

酿酒酵母异源合成己二酸

张熙, 李国辉, 周胜虎, 毛银, 赵运英, 邓禹

食品与发酵工业. 2020, (7): 1-9. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023231

 摘要 (33)  HTML  PDF (3901KB) (34)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

光滑球拟酵母发酵生产丙酮酸的补料过程优化

郭李坤, 曾伟主, 周景文

食品与发酵工业. 2020, (7): 10-16. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022872

 摘要 (36)  HTML  PDF (4795KB) (10)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

高转苷活性乳糖酶快速筛选方法的建立与初步应用

赵继华, 牛丹丹, NOKUTHULA Peace Mchunu, 田康明, 苗佳, 王正祥

食品与发酵工业. 2020, (7): 17-20. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023697

 摘要 (34)  HTML  PDF (1487KB) (10)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

比浊法测定硫酸多黏菌素抑制霉菌的条件优化

王志新, 宏丹, 鲁雷震, 周景波, 刘洋, 宁亚维, 马爱进, 贾英民

食品与发酵工业. 2020, (7): 21-27. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022897

 摘要 (34)  HTML  PDF (3007KB) (7)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

德式乳杆菌保加利亚亚种的乳清蛋白利用能力比较

陈嘉琪, 崔树茂, 唐鑫, 刘小鸣, 赵建新, 陈卫

食品与发酵工业. 2020, (7): 28-34. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023442

 摘要 (33)  HTML  PDF (3857KB) (13)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

海洋细菌Vibrio fluvialis的分离鉴定、产琼胶酶条件优化及酶的分离纯化

李驰, 李春生, 杨贤庆, 戚勃, 赵永强, 王悦齐

食品与发酵工业. 2020, (7): 35-42. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023053

 摘要 (41)  HTML  PDF (4099KB) (21)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

白酒酒糟中产纤维素酶细菌的分离筛选和酶学性质研究

宋丽丽, 闻格, 霍姍浩, 胡晓龙, 杨旭, 张志平

食品与发酵工业. 2020, (7): 43-49. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023111

 摘要 (35)  HTML  PDF (2589KB) (31)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

黄芪多糖的分离、结构表征及益生活性研究

刘卫宝, 余讯, 徐静静, 詹晓北, 张洪涛, 朱莉

食品与发酵工业. 2020, (7): 50-56. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022967

 摘要 (38)  HTML  PDF (3263KB) (18)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

石花菜多糖的分离纯化及单糖组成分析

裴若楠, 翟红蕾, 戚勃, 郝淑贤, 黄卉, 杨贤庆

食品与发酵工业. 2020, (7): 57-62. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023023

 [摘要 \(44\)](#)  [HTML](#)  [PDF \(1571KB\) \(17\)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

高胆盐水解酶活性乳酸菌的筛选及其酶活性影响因素研究

刘孝芳, 迟珺曦, 雷文平, 刘成国

食品与发酵工业. 2020, (7): 63-68. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023155

 [摘要 \(34\)](#)  [HTML](#)  [PDF \(2378KB\) \(6\)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

解淀粉芽胞杆菌中speE基因在亚精胺合成中的功能鉴定

闵钰, 魏雪团

食品与发酵工业. 2020, (7): 69-74. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023126

 [摘要 \(24\)](#)  [HTML](#)  [PDF \(1703KB\) \(3\)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

镇江香醋陈酿过程中温度和氧气对挥发性风味物质的影响

简东振, 周志磊, 巩敏, 蒋彰, 朱胜虎, 李信, 韩笑, 聂旭东, 毛健

食品与发酵工业. 2020, (7): 75-82. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022825

 [摘要 \(44\)](#)  [HTML](#)  [PDF \(7129KB\) \(5\)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

干化处理对霞多丽葡萄酒质量的影响

王琳, 赵裴, 刘洋, 刘杨洁, 韩富亮

食品与发酵工业. 2020, (7): 83-88. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023134

 [摘要 \(30\)](#)  [HTML](#)  [PDF \(2314KB\) \(10\)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

采用分子动力学模拟研究温度对乳球蛋白稳定性的影响

刘祥雨, 覃小丽, 钟金锋

食品与发酵工业. 2020, (7): 89-96. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022638

 [摘要 \(106\)](#)  [HTML](#)  [PDF \(5810KB\) \(19\)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

有机酸前处理对风干牦牛肉理化性质及挥发性风味物质的影响

郑娇, 唐善虎, 李思宁, 谭雪梅, 龚珏, 夏佳军

食品与发酵工业. 2020, (7): 97-104. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022727

 [摘要 \(36\)](#)  [HTML](#)  [PDF \(2116KB\) \(13\)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

生产与科研应用

无窖泥发酵生产浓香型白酒

任雪, 魏晓庆, 韩雨辰, 李洋, 肖冬光

食品与发酵工业. 2020, (7): 105-109. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023066

 摘要 (62)  HTML  PDF (2903KB) (31)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

酵母菌-植物乳杆菌复合发酵菠萝酵素生物活性的初步研究

赵治巧, 曾莉, 万玉军, 王刚, 唐白钟, 布同良, 陈惠, 罗丽娟

食品与发酵工业. 2020, (7): 110-115. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023005

 摘要 (34)  HTML  PDF (1928KB) (13)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

高产橙黄色素低产桔霉素红曲菌的液态发酵条件优化

周珂, 严鹏程, 胡永丹

食品与发酵工业. 2020, (7): 116-122. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022809

 摘要 (33)  HTML  PDF (2802KB) (9)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

几种杀菌方法对罗非鱼片鱼肉品质的影响比较

岑剑伟, 于福田, 杨贤庆, 李来好, 黄卉, 赵永强, 魏涯, 郝淑贤, 林织

食品与发酵工业. 2020, (7): 123-129. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022837

 摘要 (48)  HTML  PDF (3034KB) (14)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

五味子提取液抗氧化和抗镰孢菌作用及其对红色鱼干基本特性的影响

李启思, 邓玉华, 王雅玲, 叶林, 吴莉莉, 郑佳纯, 罗杏燕, 伊赛琳, 邓旗, 孙力军

食品与发酵工业. 2020, (7): 130-135. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023089

 摘要 (30)  HTML  PDF (2278KB) (4)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

铝箔法烤制对牛肉食用和营养品质的影响

古明辉, 刘永峰, 甘斐, 杨泽莎, 申倩

食品与发酵工业. 2020, (7): 136-141. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022670

 摘要 (41)  HTML  PDF (2450KB) (4)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

添加面筋蛋白对鸡肉凝胶品质特性的改善

李莎莎, 计红芳, 张令文, 韩西平, 陈复生, 马汉军, 吴天慈, 王益彪

食品与发酵工业. 2020, (7): 142-147. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022254

 摘要 (32)  HTML  PDF (1884KB) (6)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

不同制浆工艺对豆浆品质的影响

范柳, 刘海宇, 赵良忠, 沈国祥, 邓雅欣, 谢春平, 吴江, 莫鑫

食品与发酵工业. 2020, (7): 148-154. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022758

 摘要 (37)  HTML  PDF (3295KB) (12)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

30份药食用桑叶营养品质评价及相关性研究

黄金枝, 俞燕芳, 胡桂萍, 石旭平, 杜贤明, 王军文, 邓真华, 曾萍芳

食品与发酵工业. 2020, (7): 155-160. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022851

 摘要 (52)  HTML  PDF (3262KB) (10)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

植物乳杆菌与米根霉混合固态发酵改善玉米粉理化加工特性

胡畔, 杨萍, 郭天时

食品与发酵工业. 2020, (7): 161-166. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.021712

 摘要 (31)  HTML  PDF (2265KB) (5)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

贮运与保鲜

植物精油对冷鲜鸡的保鲜效果

潘小军, 高阳

食品与发酵工业. 2020, (7): 167-172. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022868

 摘要 (38)  HTML  PDF (2386KB) (130)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

植酸与竹醋液对冰藏大黄鱼品质、微生物与水分迁移的影响

蓝蔚青, 刘嘉莉, 许巧玲, 谢晶

食品与发酵工业. 2020, (7): 173-179. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022876

 摘要 (37)  HTML  PDF (1958KB) (15)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

短时热处理对低温逆境下黄瓜不同部位的冷害及活性氧代谢影响

赵昱瑄, 张敏, 姜雪, 胡均如, 李佳乐, 盖晓阳

食品与发酵工业. 2020, (7): 180-187. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022533

 摘要 (36)  HTML  PDF (5424KB) (4)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

采后果蔬热处理条件的传热特性分析

丁玉先, 张娜, 陈爱强

食品与发酵工业. 2020, (7): 188-193. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022659

 摘要 (32)  HTML  PDF (4197KB) (9)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

外源乙烯对常温物流甘薯的抑芽作用及其品质的影响

何欣遥, 靳苗苗, 刘锦, 程圣, 张敏

食品与发酵工业. 2020, (7): 194-200. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022302

 摘要 (28)  HTML  PDF (3076KB) (3)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

秦薯5号甘薯营养成分测定及贮前低温处理对贮藏品质的影响

杨晓月, 郜海燕, 钟迪颖, 张润光, 张有林

食品与发酵工业. 2020, (7): 201-206. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022842

 摘要 (18)  HTML  PDF (2822KB) (6)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

分析与检测

基于多重聚合酶链式反应和表面增强拉曼光谱技术的食源性病原菌检测模型的建立与比较

庄蓓蓓, 祁钊, 周紫卉, 黄昊, 宋祥军, 邵颖, 涂健

食品与发酵工业. 2020, (7): 207-212. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023071

 摘要 (36)  HTML  PDF (2822KB) (6)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

基于近红外免疫层析技术快速检测食源性甲型肝炎病毒

万晓楠, 畅晓晖, 齐玮, 高欣, 乔彬, 杨向莹, 李小林, 张惠媛, 石膏, 张捷, 周熙成

食品与发酵工业. 2020, (7): 213-217. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.021114

 摘要 (30)  HTML  PDF (1362KB) (9)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

融合近红外光谱和颜色参数的草莓可溶性固形物含量定量分析模型构建

蔡德玲, 唐春华, 梁玉英, 曾川, 彭碧宁

食品与发酵工业. 2020, (7): 218-224. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022689

 摘要 (35)  HTML  PDF (3012KB) (8)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

基于模糊数学与感官质构分析建立鲜凉皮食用品质评价标准

林致通, 张东霞, 雷雯, 黄思雨, 钟耕

食品与发酵工业. 2020, (7): 225-233. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022323

 摘要 (41)  HTML  PDF (1182KB) (16)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

包装薄膜对生鲜牛肉可见光谱无损检测的干扰及处理方法研究

董迪, 潘嘹, 卢立新

食品与发酵工业. 2020, (7): 234-238. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022966

 摘要 (27)  HTML  PDF (2787KB) (4)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

在线固相萃取-二维色谱快速测定配方奶粉、米粉中维生素D的含量

叶佳明, 王京, 叶磊海, 何斌, 仰海青, 汪庆旗, 陈青俊

食品与发酵工业. 2020, (7): 239-243. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022221

 摘要 (52)  HTML  PDF (1321KB) (10)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

甲基绿双波长吸收光谱法测定面制食品中甜蜜素

刘艳, 庞向东, 陈明朗, 江虹

食品与发酵工业. 2020, (7): 244-249. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022580

 摘要 (22)  HTML  PDF (724KB) (2)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

PMP柱前衍生化HPLC法测定地参多糖的单糖组成

黄小兰, 何旭峰, 杨勤, 张椿翎, 周浓

食品与发酵工业. 2020, (7): 250-256. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022499

 摘要 (82)  HTML  PDF (1745KB) (12)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

宁夏不同地区、不同品种枸杞中元素含量差异分析

开建荣, 李彩虹, 赵丹青, 王彩艳

食品与发酵工业. 2020, (7): 257-264. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022494

 摘要 (31)  HTML  PDF (761KB) (8)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

综述与专题评论

不同预处理方法对改善麦类麸皮营养特性的研究进展

王宝石, 谭凤玲, 李林波, 李志刚, 孙海彦, 张明霞

食品与发酵工业. 2020, (7): 265-270. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023093

 摘要 (39)  HTML  PDF (2179KB) (12)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

菊粉及其调节宿主肠道菌群机制的研究进展

赵孟良, 任延靖

食品与发酵工业. 2020, (7): 271-276. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023464

 摘要 (40)  HTML  PDF (1246KB) (13)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

霉菌毒素的生物脱除方法及机理研究概述

刘玮, 徐晓飞, 任杰, 杨继国

食品与发酵工业. 2020, (7): 277-282. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023058

 摘要 (27)  HTML  PDF (2433KB) (6)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

褪黑素类保健食品注册审评审批状况分析与建议

李菲菲, 张李伟, 付宗强, 姜雨

食品与发酵工业. 2020, (7): 283-288. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022789

 摘要 (24)  HTML  PDF (1153KB) (7)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

乳酸链球菌肽的应用及研究进展

张阳玲, 吴昊, 乔建军, 李艳妮

食品与发酵工业. 2020, (7): 289-295. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023720

 摘要 (35)  HTML  PDF (2156KB) (14)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

教学论坛

“平台-项目-课程”交互促进学生创新能力提升的路径探索

魏琴, 李莉, 杜永华, 李卫天, 冯瑞章, 黄彭, 游玲, 张超

食品与发酵工业. 2020, (7): 296-300. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023450

 摘要 (43)  HTML  PDF (1869KB) (27)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)