

### 基于转录组学的酿酒酵母耐酸机制解析

田甜甜, 孙军勇, 蔡国林, 杨华, 吴殿辉, 陆健

食品与发酵工业. 2020, (6): 1-7. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023125

 摘要 ( 167 )  HTML  PDF (1696KB) ( 68 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### K<sup>+</sup>对促进甲基对硫磷水解酶催化活性的影响

石诚, 刘松, 堵国成

食品与发酵工业. 2020, (6): 8-12. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022552

 摘要 ( 50 )  HTML  PDF (970KB) ( 13 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 黑曲霉*Aspergillus niger*全基因组DNA提取方法的改良与比较

蔡程山, 王雨, 白飞荣, 翟磊, 张天赐, 胡海蓉, 姚粟

食品与发酵工业. 2020, (6): 13-18. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022988

 摘要 ( 104 )  HTML  PDF (3554KB) ( 13 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 基于主成分分析的不同小麦品种大曲发酵动态品质评价

刘淼, 丁丽, 赵梦梦, 叶映彤, 熊燕飞, 韩保林, 陈国跃, 李伟

食品与发酵工业. 2020, (6): 19-24. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022982

 摘要 ( 63 )  HTML  PDF (1476KB) ( 25 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 体外模拟发酵探究KGM和KOS与不同胃肠段微环境的影响

张琪, 孙瑞, 贾晓倩, 张阳, 钟耕

食品与发酵工业. 2020, (6): 25-32. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022510

 摘要 ( 47 )  HTML  PDF (915KB) ( 11 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 小麦粉洗面筋后的不同粒度组分复配对酿皮品质的影响

夏锐, 吴思佳, 袁甜甜, 刘嘉, 叶发银, 赵国华

食品与发酵工业. 2020, (6): 33-40. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022337

 摘要 ( 76 )  HTML  PDF (6281KB) ( 17 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 虎奶菇菌丝体细胞壁成分分析及多糖结构表征

葛梦蝶, 代安然, 杨崇婧, 刘京京, CHEUNG Chi Keung Peter, 陈磊

食品与发酵工业. 2020, (6): 41-48. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022836

 摘要 ( 39 )  HTML  PDF (2074KB) ( 8 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 胞内羧甲基茯苓多糖的发酵动力学

张佩, 陈默, 胡国元

食品与发酵工业. 2020, (6): 49-53. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022616

 摘要 ( 63 )  HTML  PDF (808KB) ( 16 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 受热对小麦粉品质及其面团特性的影响

林江涛, 黄美琳, 苏东民

食品与发酵工业. 2020, (6): 54-59. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022369

 摘要 ( 54 )  HTML  PDF (1004KB) ( 16 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 西藏不同产区曲拉细菌群落结构的比较分析

刘振东, 毕娜, 李哲, 李梁, 罗章, 薛蓓, 汪雯翰

食品与发酵工业. 2020, (6): 60-66. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022500

 摘要 ( 33 )  HTML  PDF (2412KB) ( 9 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 酵母菌株及陈酿时间对桑葚酒主要理化指标和抗氧化能力的影响

孔燕, 杨蕊羽, 张明慧, 付云云, 廖丽, 姜林君, 陈安均

食品与发酵工业. 2020, (6): 67-72. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022205

 摘要 ( 75 )  HTML  PDF (996KB) ( 16 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 不同贮藏温度对暗纹东方鲀水分迁移、质构和色泽的影响及其货架期预测

汪经邦, 李沛韵, 谢晶, 刘大勇

食品与发酵工业. 2020, (6): 73-81. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022518

 摘要 ( 84 )  HTML  PDF (2406KB) ( 12 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 微波辅助糖基化对大豆分离蛋白乳化性的影响

宋旸, 刘影

食品与发酵工业. 2020, (6): 82-88. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022304

 摘要 ( 54 )  HTML  PDF (1515KB) ( 13 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### *Bacillus amyloliquefaciens* KHQH-1的鉴定及其抗菌活性初步研究

付志英, 陈晓波, 潘洁茹, 邓优锦, 赖腾强, 刘彩珍

食品与发酵工业. 2020, (6): 89-94. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022617

 摘要 ( 37 )  HTML  PDF (4140KB) ( 11 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 不同生态环境对羊肚菌挥发性物质的影响

谢丽源, 许瀛引, 彭卫红, 甘炳成

食品与发酵工业. 2020, (6): 95-100. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022330

 摘要 ( 29 )  HTML  PDF (889KB) ( 3 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 山药蛋白肽对免疫能力低下小鼠的免疫调节作用

樊乃境, 王冬梅, 高悦, 郭亚男, 程天赋, 房庆喜, 范志军

食品与发酵工业. 2020, (6): 101-107. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.021716

 摘要 ( 57 )  HTML  PDF (1046KB) ( 12 )

[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的毒理学安全性研究**

赵燕, 赵保路

食品与发酵工业. 2020, (6): 108-113. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023437

 [摘要](#) ( 31 )  [HTML](#)  [PDF](#) (760KB) ( 5 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

**生产与科研应用**

**预处理结合气调包装对混合鲜切果蔬品质的影响**

濮艳清, 卢立新, 潘嘹, 王清, 卢莉璟, 张大海

食品与发酵工业. 2020, (6): 114-120. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022729

 [摘要](#) ( 48 )  [HTML](#)  [PDF](#) (1502KB) ( 12 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

**沙棘果浆微囊喷雾干燥制备工艺及其理化性质研究**

徐思宁, 刘红波, 唐志书, 宋忠兴, 孙静, 崔春利, 蔡兴航, 于金高, 刘世军, 孙晓春

食品与发酵工业. 2020, (6): 121-126. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023079

 [摘要](#) ( 32 )  [HTML](#)  [PDF](#) (2517KB) ( 11 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

**不同保鲜处理对玫瑰香葡萄贮藏品质及保鲜效果的影响**

纪海鹏, 李超, 高聪聪, 董成虎, 陈存坤, 朱志强, 关军峰, 张娜, 于晋泽

食品与发酵工业. 2020, (6): 127-132. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022295

 [摘要](#) ( 36 )  [HTML](#)  [PDF](#) (1127KB) ( 4 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

**超声波协同作用对真空冻干杏脱水及其品质的影响**

靳力为, 任广跃, 段续, 张迎敏

食品与发酵工业. 2020, (6): 133-139. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022668

 [摘要](#) ( 50 )  [HTML](#)  [PDF](#) (6154KB) ( 13 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

**喷雾干燥工艺对胶束态酪蛋白结构及抗氧化性的影响**

曾秋兵, 杨敏, 王裕成, 秦娟娟, 杨继涛

食品与发酵工业. 2020, (6): 140-147. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022555

 [摘要](#) ( 45 )  [HTML](#)  [PDF](#) (3044KB) ( 20 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

**复配冰衣保鲜剂对鱿鱼冻藏期间品质的影响**

谭明堂, 王金锋, 余文晖, 周鹏程, 谢晶

食品与发酵工业. 2020, (6): 148-154. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022800

 [摘要](#) ( 46 )  [HTML](#)  [PDF](#) (1018KB) ( 6 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

**双歧杆菌微胶囊的制备及其理化性能**

李作美, 许晓云, 刘琦

食品与发酵工业. 2020, (6): 155-162. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022390

 摘要 ( 53 )  HTML  PDF (1194KB) ( 9 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 西式火腿关键加工环节对肌原纤维蛋白结构及风味吸附能力的影响

胡可, 常瑞, 朱秋劲, 汤鹏宇, 刘春丽, 宋丽, 邓力, 胡萍, 何腊平, 曾雪峰, 叶春

食品与发酵工业. 2020, (6): 163-169. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022756

 摘要 ( 39 )  HTML  PDF (1117KB) ( 3 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 混料设计优化牦牛“曲拉”凝乳酶干酪素的工艺及产品的性质分析

何林枫, 李燕涛, 李诚, 曾珍, 李姗姗, 刘韞滔, 胡滨, 刘爱平, 王彩霞

食品与发酵工业. 2020, (6): 170-177. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022461

 摘要 ( 25 )  HTML  PDF (1147KB) ( 2 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 外源脂肪酶改善腊鱼品质

桑胜旺, 简玉英, 李希源, 何鑫, 钱邓帆, 王彩霞, 李诚, 李树红, 李美良

食品与发酵工业. 2020, (6): 178-183. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022540

 摘要 ( 32 )  HTML  PDF (1525KB) ( 2 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 酿酒酵母与产香酵母混合发酵鸭梨酒工艺条件优化

袁晓龙, 边名鸿, 刘茗铭, 邹玉锋, 许强

食品与发酵工业. 2020, (6): 184-190. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.021776

 摘要 ( 59 )  HTML  PDF (2724KB) ( 15 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 米酸汤发酵工艺优化及贮存稳定性预测模型

王容, 赵良忠, 莫鑫, 庾坤, 车丽娜, 刘婷

食品与发酵工业. 2020, (6): 191-198. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022907

 摘要 ( 54 )  HTML  PDF (1632KB) ( 3 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### *Rhodopseudomonas capsulate*诱变利用木糖与酚转化秸秆制饲料

李国强, 罗平, 康佳伟, 胡瑞舟, 张健

食品与发酵工业. 2020, (6): 199-204. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022047

 摘要 ( 28 )  HTML  PDF (874KB) ( 5 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 淡竹、毛竹竹沥化学成分鉴定及制备方法比较

朱睿, 陈波, 张清峰

食品与发酵工业. 2020, (6): 205-211. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022777

 摘要 ( 46 )  HTML  PDF (1026KB) ( 15 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 超高压处理对鲜毛肚的杀菌效果及品质的影响

王晓琼, 毕秀芳, 刘欢, 邢亚阁, 车振明, 李明元

食品与发酵工业. 2020, (6): 212-216. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022646

 摘要 ( 29 )  HTML  PDF (838KB) ( 4 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 静电对果蔬热风干燥特性的影响

王烽先, 刘寅, 孟照峰, 于彰或, 王航, 闫俊海

食品与发酵工业. 2020, (6): 217-223. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022389

 摘要 ( 54 )  HTML  PDF (2436KB) ( 13 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 冠突散囊菌发酵苦丁茶工艺研究

陈敏, 谢发, 游玲, 王涛

食品与发酵工业. 2020, (6): 224-228. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022491

 摘要 ( 67 )  HTML  PDF (825KB) ( 13 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

## 分析与检测

---

### 食品中羊肉源性成分微滴数字PCR定量方法的建立

陈传君, 金鹭, 林华, 胡滨, 韩国全, 陈世界, 张婧, 安徽, 杨苗

食品与发酵工业. 2020, (6): 229-237. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022599

 摘要 ( 34 )  HTML  PDF (2194KB) ( 8 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 基于电子鼻和气质联用技术分析不同品牌道口烧鸡的香气差异性

孙灵霞, 李苗云, 靳春杰, 朱永乐, 柳艳霞, 刘欢欢, 赵改名

食品与发酵工业. 2020, (6): 238-243. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022005

 摘要 ( 37 )  HTML  PDF (828KB) ( 22 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 新疆不同玉米品种氨基酸营养价值评价

徐鑫, 毛红艳, 韩登旭, 赵海燕, 于明

食品与发酵工业. 2020, (6): 244-249. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.021450

 摘要 ( 38 )  HTML  PDF (657KB) ( 7 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 基于GC-IMS技术分析糙米储藏过程中风味物质变化

王熠瑶, 张燕彦, 孙俊, 常亚飞, 吕飞, 丁玉庭, 周绪霞

食品与发酵工业. 2020, (6): 250-255. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022672

 摘要 ( 44 )  HTML  PDF (11670KB) ( 20 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 赤霞珠干红葡萄酒在不同子产区香气特征的差异

李媛媛, 李德美, 张亚东, 王燕, 王宗义

食品与发酵工业. 2020, (6): 256-262. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022313

 摘要 ( 63 )  HTML  PDF (1085KB) ( 29 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 基于正交线性判别分析和电子鼻技术的食醋分类

武斌, 王大智, 嵇港, 黄大鹏, 武小红, 陈开兵, 贾红雯

食品与发酵工业. 2020, (6): 263-268. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022212

 摘要 ( 42 )  HTML  PDF (986KB) ( 13 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 基于PCR-DGGE技术分析宣威火腿中真菌群落结构

邹颖玲, 刘姝韵, 王桂瑛, 普岳红, 葛长荣, 廖国周

食品与发酵工业. 2020, (6): 269-274. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022394

 摘要 ( 34 )  HTML  PDF (1832KB) ( 5 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 一种蛋白质游离氨基含量测定方法—三硝基苯磺酸法的探究

褚千千, 韩秋煜, 陈必文, 包斌

食品与发酵工业. 2020, (6): 275-279. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.021275

 摘要 ( 68 )  HTML  PDF (757KB) ( 9 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 全自动蒸馏-电位滴定法测定食品中二氧化硫残留量

周小清, 樊发年, 林静宜, 汪静静

食品与发酵工业. 2020, (6): 280-284. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022191

 摘要 ( 83 )  HTML  PDF (847KB) ( 27 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

## 综述与专题评论

---

### 脂肪替代品在烘焙行业中的研究进展

姚舒婷, 智慧, 沈欣怡, 刘东红, 叶兴乾

食品与发酵工业. 2020, (6): 285-291. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022858

 摘要 ( 69 )  HTML  PDF (1556KB) ( 27 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 枸杞多糖的提取方式、结构及生物活性研究进展

叶兴乾, 周声怡, 姚舒婷, 吴文艳, 陈士国

食品与发酵工业. 2020, (6): 292-300. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022778

 摘要 ( 58 )  HTML  PDF (1124KB) ( 38 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

### 新型热和非热加工对非浓缩还原苹果汁品质影响的研究现状

李根, 初乐, 马寅斐, 和法涛, 丁辰, 朱风涛, 赵岩

食品与发酵工业. 2020, (6): 301-306. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.021632

 摘要 ( 40 )  HTML  PDF (795KB) ( 10 )

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)