工业. 2020, (1): 274-279. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022263

 摘要 (53)  HTML  PDF (1580KB) (13)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

中国固态发酵白酒中功能细菌研究进展

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

食品与发酵工业. 2020, (1): 280-286. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022283

 摘要 (59)  HTML  PDF (2464KB) (14)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

红腐乳发酵过程中菌群结构与风味相关性研究进展

张雅婷, 孙娜, 于寒松, 朱先明, 朱世杰, 任大勇

食品与发酵工业. 2020, (1): 287-294. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.021896

 摘要 (30)  HTML  PDF (3683KB) (6)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

乳中miRNA稳定性与功能研究进展及其作为质量控制指标的分析

王一凡, 刘永峰

食品与发酵工业. 2020, (1): 295-300. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022190

 摘要 (28)  HTML  PDF (1245KB) (3)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)