

### 罗伊氏乳杆菌冻干保护剂的优选及高密度冻干工艺优化

谭莎莎,马方励,崔树茂,毛丙永,唐鑫,赵建新,张灏,陈卫

食品与发酵工业. 2020, (4): 1-6. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022157

 摘要 ( 41 )  HTML  PDF (845KB) ( 13 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 咖啡因-淀粉微胶囊的制备、结构表征及形成机理

邵苗,李松南,张斌,黄强

食品与发酵工业. 2020, (4): 7-12. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.021942

 摘要 ( 41 )  HTML  PDF (2817KB) ( 5 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 高温蒸煮协同纤维素酶改性竹笋膳食纤维

汪楠,黄山,张月,张甫生,郑炯

食品与发酵工业. 2020, (4): 13-18. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022326

 摘要 ( 23 )  HTML  PDF (2195KB) ( 2 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 植物乳杆菌最适生长底物解析及高密度培养工艺

王玉林,黄洁,崔树茂,唐鑫,毛丙永,赵建新,张灏,陈卫

食品与发酵工业. 2020, (4): 19-27. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022442

 摘要 ( 29 )  HTML  PDF (2432KB) ( 15 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 常压室温等离子体诱变选育高产核黄素枯草芽孢杆菌

郭佳欣,张培基,刘丁玉,洪坤强,陈涛,王智文

食品与发酵工业. 2020, (4): 28-33. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.021965

 摘要 ( 22 )  HTML  PDF (847KB) ( 3 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 直链淀粉晶种对淀粉回生的影响机制

朱碧骅,麻荣荣,田耀旗

食品与发酵工业. 2020, (4): 34-38. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022344

 摘要 ( 31 )  HTML  PDF (706KB) ( 2 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 基于代谢组学方法的两株酿酒酵母胞内差异代谢产物分析

欧科,陈福欣,王婷,冯光文,严贝贝,白巧秀,钱卫东,毛培宏

食品与发酵工业. 2020, (4): 39-44. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022214

 摘要 ( 32 )  HTML  PDF (1833KB) ( 5 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 共表达谷氨酰-tRNA还原酶增强染料脱色过氧化物酶在大肠杆菌中的表达活性

顾鹏帅,潘梅,丁亮亮,唐蕾

食品与发酵工业. 2020, (4): 45-50. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022459

 摘要 ( 26 )  HTML  PDF (1269KB) ( 2 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 甘南牦牛曲拉中真菌群落结构

马江, 文鹏程, 罗俏俏, 曹磊, 朱艳, 杨敏, 张卫兵, 张忠明

食品与发酵工业. 2020, (4): 51-56. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022139

 [摘要 \(28\)](#)  [HTML](#)  [PDF \(2033KB\) \(3\)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 乳酸菌对发酵牦牛肉灌肠理化性质及挥发性风味物质的影响

龚珏, 唐善虎, 李思宁, 郑娇, 谭雪梅

食品与发酵工业. 2020, (4): 57-64. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022514

 [摘要 \(22\)](#)  [HTML](#)  [PDF \(2120KB\) \(2\)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 不同微生物液态发酵对蚕豆蛋白营养价值及功能特性的影响

刘慧菊, 韩丽娟, 乔杨波, 王树林, 焦迎春, 叶英

食品与发酵工业. 2020, (4): 65-71. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.021946

 [摘要 \(29\)](#)  [HTML](#)  [PDF \(1439KB\) \(6\)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 超高压对乳清分离蛋白结构和抗氧化活性的影响

庞佳坤, 郑远荣, 刘振民, 包怡, 陈森怡, 党慧杰

食品与发酵工业. 2020, (4): 72-77. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022365

 [摘要 \(14\)](#)  [HTML](#)  [PDF \(1154KB\) \(2\)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 鳙鱼和三文鱼头汤中不同粒径胶粒的抗氧化活性

乐彩虹, 苏红, 陶宁萍

食品与发酵工业. 2020, (4): 78-84. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022206

 [摘要 \(18\)](#)  [HTML](#)  [PDF \(1137KB\) \(1\)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 干面条色泽影响因素的相关性分析

陈艳, 周小玲, 李娜, 李向红, 俞健, 王发祥, 刘永乐

食品与发酵工业. 2020, (4): 85-91. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.021540

 [摘要 \(25\)](#)  [HTML](#)  [PDF \(815KB\) \(3\)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 青稞原料与青稞酒风味物质相关性分析

贾福晨, 辜雪冬, 薛洁, 薛蓓, 张玉红, 张晓蒙, 于佳俊, 孙志伟

食品与发酵工业. 2020, (4): 92-98. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022312

 [摘要 \(19\)](#)  [HTML](#)  [PDF \(1822KB\) \(2\)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 辐照培养基适用性改善及*Bacillus firmus* GL3产过氧化氢酶对其适用性的影响

徐玲, 宁喜斌

食品与发酵工业. 2020, (4): 99-105. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022815

 [摘要 \(23\)](#)  [HTML](#)  [PDF \(1261KB\) \(3\)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 遵义地区莽椒细菌多样性及PICRUSt基因功能预测分析

崔梦君, 王玉荣, 葛东颖, 张振东, 刘欣, 郭壮

食品与发酵工业. 2020, (4): 106-112. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022749

 [摘要 \( 26 \)](#)  [HTML](#)  [PDF \(2129KB\) \( 3 \)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 三氧化硫吡啶法酯化修饰海参岩藻聚糖硫酸酯的研究

王瑞芳, 陈发河, 吴光斌, 谢远红

食品与发酵工业. 2020, (4): 113-117. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022219

 [摘要 \( 21 \)](#)  [HTML](#)  [PDF \(721KB\) \( 2 \)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 绿茶、桑叶和臭黄荆叶细粉水提液抑菌和抗氧化能力

黄思雨, 邓利玲, 童芳, 林致通, 钟耕

食品与发酵工业. 2020, (4): 118-124. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022567

 [摘要 \( 19 \)](#)  [HTML](#)  [PDF \(1269KB\) \( 6 \)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

## 生产与科研应用

---

### 不同高压均质条件对罗望子油汁稳定性及抗氧化活性的影响

刘孝平, 刘路, 鲁炫池, 段昕梅, 张玲, 陈安均

食品与发酵工业. 2020, (4): 125-130. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022239

 [摘要 \( 19 \)](#)  [HTML](#)  [PDF \(1304KB\) \( 8 \)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 反复式冻融-风干对风干牦牛肉的理化特性和挥发性成分的影响

谭雪梅, 唐善虎, 李思宁, 郑娇, 龚珏

食品与发酵工业. 2020, (4): 131-138. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022401

 [摘要 \( 21 \)](#)  [HTML](#)  [PDF \(1736KB\) \( 1 \)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 牛至精油结合不同包装方式对冷鲜羊肉保鲜效果的影响

刘婷, 张瑞, 吴建平, 宫旭胤, 梁婷玉, 高良霜

食品与发酵工业. 2020, (4): 139-145. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022299

 [摘要 \( 22 \)](#)  [HTML](#)  [PDF \(935KB\) \( 1 \)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 枯草芽孢杆菌YA215发酵螺旋藻渣产抑菌活性的工艺

付云, 赵谋明, 卢美杉, 余炼, 刘小玲

食品与发酵工业. 2020, (4): 146-152. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022454

 [摘要 \( 22 \)](#)  [HTML](#)  [PDF \(1858KB\) \( 6 \)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 一株强化发酵甜瓣子的乳酸片球菌特性及应用效果评价

邓维琴, 李雄波, 张其圣, 陈功, 范智义, 胡廷, 李恒

食品与发酵工业. 2020, (4): 153-159. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022165

 摘要 ( 18 )  HTML  PDF (2304KB) ( 3 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 云南乳饼中乳酸菌的筛选及其功能活性

刘江, 程群, 王振兴, 孙健, 何雪梅, 刘大群, 周贵七, 熊智, 张雪春

食品与发酵工业. 2020, (4): 160-166. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022627

 摘要 ( 34 )  HTML  PDF (948KB) ( 8 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 常温常压等离子诱变结合玉米秸秆水解液驯化酿酒酵母生产生物乙醇

陈胜杰, 高翔, 袁戎宇

食品与发酵工业. 2020, (4): 167-171. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022416

 摘要 ( 18 )  HTML  PDF (1063KB) ( 1 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 不同发酵工艺对蓝莓果酒品质的影响

刘彩婷, 周鸿翔

食品与发酵工业. 2020, (4): 172-179. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022658

 摘要 ( 27 )  HTML  PDF (1685KB) ( 10 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 气调箱贮藏对鲜切黄瓜品质的影响及对假单胞菌的抑制作用

魏亚博, 郑鄢燕, 赵晓燕, 马越, 张建, 童军茂

食品与发酵工业. 2020, (4): 180-186. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022732

 摘要 ( 22 )  HTML  PDF (3472KB) ( 1 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 微波提取桔梗根多酚工艺优化及抗氧化特性研究

许瑞如, 张秀玲, 李晨, 赵恒田, 肖曼玉

食品与发酵工业. 2020, (4): 187-196. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022291

 摘要 ( 20 )  HTML  PDF (4434KB) ( 5 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 不同杀青温度对绿茶香型形成的影响

汪蓓, 舒娜, 陆安霞, 廖雪利, 闫敬娜, 谢关华, 童华荣

食品与发酵工业. 2020, (4): 197-203. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022586

 摘要 ( 40 )  HTML  PDF (890KB) ( 6 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 不同干燥方式无花果干质构及挥发性成分比较

康明, 陶宁萍, 俞骏, 王锡昌, 吉林娟, 乐彩虹, 尹明雨

食品与发酵工业. 2020, (4): 204-210. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022456

 摘要 ( 34 )  HTML  PDF (1469KB) ( 5 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 贮藏温度对‘Tarocco’血橙花色苷积累及抗氧化活性的影响

冯雨, 贺明阳, 王晶, 王日葵, 傅云梅, 洪敏

食品与发酵工业. 2020, (4): 211-218. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022327

 摘要 ( 27 )  HTML  PDF (1876KB) ( 3 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### **ε-聚赖氨酸对鲜榨血橙汁贮藏品质的影响**

王换男, 卿琳华, 童群义

食品与发酵工业. 2020, (4): 219-226. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022272

 摘要 ( 20 )  HTML  PDF (1449KB) ( 1 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### **双孢菇贮藏不同时期乙醇处理对其保鲜作用研究**

刘锦, 李云云, 程圣, 何欣遥, 张敏

食品与发酵工业. 2020, (4): 227-233. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022279

 摘要 ( 23 )  HTML  PDF (1066KB) ( 3 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### **微波对小麦粉中蜡样芽孢杆菌的杀菌效果**

苏东民, 赵晓琳, 林江涛

食品与发酵工业. 2020, (4): 234-238. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022364

 摘要 ( 20 )  HTML  PDF (1018KB) ( 4 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### **白玉菇蛋白提取工艺优化及其功能特性研究**

李晓明, 陈凯, 黄占旺, 沈勇根, 卢剑青, 程宏桢, 刘馥源, 安兆祥, 徐弦

食品与发酵工业. 2020, (4): 239-246. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022262

 摘要 ( 19 )  HTML  PDF (2919KB) ( 3 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

## **分析与检测**

---

### **近红外光谱技术定量检测果味啤中的果汁含量**

盛晓慧, 李宗朋, 李子文, 朱婷婷, 王健, 尹建军, 宋全厚

食品与发酵工业. 2020, (4): 247-252. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022415

 摘要 ( 27 )  HTML  PDF (864KB) ( 1 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### **基于GC-MS法对比广西地区酸菜和酸笋风味的差异**

郑文迪, 关倩倩, 刘长根, 魏本良, 熊世进, 熊涛

食品与发酵工业. 2020, (4): 253-257. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022474

 摘要 ( 33 )  HTML  PDF (1115KB) ( 5 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### **甘肃武威地区不同成熟期‘黑比诺’葡萄中的多酚测定**

史肖, 张波, 牛见明, 刘琦, 李宁宁, 陈欣然, 王凯丽, 马腾臻, 韩舜愈

食品与发酵工业. 2020, (4): 258-265. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022497

 摘要 ( 17 )  HTML  PDF (2388KB) ( 1 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### **八种天竺鲷科鱼肌肉脂肪酸组成分析**

庄海旗, 刘江琴, 钟宇, 崔燎, 罗辉

食品与发酵工业. 2020, (4): 266-271. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022066

 摘要 ( 22 )  HTML  PDF (1093KB) ( 1 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 多波长紫外吸收光谱法快速测定饮料及糕点中的山梨酸

江虹, 庞向东, 向杰

食品与发酵工业. 2020, (4): 272-277. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022230

 摘要 ( 21 )  HTML  PDF (741KB) ( 1 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 双柱在线净化系统快速检测动植物油脂中的苯并(a)芘

梁剑锋, 李亚, 梁燕妮, 卓梅芳, 杨韶平

食品与发酵工业. 2020, (4): 278-281. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022024

 摘要 ( 17 )  HTML  PDF (603KB) ( 1 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 基于能量色散X射线荧光光谱分析技术对茶叶检测条件的优化

马江媛, 桑晓霞, 李叶丽, 黄登宇

食品与发酵工业. 2020, (4): 282-286. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.021738

 摘要 ( 15 )  HTML  PDF (786KB) ( 5 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

## 综述与专题评论

---

### 食物蛋白源降尿酸活性肽的研究进展

胡晓, 周雅, 杨贤庆, 吴燕燕, 陈胜军, 李来好, 马海霞

食品与发酵工业. 2020, (4): 287-293. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022183

 摘要 ( 35 )  HTML  PDF (906KB) ( 8 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 酸性电解水发生机理及在水产领域中的应用研究进展

蓝蔚青, 刘琳, 孙晓红, 赵亚楠, 谢晶

食品与发酵工业. 2020, (4): 294-298. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022446

 摘要 ( 35 )  HTML  PDF (824KB) ( 4 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)