

### 嗜热脂肪芽孢杆菌(*Geobacillus stearothermophilus*)来源耐热 $\beta$ -半乳糖苷酶BgaB转糖苷催化活性改造

董艺凝, 陈卫, 陈海琴, 赵建新, 陈永泉, 张灏

食品与发酵工业. 2020, (2): 1-6. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022306

 摘要 ( 33 )  HTML  PDF (1490KB) ( 13 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 地衣芽孢杆菌 $\alpha$ -淀粉酶耐热耐酸突变体的酶学性质

刘雪莲, 申培立, 牛丹丹, 金鹏, 田康明, 王正祥

食品与发酵工业. 2020, (2): 7-10. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022378

 摘要 ( 30 )  HTML  PDF (879KB) ( 14 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 增强回补途径对谷氨酸棒状杆菌合成L-异亮氨酸的影响

朱福周, 芦楠, 李宇虹, 林蓓蓓, 郑颖楠, 王子申, 陈宁, 张成林

食品与发酵工业. 2020, (2): 11-17. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022339

 摘要 ( 36 )  HTML  PDF (981KB) ( 10 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 宜宾产区浓香型白酒酿造生境中细菌的群落结构

翟磊, 于学健, 冯慧军, 张彩文, 周立光, 邱声强, 姚粟

食品与发酵工业. 2020, (2): 18-24. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022600

 摘要 ( 31 )  HTML  PDF (1555KB) ( 16 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 副干酪乳杆菌缓解由洛哌丁胺诱导的小鼠便秘的差异

杨树荣, 朱慧越, 乌脩冰, 孙姗姗, 司倩, 张秋香, 王琳琳, 王刚, 赵建新, 张灏, 陈卫

食品与发酵工业. 2020, (2): 25-31. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.021735

 摘要 ( 41 )  HTML  PDF (1151KB) ( 9 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 基于高通量测序分析黄酒对D-半乳糖致衰老小鼠模型肠道微生物菌群的影响

刘蓉, 栾春光, 王德良, 覃思, 郝飞克

食品与发酵工业. 2020, (2): 32-39. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022229

 摘要 ( 26 )  HTML  PDF (1317KB) ( 11 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 榨菜腌制过程中变红或产膜现象相关微生物的分离鉴定

杨吉霞, 张玉礼, 王学锦, 贺稚非

食品与发酵工业. 2020, (2): 40-46. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022260

 摘要 ( 31 )  HTML  PDF (5074KB) ( 12 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 超细化豆渣作为皮克林乳液稳定剂的特性研究

谭天仪, 李璟, 夏锐, 李梦飒, 叶发银, 赵国华, 朱海妮

食品与发酵工业. 2020, (2): 47-54. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022240

 摘要 ( 37 )  HTML  PDF (10023KB) ( 7 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 莼菜体外胶的分离及其体外功能活性研究

孙雨欣, 毛水芳, 陈银宁, 丁喆, 李雨潼, 夏玺越, 程浩, 冯思敏

食品与发酵工业. 2020, (2): 55-60. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.021944

 [摘要 \(29\)](#)  [HTML](#)  [PDF \(1469KB\) \(10\)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 两种养殖模式下大黄鱼肌原纤维蛋白流变学特征研究

邹咪, 郭全友, 汤嘉慧, 谢晨, 熊泽语, 包海蓉

食品与发酵工业. 2020, (2): 61-65. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022121

 [摘要 \(39\)](#)  [HTML](#)  [PDF \(888KB\) \(12\)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 贝壳源纳米乳酸钙的制备与表征

徐霞, 杨邦伟, 蔡燕萍, 刘书来, 刘建华, 丁玉庭

食品与发酵工业. 2020, (2): 66-72. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.021917

 [摘要 \(43\)](#)  [HTML](#)  [PDF \(3064KB\) \(14\)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 基于电子鼻和气质联用技术的浓香型白酒分类

刘芳, 杨康卓, 张建敏, 何张兰, 彭志云, 郑佳

食品与发酵工业. 2020, (2): 73-78. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022071

 [摘要 \(65\)](#)  [HTML](#)  [PDF \(1682KB\) \(39\)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 高温大曲中一株产淀粉酶酵母的分离鉴定及其特性研究

周阳子, 边名鸿, 刘文艺, 蒋佳静, 许文静

食品与发酵工业. 2020, (2): 79-84. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.021459

 [摘要 \(47\)](#)  [HTML](#)  [PDF \(1643KB\) \(27\)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 熟化紫薯片微波干燥特性及数学模型

宋树杰, 王蒙

食品与发酵工业. 2020, (2): 85-93. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.021979

 [摘要 \(45\)](#)  [HTML](#)  [PDF \(1106KB\) \(14\)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 基于聚类分析的浓缩苹果汁风味品质分析与评价

柴鹏飞, 李林洁, 刘静, 赵方圆, 宋佳, 郑宇, 石磊, 万守朋, 王敏

食品与发酵工业. 2020, (2): 94-101. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.021551

 [摘要 \(29\)](#)  [HTML](#)  [PDF \(1414KB\) \(10\)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 新疆喀什地区传统酸奶中乳酸菌的分离鉴定及产酸能力评价

杨行, 王莉, 郭丽君, 张明, 周玉贵, 王玉涛

食品与发酵工业. 2020, (2): 102-107. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022359

 [摘要 \(28\)](#)  [HTML](#)  [PDF \(2549KB\) \(11\)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 溶胶-凝胶包埋法提高丙酮酸氧化酶稳定性

刘冰, 姚兵莉, 张梦君, 杨晔, 周逸纯, 张建国

食品与发酵工业. 2020, (2): 108-113. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.021655

 [摘要 \(36\)](#)  [HTML](#)  [PDF \(958KB\) \(15\)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 不同羊肚菌氨基酸比较分析及营养评价

熊丙全, 兰秀华, 彭卫红, 甘炳成, 谢丽源

食品与发酵工业. 2020, (2): 114-119. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.021122

 [摘要 \(35\)](#)  [HTML](#)  [PDF \(901KB\) \(12\)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 东海海参性腺丙酮提取物的体外功能活性分析

徐仰丽, 苏来金, 杨会成, 李瑞雪

食品与发酵工业. 2020, (2): 120-125. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.021426

 [摘要 \(33\)](#)  [HTML](#)  [PDF \(2697KB\) \(11\)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 超声波诱变对猴头菇粗多糖的影响

张帅, 程昊, 邱彩霞, 陈贤如

食品与发酵工业. 2020, (2): 126-130. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.020842

 [摘要 \(39\)](#)  [HTML](#)  [PDF \(4824KB\) \(10\)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

## 生产与科研应用

---

### 秸秆碱预处理液脱毒及其在丁醇发酵中的应用

董晋军, 马宝剑, 龚磊, 韩瑞枝, 许国超, 周婕妤, 倪晔

食品与发酵工业. 2020, (2): 131-134. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022067

 [摘要 \(46\)](#)  [HTML](#)  [PDF \(784KB\) \(11\)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 纳米纤维素/壳聚糖复合涂膜在红桔保鲜中的应用

余易琳, 徐丹, 任丹, 吴习宇

食品与发酵工业. 2020, (2): 135-141. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.021333

 [摘要 \(36\)](#)  [HTML](#)  [PDF \(2055KB\) \(12\)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 鱼精蛋白复配保鲜剂对南美白对虾的保鲜效果

张家源, 张洪才, 陈舜胜

食品与发酵工业. 2020, (2): 142-149. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.021541

 [摘要 \(34\)](#)  [HTML](#)  [PDF \(1263KB\) \(10\)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 红曲菌液态发酵产天然黄色素的条件优化

管宏伟, 刘婷婷, 陈磊, 许贇荣, 张薄博

食品与发酵工业. 2020, (2): 150-156. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022088

 摘要 ( 34 )  HTML  PDF (1533KB) ( 12 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 不同品种藜麦粉对馒头品质及抗氧化活性的影响

陈银焕, 杨修仕, 郭慧敏, 任贵兴, 李进才

食品与发酵工业. 2020, (2): 157-164. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.021861

 摘要 ( 44 )  HTML  PDF (2257KB) ( 9 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 山楂叶多酚的纯化及其抗氧化特性与组分分析

巫永华, 刘恩岐, 张建萍, 陈尚龙, 陈安徽, 邵颖

食品与发酵工业. 2020, (2): 165-172. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.021842

 摘要 ( 28 )  HTML  PDF (1663KB) ( 9 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 红曲红添加量对猪肉肌原纤维蛋白功能性质和结构的影响

李懿璇, 王悦, 鲁小川, 康梦瑶, 尚永彪

食品与发酵工业. 2020, (2): 173-179. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.021983

 摘要 ( 35 )  HTML  PDF (1612KB) ( 18 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 短乳杆菌发酵苹果汁工艺优化及有机酸变化

张晶, 陈悦, 余偲, 张宝善

食品与发酵工业. 2020, (2): 180-187. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.021656

 摘要 ( 59 )  HTML  PDF (1325KB) ( 15 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 超微茶粉和糯米粉对猪肉肌原纤维蛋白乳化特性的影响

孙克奎, 姜雪娟, 潘雅燕, 纵心想, 熊国远, 周希

食品与发酵工业. 2020, (2): 188-193. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022185

 摘要 ( 38 )  HTML  PDF (9907KB) ( 6 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 不同酿酒酵母共发酵对干红葡萄酒理化特性和香气组分的影响

朱娟娟, 马海军, 李敏, 刘雅琴, 倪志婧, 王薇, 陈凤英, 李亚罡

食品与发酵工业. 2020, (2): 194-202. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022109

 摘要 ( 41 )  HTML  PDF (2057KB) ( 9 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 不同封窖方式对酱香白酒基础酿造的影响

卢君, 唐平, 山其木格, 王丽, 王凡, 孟天毅, 梁青松, 张乐, 李长文

食品与发酵工业. 2020, (2): 203-207. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.021922

 摘要 ( 29 )  HTML  PDF (2281KB) ( 15 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 老盐水中乳酸菌的筛选鉴定及其在青菜头泡菜中的应用

刘玉凌, 任亭, 彭玉梅, 曾胜, 贺云川, 杨波, 栾兴霞, 李君红, 罗远莉

食品与发酵工业. 2020, (2): 208-213. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.021878

 摘要 ( 46 )  HTML  PDF (1025KB) ( 14 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 不同发酵菌种及发酵时间对蛋酪风味成分的影响

吉艳莉, 李瑞英, 郭萌, 吕莹, 仝其根

食品与发酵工业. 2020, (2): 214-221. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.021677

 摘要 ( 38 )  HTML  PDF (1224KB) ( 11 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 鲢鱼骨胶原多肽的制备及其抗氧化活性研究

李军, 罗娟, 涂宗财, 张露

食品与发酵工业. 2020, (2): 222-230. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.021999

 摘要 ( 35 )  HTML  PDF (2354KB) ( 12 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 不同包装方式对薏米挂面贮藏品质的影响

李长风, 陈光静, 冉春霞, 陈绍全, 李强, 阚建全

食品与发酵工业. 2020, (2): 231-238. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.020895

 摘要 ( 36 )  HTML  PDF (1964KB) ( 9 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 八月瓜果皮中常春藤皂苷元水解工艺优化及图谱分析

石兵艳, 李祥, 刘毅, 王芸

食品与发酵工业. 2020, (2): 239-245. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.021801

 摘要 ( 27 )  HTML  PDF (1678KB) ( 9 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

## 分析与检测

---

### 基于视频与数字图像比色的甘薯多酚氧化酶活力检测

陈嘉, 高丽, 叶发银, 刘嘉, 赵国华

食品与发酵工业. 2020, (2): 246-251. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022029

 摘要 ( 52 )  HTML  PDF (3176KB) ( 10 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 基于气质联用的不同产地温州蜜柑香气成分比较分析

金润楠, 李子函, 赵开丽, 犹共宇, 王晓, 潘思轶, 徐晓云, 刘凤霞

食品与发酵工业. 2020, (2): 252-260. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022017

 摘要 ( 30 )  HTML  PDF (1226KB) ( 7 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 高效液相色谱法测定鱼露中章鱼胶和牛磺酸

陈丽丽, 白春清, 袁美兰, 江勇, 赵利

食品与发酵工业. 2020, (2): 261-265. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022179

 摘要 ( 28 )  HTML  PDF (757KB) ( 12 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 双波长可见吸收光谱法测定糕点及碳酸饮料中的苯甲酸

江虹, 庞向东, 曾晓莎

食品与发酵工业. 2020, (2): 266-271. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.021898

 摘要 ( 31 )  HTML  PDF (859KB) ( 9 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 四种芝麻香型白酒中香气活性成分分析

白乐宜, 颜振敏, 冯梦茹, 魏新军

食品与发酵工业. 2020, (2): 272-276. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.021363

 摘要 ( 41 )  HTML  PDF (955KB) ( 15 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 肉松感官描述词汇的建立

盖圣美, 夏文云, 陆逢贵, 赵志南, 刘登勇

食品与发酵工业. 2020, (2): 277-285. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022051

 摘要 ( 63 )  HTML  PDF (1188KB) ( 9 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

## 综述与专题评论

---

### 食品包装涂布纸生物聚合物基质分类及应用

邵平, 于江, 陈杭君, 郜海燕

食品与发酵工业. 2020, (2): 286-292. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022363

 摘要 ( 49 )  HTML  PDF (1067KB) ( 16 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 气相色谱-嗅闻仪/质谱仪检测技术在食品香气物质分析中的研究进展

李超, 柯润辉, 王明, 李春媛, 王道, 陈嘉杰, 吴奕萱

食品与发酵工业. 2020, (2): 293-298. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022614

 摘要 ( 126 )  HTML  PDF (873KB) ( 55 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

## 教学论坛

---

### 《原核生物系统学》中“原核生物的分子分型及其实际应用”一节的教学设计

刘洋

食品与发酵工业. 2020, (2): 299-303. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022343

 摘要 ( 34 )  HTML  PDF (1884KB) ( 11 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)