

唾液乳杆菌CCFM 1054通过改变肠道菌群缓解空肠弯曲杆菌在小鼠体内的感染

金星, 贺禹丰, 周永华, 陈晓华, 王刚, 赵建新, 张灏, 陈卫

食品与发酵工业. 2020, (5): 1-8. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023280

 摘要 (79)  HTML  PDF (2660KB) (38)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

大孔树脂提取侧孢短芽孢杆菌抗菌肽brevilaterin

宁亚维, 张明星, 苏丹, 付浴男, 侯琳琳, 王志新, 贾英民

食品与发酵工业. 2020, (5): 9-16. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022612

 摘要 (58)  HTML  PDF (3177KB) (13)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

霉菌发酵剂对干发酵香肠的理化指标、氧化程度及风味的影响

蔡嘉铭, 王际辉, 陶冶, 肖珊, 刘冰南, 王亮

食品与发酵工业. 2020, (5): 17-22. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022880

 摘要 (45)  HTML  PDF (1579KB) (19)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

*Thermobifida fusca*麦芽三糖淀粉酶的重组表达及其在麦芽三糖制备中的应用

胡凡, 宿玲恰, 吴敬

食品与发酵工业. 2020, (5): 23-30. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022793

 摘要 (49)  HTML  PDF (2081KB) (25)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

大肠杆菌分泌表达裂解性多糖单加氧酶发酵条件的优化

郭宵, 安亚静, 柴成程, 路福平, 刘夫锋

食品与发酵工业. 2020, (5): 31-37. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022822

 摘要 (94)  HTML  PDF (2470KB) (49)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

γ -CGTase酶学性质及产物特异性影响因素

郑丹妮, 柏玉香, 纪杭燕, 李晓晓, 王禹, 蒋彤, 金征宇

食品与发酵工业. 2020, (5): 38-45. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022791

 摘要 (58)  HTML  PDF (3433KB) (12)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

锡盟蒙古族传统发酵马乳中功能性特征肽段的研究

吴培涵, 王雨晴, 皇甫洁, 陈亮, 栾春光, 王憬, 裴疆森, 刘文颖, 王德良

食品与发酵工业. 2020, (5): 46-51. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022639

 摘要 (59)  HTML  PDF (2332KB) (15)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

顶温对特香型大曲理化指标及菌群演替的影响

陈可丹, 吴晓江, 陈延儒, 刘婷, 万茵, 刘成梅, 吴酬飞, 付桂明

食品与发酵工业. 2020, (5): 52-58. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022351

 摘要 (74)  HTML  PDF (3268KB) (34)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

昌黎产区产酶酵母多样性及其应用潜力分析

何曼, 刘畅, 朱凤妹, 葛超, 李军, 阎贺静

食品与发酵工业. 2020, (5): 59-67. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022932

 摘要 (61)  HTML  PDF (1734KB) (20)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

农家豆瓣酱细菌多样性及其对品质影响的评价

崔梦君, 张振东, 万舒曼, 葛东颖, 郭壮

食品与发酵工业. 2020, (5): 68-73. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022078

 摘要 (75)  HTML  PDF (2264KB) (25)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

小米辣鲜辣椒发酵过程中风味物质及微生物多样性的变化

尹小庆, 汤艳燕, 阚建全, 武亚婷, 武运, 杜木英

食品与发酵工业. 2020, (5): 74-82. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022469

 摘要 (64)  HTML  PDF (2574KB) (42)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

豆类种子及其芽苗菜的营养品质、功能性成分及抗氧化性研究

赵天瑶, 王丽云, 姜宏伟, 康玉凡

食品与发酵工业. 2020, (5): 83-90. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022141

 摘要 (56)  HTML  PDF (2294KB) (23)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

同时脱除吡虫啉和啶虫脒农残的虚拟模板表面分子印迹的制备和应用

陈静钰, 黄鑫, 王力, 王洪新

食品与发酵工业. 2020, (5): 91-97. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022775

 摘要 (46)  HTML  PDF (3033KB) (7)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

大孔树脂对蜂蜜中羟甲基糠醛的脱除热力学及动力学研究

张颖, 王宇翔, 张锦锦, 高益增, 曹炜

食品与发酵工业. 2020, (5): 98-103. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023359

 摘要 (40)  HTML  PDF (2191KB) (9)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

含L-精氨酸和抗氧化物质组方对小鼠免疫功能影响

赵燕, 赵保路

食品与发酵工业. 2020, (5): 104-107. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023435

 摘要 (43)  HTML  PDF (1444KB) (8)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

生产与科研应用

感应电场处理后蓝莓泥酶活性及总花青素含量变化

金亚美, 黄煦, 徐悦, 吴凤凤, 徐学明, 金征宇, 廖小军, 杨哪

食品与发酵工业. 2020, (5): 108-114. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022755

 摘要 (61)  HTML  PDF (2977KB) (24)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

机械球磨处理对麻竹笋壳膳食纤维理化性质及结构的影响

黄山, 汪楠, 张月, 张甫生, 郑炯

食品与发酵工业. 2020, (5): 115-120. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.021875

 摘要 (45)  HTML  PDF (2462KB) (12)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

马铃薯淀粉对面团流变学特性及酥性饼干品质的影响

陈金凤, 汪月, 马云翔, 蒲东艳, 崔彦利, 夏玉秀, 张盛贵

食品与发酵工业. 2020, (5): 121-127. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022297

 摘要 (61)  HTML  PDF (1762KB) (32)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

柑橘果渣发酵产柚苷酶的工艺优化及固定化研究

刘向丽, 李金, 田晶, 费旭, 曾超, 张楠, 王勋

食品与发酵工业. 2020, (5): 128-133. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022305

 摘要 (45)  HTML  PDF (2518KB) (16)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

功能型曲在清香型白酒生产中的应用

曹苗文, 相里加雄, 徐炳璋, 雷振河, 翟旭龙, 徐恩阔

食品与发酵工业. 2020, (5): 134-139. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022699

 摘要 (59)  HTML  PDF (1719KB) (28)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

红枣发酵饮料的研制及电子感官技术在其货架期评定中的应用

王鑫, 李雅丽, 马英俊, 吴逸民, 段盛林, 王维岗, 李兵

食品与发酵工业. 2020, (5): 140-146. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022385

 摘要 (64)  HTML  PDF (3237KB) (13)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

培养基组成对贝莱斯芽孢杆菌产抑真菌成分的影响

赵鹏鹏, 雷淑珍, 徐晓光, 王蓉, 蒋春美, 师俊玲

食品与发酵工业. 2020, (5): 147-151. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022174

 摘要 (40)  HTML  PDF (3171KB) (7)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

蟹黄调味酱加工工艺及其微生物污染分析

叶韬, 陈志娜, 刘瑞, 张佩佩, 王云, 王顺昌, 陆剑锋

食品与发酵工业. 2020, (5): 152-159. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022421

 摘要 (68)  HTML  PDF (3974KB) (21)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

青稞酒曲中糖化菌的筛选鉴定及降低青稞淀粉工艺优化

王晓燕, 王蓉福, 张昊宇, 院珍珍, 曹效海, 王树林, 杜艳

食品与发酵工业. 2020, (5): 160-165. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022362

 摘要 (43)  HTML  PDF (2569KB) (17)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

不同处理方式对芡实中游离氨基酸和碳水化合物的含量及淀粉消化率的影响

王忠合, 王军, 张菁, 黄榕芳

食品与发酵工业. 2020, (5): 166-173. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022772

 摘要 (45)  HTML  PDF (4550KB) (20)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

添加谷氨酰胺转氨酶对糙米蛋糕品质的影响

王乐, 包娜莎, 金征宇, 赵建伟, 周星, 田耀旗

食品与发酵工业. 2020, (5): 174-180. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022828

 摘要 (50)  HTML  PDF (2069KB) (12)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

小麦麸皮挤压加工对全麦粉面团及馒头的影响

李雪杰, 张剑, 郑文刚, 艾志录

食品与发酵工业. 2020, (5): 181-187. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022151

 摘要 (94)  HTML  PDF (1464KB) (26)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

核桃油基油凝胶的制备及特性研究

徐杰, 孙浩, 张国红, 王丰俊

食品与发酵工业. 2020, (5): 188-193. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022682

 摘要 (53)  HTML  PDF (2576KB) (15)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

复凝聚法鼠李糖乳杆菌微胶囊工艺优化及储藏稳定性

徐玉巧, 王金华, 熊智, 范方宇

食品与发酵工业. 2020, (5): 194-199. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022720

 摘要 (64)  HTML  PDF (2032KB) (9)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

奇亚籽油微胶囊的制备及表征

常馨月, 陈程莉, 董全

食品与发酵工业. 2020, (5): 200-207. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022577

 [摘要 \(47\)](#)  [HTML](#)  [PDF \(2953KB\) \(28\)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

黑枸杞花青素微胶囊优化及理化特性分析

陈程莉, 李丰泉, 刁倩, 常馨月, 董全

食品与发酵工业. 2020, (5): 208-214. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022576

 [摘要 \(58\)](#)  [HTML](#)  [PDF \(3382KB\) \(24\)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

响应面优化超声波辅助双水相提取牛蒡多糖及抗氧化分析

巫永华, 陆文静, 刘梦虎, 张建萍, 陈安徽, 邵颖, 王长凯, 刘恩岐

食品与发酵工业. 2020, (5): 215-223. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022554

 [摘要 \(67\)](#)  [HTML](#)  [PDF \(2828KB\) \(21\)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

多孔淀粉对姜黄素的吸附

俞力月, 李海燕, 马云翔, 陈金凤, 孙倩, 苟丽娜, 刘鑫, 张盛贵

食品与发酵工业. 2020, (5): 224-230. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022163

 [摘要 \(75\)](#)  [HTML](#)  [PDF \(2993KB\) \(16\)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

贮运与保鲜

不同初始机体温度对热水处理西葫芦果实低温贮藏品质和活性氧代谢的影响

姜雪, 张敏, 赵昱瑄, 郝爽, 李佳乐, 胡均如, 盖晓阳, 厉建国

食品与发酵工业. 2020, (5): 231-239. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022395

 [摘要 \(62\)](#)  [HTML](#)  [PDF \(3643KB\) \(11\)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

复合天然保鲜剂对冷却羊肉的保鲜效果

薛婉瑞, 张海生, 赵鑫帅, 薛菁, 辛相余

食品与发酵工业. 2020, (5): 240-247. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022605

 [摘要 \(42\)](#)  [HTML](#)  [PDF \(3529KB\) \(10\)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

不同保鲜处理对豇豆贮藏品质的影响

李昌宝, 辛明, 孙宇, 孙健, 李丽, 何雪梅, 盛金凤, 李杰民, 唐雅园

食品与发酵工业. 2020, (5): 248-254. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022448

 [摘要 \(42\)](#)  [HTML](#)  [PDF \(2556KB\) \(5\)](#)

分析与检测

QuEChERS结合超高效液相色谱质谱法测定禽蛋及其制品中42种农药及其代谢物

吕青骏, 王玮, 梁丽姣, 滕爽, 徐幸莲

食品与发酵工业. 2020, (5): 255-262. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022284

 摘要 (50)  HTML  PDF (1477KB) (27)

参考文献 | 相关文章 | 计量指标

超高效液相色谱-四极杆-飞行时间质谱快速筛查中成药、保健品中26种非法添加化合物

王雨晴, 王雨辰, 陈亮, 周明, 王越群, 谷瑞增, 冀峰, 郑铎

食品与发酵工业. 2020, (5): 263-269. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022347

 摘要 (46)  HTML  PDF (2270KB) (15)

参考文献 | 相关文章 | 计量指标

共振光散射法测定焙烤食品及饮料中的添加剂——甜蜜素

江虹, 刘艳, 李侠

食品与发酵工业. 2020, (5): 270-274. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022476

 摘要 (53)  HTML  PDF (1891KB) (12)

参考文献 | 相关文章 | 计量指标

黑果枸杞酵素发酵前后主要成分分析及体外抗氧化活性研究

高庆超, 常应九, 马蓉, 曹效海, 王树林

食品与发酵工业. 2020, (5): 275-283. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022774

 摘要 (62)  HTML  PDF (2566KB) (31)

参考文献 | 相关文章 | 计量指标

三种晚熟甜橙冷磨精油挥发性及主体香气成分的比较分析

李贵节, 张群琳, 何雅静, 谈安群, 张腾辉, 郭莉, 张万超, 钟世浚, 谭祥, 孙志高

食品与发酵工业. 2020, (5): 284-291. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022021

 摘要 (64)  HTML  PDF (1894KB) (18)

参考文献 | 相关文章 | 计量指标

低温微萃取-GCMS/MS联用技术检测食用油中20种持久性污染物

刘笑笑, 张菁菁, 李晨曦, 吴福祥, 姬良亮, 丁辉, 彭涛

食品与发酵工业. 2020, (5): 292-298. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.021039

 摘要 (58)  HTML  PDF (2355KB) (16)

参考文献 | 相关文章 | 计量指标

综述与专题评论

人造肉生产技术相关专利分析

赵鑫锐, 王志新, 邓宇, 高茵, 张国强, 李雪良, 周景文, 堵国成, 陈坚

食品与发酵工业. 2020, (5): 299-305. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023550

 摘要 (128)  HTML  PDF (5384KB) (80)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

紫菜的营养成分、功能活性及综合利用研究进展

杨贤庆, 黄海潮, 潘创, 王锦旭, 赵永强, 戚勃

食品与发酵工业. 2020, (5): 306-313. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.021542

 摘要 (136)  HTML  PDF (1411KB) (39)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

气味指纹技术在水产品品质评价中的应用研究进展

孙晓红, 刘军军, 蓝蔚青, 孙雨晴, 谢晶

食品与发酵工业. 2020, (5): 314-320. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022353

 摘要 (56)  HTML  PDF (1683KB) (15)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)