

### 不同超声辅助解冻方式对海鲈鱼肌原纤维蛋白的影响

蔡路昀, 许晴, 曹爱玲

食品与发酵工业. 2020, (20): 1-8. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024414

 摘要 ( 144 )  HTML  PDF (2289KB) ( 100 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 竹笋膳食纤维结合预乳化植物油对低脂猪肉糜乳化稳定性和流变学特性的影响

李可, 李燕, 刘俊雅, 赵颖颖, 刘晓, 赵卫东, 白艳红

食品与发酵工业. 2020, (20): 9-14. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024420

 摘要 ( 80 )  HTML  PDF (2056KB) ( 44 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 微波真空冷冻干燥功率对鸡蛋清水分迁移及凝胶微观结构的影响

史胜娟, 刘丽莉, 张孟军, 郝威铭, 李媛媛, 杨晓盼

食品与发酵工业. 2020, (20): 15-20. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024155

 摘要 ( 53 )  HTML  PDF (2607KB) ( 33 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 两株拮抗芽孢杆菌对灵武长枣采后致腐真菌的抑菌作用

任苗苗, 闫思远, 李嘉泓, 杜娟, 马玲, 顾沛雯

食品与发酵工业. 2020, (20): 21-26. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024049

 摘要 ( 50 )  HTML  PDF (8882KB) ( 22 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 植物乳杆菌在体外消化中对大豆蛋白-磷脂复合乳液的影响

朱浩, 管军军, 刘雪, 郑建樟, 冀旭阳, 路新开

食品与发酵工业. 2020, (20): 27-32. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023397

 摘要 ( 42 )  HTML  PDF (3405KB) ( 18 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 添加不同来源精油对鱼明胶复合膜抗菌性质及物理性能的影响

李鑫, 涂宗财, 沙小梅, 张露, 李军, 李忠莹

食品与发酵工业. 2020, (20): 33-39. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024625

 摘要 ( 38 )  HTML  PDF (1828KB) ( 12 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 高品质牦牛发酵乳的成熟特性

沈兴旺, 李婉麒, 赵创谦, 崔鑫儒, 陈紫颖, 汤柳茜, 张汇, 熊智强, 艾连中, 夏永军

食品与发酵工业. 2020, (20): 40-45. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024112

 摘要 ( 36 )  HTML  PDF (1254KB) ( 8 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 黄曲霉转录因子*AfMcrA*的克隆及功能预测

付亚娟, 陈红豆, 高梦迪, 许笑晴, 张慧敏, 张文静

食品与发酵工业. 2020, (20): 46-52. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024297

 摘要 ( 34 )  HTML  PDF (5707KB) ( 8 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 木姜叶柯全发酵茶的活性成分及其降血糖活性研究

刘韞滔, 黄伟民, 李诚, 刘爱平, 王体强, 唐婷婷

食品与发酵工业. 2020, (20): 53-60. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024248

 摘要 ( 52 )  HTML  PDF (6793KB) ( 32 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 阿拉伯半乳糖吸附阿魏酸的特性研究

朱建飞, 唐敏, 高瑞萍, 常海军

食品与发酵工业. 2020, (20): 61-66. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024831

 摘要 ( 32 )  HTML  PDF (5976KB) ( 14 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 食盐添加量对养殖大黄鱼鱼糜凝胶特性的影响

廖慧琦, 吕春霞, 陆益钊, 胡远辉, 雷叶斯, 张慧恩, 杨华

食品与发酵工业. 2020, (20): 67-71. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023745

 摘要 ( 30 )  HTML  PDF (3077KB) ( 14 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 农产品副产物半纤维素水解糖的分离纯化及单糖组成分析

张梅娟, 钱朋智, 董力青, 韩杨, 汲广习, 冯镇

食品与发酵工业. 2020, (20): 72-77. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024688

 摘要 ( 33 )  HTML  PDF (823KB) ( 11 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 酿酒酵母与产香酵母发酵特性及其相互作用规律

吴健, 何伟, 王建成, 杨玉蓉, 蓝彩虹, 刘盛钢, 吴小霞, 林峰, 郭安, 杨涛

食品与发酵工业. 2020, (20): 78-87. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024128

 摘要 ( 50 )  HTML  PDF (7974KB) ( 26 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 普洱茶发酵过程中可培养微生物的群落结构分析

王桥美, 彭文书, 杨瑞娟, 赵苗苗, 蒋勋, 张军, 王兴华, 严亮

食品与发酵工业. 2020, (20): 88-93. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024150

 摘要 ( 32 )  HTML  PDF (3168KB) ( 10 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 贵州不同酒曲在刺梨酵素发酵菌剂制备中的应用

王瑜, 李立郎, 解春芝, 杨礼寿, 杨娟, 万丽英, 杨小生

食品与发酵工业. 2020, (20): 94-100. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024165

 摘要 ( 30 )  HTML  PDF (1337KB) ( 9 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 不同剂量植物油对小鼠肠道微生物、酶活性及血常规的影响

杨晓燕, 何云山, 谭周进, 肖丹, 曾钰婷, 曾晨

食品与发酵工业. 2020, (20): 101-106. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023375

 摘要 ( 24 )  HTML  PDF (1035KB) ( 7 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 宜宾芽菜拌盐干腌过程中的主要成分变化及其与亚硝酸盐含量变化的相关性分析

杨建飞, 左勇, 马懿, 徐佳, 黄雪芹

食品与发酵工业. 2020, (20): 107-113. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023337

 摘要 ( 22 )  HTML  PDF (914KB) ( 9 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 牛至精油抑菌活性成分稳定性及其在抗菌纸箱中的缓释特性

赵亚珠, 郝晓秀, 孟婕, 高翔

食品与发酵工业. 2020, (20): 114-119. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024148

 摘要 ( 25 )  HTML  PDF (1840KB) ( 8 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

## 生产与科研应用

---

### 响应面法优化固态发酵制备罗非鱼皮胶原蛋白的工艺

邢瀚文, 韩玮, 施文正, 李晓晖

食品与发酵工业. 2020, (20): 120-126. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023135

 摘要 ( 29 )  HTML  PDF (1257KB) ( 9 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 不同酿酒酵母对脆红李果酒品质的影响

廖丽, 毛晓云, 王秋蓉, 鲁叙彤, 孔燕, 姜林君, 陈安均

食品与发酵工业. 2020, (20): 127-134. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024182

 摘要 ( 36 )  HTML  PDF (817KB) ( 9 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 微酸性电解水对黄豆发芽的影响

赵之怡, 申盼盼, 张运龙, 施丹, 李昂, 石艺琦, 张春玲

食品与发酵工业. 2020, (20): 135-140. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024658

 摘要 ( 26 )  HTML  PDF (1060KB) ( 8 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 吸附和超滤对红枣汁理化及抗氧化特性的影响

王齐蕾, 王泉, 曹炜, 吕新刚

食品与发酵工业. 2020, (20): 141-147. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024406

 摘要 ( 23 )  HTML  PDF (4012KB) ( 7 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 直接膜法与顺序膜法处理蓝莓汁的工艺比较

蔡铭, 谢春芳, 王龔, 邹仙果, 杨开

食品与发酵工业. 2020, (20): 148-153. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024434

 摘要 ( 22 )  HTML  PDF (4120KB) ( 7 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 富含大豆异黄酮的凝固型发酵豆芽乳配方优化

罗扬, 陈玮玮, 郑茜, 高猛峰, 高梅安琪, 易恩, 谭海青, 商攀飞, 梁小波

食品与发酵工业. 2020, (20): 154-158. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024146

 摘要 ( 19 )  HTML  PDF (856KB) ( 6 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 不同处理方法对冷藏保鲜菜心营养及品质的影响

钟育富, 刘升, 张琪, 卢裕亿

食品与发酵工业. 2020, (20): 159-163. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024528

 摘要 ( 19 )  HTML  PDF (2353KB) ( 8 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 海洋源抗菌活性乳酸菌的筛选及对冷鲜鸡肉货架期评价

陈全毅, 唐慧芳, 刘颖, 徐慧珊, 孙力军, 蚁硕钊

食品与发酵工业. 2020, (20): 164-170. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023212

 摘要 ( 21 )  HTML  PDF (1088KB) ( 5 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 外源添加物对桑椹果酒挥发酸及风味的影响

左勇, 陈静, 张晶, 许努谦

食品与发酵工业. 2020, (20): 171-177. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024029

 摘要 ( 18 )  HTML  PDF (1055KB) ( 9 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 表面活性剂协同超声波酶法提取三七花总皂苷工艺优化及抗氧化活性研究

陈红惠, TARUN BELWAL, 李刚凤, 罗自生

食品与发酵工业. 2020, (20): 178-186. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024843

 摘要 ( 18 )  HTML  PDF (5983KB) ( 8 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 植物精油对黄瓜贮藏效果的影响

潘小军, 高阳, 翁甜

食品与发酵工业. 2020, (20): 187-192. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024498

 摘要 ( 26 )  HTML  PDF (1009KB) ( 14 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### Box-Behnken试验设计优化龙香芋饮料生产工艺

李志方, 施帅, 陈席, 陈桃桃, 楼羽莎, 徐海祥

食品与发酵工业. 2020, (20): 193-198. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024521

 摘要 ( 33 )  HTML  PDF (1315KB) ( 15 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 冷却方式对牦牛肉贮藏过程中品质变化的影响

李文东, 韩玲, 余群力, 王天乐, 张利刚, 徐炜

食品与发酵工业. 2020, (20): 199-207. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023957

 摘要 ( 26 )  HTML  PDF (1168KB) ( 12 )

[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铝塑复合膜中芥酸酰胺和油酸酰胺

蒙芳玲, 胡长鹰, 黎梓城, 王志伟

食品与发酵工业. 2020, (20): 208-213. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024564

 摘要 ( 20 )  HTML  PDF (1041KB) ( 8 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 基于近红外光谱的柠檬酸发酵液化清液概率偏最小二乘法监控

郝超, 赵忠盖, 刘飞

食品与发酵工业. 2020, (20): 214-220. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022548

 摘要 ( 16 )  HTML  PDF (1745KB) ( 9 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 发酵小麦粉加热过程中挥发性成分分析

王美婷, 王缤晨, 肖琳, 柴多, 姜雨萌, 董亮

食品与发酵工业. 2020, (20): 221-228. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024269

 摘要 ( 20 )  HTML  PDF (2760KB) ( 8 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 不同产地地参中22种元素的测定与分析

黄小兰, 何旭峰, 周祥德, 郭冬琴, 张椿翊, 赵顺鑫, 谷文超, 周浓

食品与发酵工业. 2020, (20): 229-235. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024816

 摘要 ( 26 )  HTML  PDF (820KB) ( 9 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 不同产地生姜精油化学组分比较与分析

胡文杰, 于宏, 赵晨宏, 朱恒

食品与发酵工业. 2020, (20): 236-240. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024295

 摘要 ( 21 )  HTML  PDF (759KB) ( 6 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 混合乳酸菌发酵对桑叶中挥发性关键异味组分的影响

向敏, 徐茂, 王子涵, 蒋和体

食品与发酵工业. 2020, (20): 241-248. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024204

 摘要 ( 19 )  HTML  PDF (1131KB) ( 5 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 明日叶中七种矿物质元素含量测定及营养质量指数分析

庞敏

食品与发酵工业. 2020, (20): 249-253. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024571

 摘要 ( 27 )  HTML  PDF (637KB) ( 7 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 亲水作用色谱-串联质谱法同时测定涪城麦冬中的多种氨基酸

阳曦, 刘玮

食品与发酵工业. 2020, (20): 254-258. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024352

 摘要 ( 18 )  HTML  PDF (668KB) ( 9 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

## 综述与专题评论

---

### 谷物非淀粉多糖特性、制备及分析方法研究进展

尚加英, 郑学玲, 赵波, 李利民

食品与发酵工业. 2020, (20): 259-267. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023064

 摘要 ( 34 )  HTML  PDF (1174KB) ( 13 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 人造肉技术的生态与经济研究进展及展望

祝宏辉, 赵瑞彤

食品与发酵工业. 2020, (20): 268-273. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024597

 摘要 ( 29 )  HTML  PDF (761KB) ( 12 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 天然香辛料的功能特性及其在肉与肉制品中的应用研究现状

李芳, 李洪军, 李少博, 贺稚非

食品与发酵工业. 2020, (20): 274-281. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024097

 摘要 ( 30 )  HTML  PDF (1072KB) ( 7 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 超声波技术在牛肉嫩化中的应用研究进展

孙海磊, 罗欣, 朱立贤, 毛衍伟, 张文华, 张一敏

食品与发酵工业. 2020, (20): 282-286. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024508

 摘要 ( 26 )  HTML  PDF (626KB) ( 9 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 蓝莓酒酿造关键技术研究进展

徐青柳, 张杰, 赵洋溢, 陈安均, 张志清, 申光辉, 刘兴艳

食品与发酵工业. 2020, (20): 287-293. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024322

 摘要 ( 32 )  HTML  PDF (844KB) ( 18 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

## 教学论坛

---

### 融合STEAM理念的《生物工程创新实验》创课设计与翻转教学

王玉霞, 张超, 魏琴

食品与发酵工业. 2020, (20): 294-299. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024234

 摘要 ( 22 )  HTML  PDF (1144KB) ( 6 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### “五联动式”创新性应用人才培养路径探讨与实践——以生物科学专业《香料产品开发与应用》课程为例

李莉, 杜永华, 吴芳, 魏琴

食品与发酵工业. 2020, (20): 300-304. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.024236

 摘要 ( 19 )  HTML  PDF (2458KB) ( 29 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)