

代谢工程改造酿酒酵母促进L-苯丙氨酸的合成

冉艳朋, 徐沙, 李由然, 蒋玮, 顾正华, 丁重阳, 张梁, 石贵阳

食品与发酵工业. 2020, (9): 1-9. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023357

 摘要 (31)  HTML  PDF (3617KB) (12)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

钙转运蛋白Gdt1过表达对酿酒酵母蛋白酶A胞外分泌的影响

宋露露, 刘小航, 郭学武, 陈叶福, 肖冬光

食品与发酵工业. 2020, (9): 10-17. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023142

 摘要 (28)  HTML  PDF (1722KB) (6)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

L-岩藻糖激酶/GDP-L-岩藻糖焦磷酸化酶的克隆表达及酶学性质研究

魏万涛, 李梦丽, 江波, 张涛

食品与发酵工业. 2020, (9): 18-24. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023455

 摘要 (23)  HTML  PDF (4107KB) (3)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

过表达乙酰-CoA相关基因提高出芽短梗霉liamocins合成能力

郑鹏, 张孟娟, 黄思瑶, 康新玥, 陈叶福

食品与发酵工业. 2020, (9): 25-30. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023234

 摘要 (17)  HTML  PDF (1845KB) (8)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

短双歧杆菌冻干保护剂的优选及高密度冻干工艺优化

蒋文鑫, 崔树茂, 毛丙永, 唐鑫, 赵建新, 张灏, 陈卫

食品与发酵工业. 2020, (9): 31-36. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023657

 摘要 (29)  HTML  PDF (1123KB) (18)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

灵芝孢子粉低聚糖的制备及调节肠道菌群功能研究

杨开, 张雅杰, 张酥, 蔡铭, 皮雄娥, 胡君荣, 关荣发, 孙培龙

食品与发酵工业. 2020, (9): 37-42. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023251

 摘要 (14)  HTML  PDF (3225KB) (2)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

基于蔗糖利用能力对豆乳发酵菌株的筛选及其应用

赵羽, 陆林, 刘小鸣, 崔树茂, 唐鑫, 陈卫, 赵建新

食品与发酵工业. 2020, (9): 43-49. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023339

 摘要 (17)  HTML  PDF (1817KB) (15)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

郫县豆瓣中高产 α -淀粉酶米曲霉筛选鉴定及产黄曲霉毒素特性评价

邓维琴, 肖晴芹, 李雄波, 范智义, 胡廷, 陈功, 张其圣, 李恒

食品与发酵工业. 2020, (9): 50-56. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022985

 摘要 (18)  HTML  PDF (1943KB) (4)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

新疆哈萨克族风干肉中产蛋白酶乳酸菌的筛选及酶学特性研究

李丹阳, 李宇辉, 高云云, 闫艺, 王俊钢, 卢士玲

食品与发酵工业. 2020, (9): 57-63. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023410

 [摘要 \(14 \)](#)  [HTML](#)  [PDF \(1386KB\) \(4 \)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

豆瓣酱生物胺降解菌株的筛选、鉴定及其降解特性研究

赵佳迪, 单万祥, 钮成拓, 闵世豪, 郑飞云, 刘春风, 王金晶, 李崎

食品与发酵工业. 2020, (9): 64-72. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023496

 [摘要 \(15 \)](#)  [HTML](#)  [PDF \(2113KB\) \(9 \)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

常压室温等离子体与5-溴尿嘧啶复合诱变及快速选育腺苷高产菌株

杨心萍, 宋词, 张伟豪, 刘艳, 王洲, 薛正莲

食品与发酵工业. 2020, (9): 73-77. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023169

 [摘要 \(12 \)](#)  [HTML](#)  [PDF \(1876KB\) \(8 \)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

豆瓣酱工业发酵过程中生物胺的生成规律

李东蕊, 刘红霞, 吴剑荣, 夏小乐

食品与发酵工业. 2020, (9): 78-82. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023174

 [摘要 \(16 \)](#)  [HTML](#)  [PDF \(1646KB\) \(6 \)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

酱醪源肠球菌的特性研究与安全性评价

区锡敏, 王阿利, 孙张乐, 魏梓晴, 詹紫瑶, 李影彤, 戴月如, 许嫚瑶, 黄桂东, 钟先锋

食品与发酵工业. 2020, (9): 83-88. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023214

 [摘要 \(10 \)](#)  [HTML](#)  [PDF \(1470KB\) \(2 \)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

豆酱白点物质组成及模拟发酵条件优化

闵世豪, 单万祥, 钮成拓, 赵佳迪, 郑飞云, 刘春风, 王金晶, 李崎

食品与发酵工业. 2020, (9): 89-93. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023490

 [摘要 \(16 \)](#)  [HTML](#)  [PDF \(1554KB\) \(6 \)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

精油纳米乳液对禾谷镰刀菌的抑制作用

冯文旭, 吴殿辉, 蔡国林, 王璐, 翟秀超, 陆健

食品与发酵工业. 2020, (9): 94-100. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023225

 [摘要 \(11 \)](#)  [HTML](#)  [PDF \(3168KB\) \(3 \)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

茶多酚超声联合处理对冬瓜沙门氏菌数量的影响及其自适应神经网络生长模型的构建

苗英杰, 呼高伟, 付永前

食品与发酵工业. 2020, (9): 101-107. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023722

 [摘要 \(14 \)](#)  [HTML](#)  [PDF \(4636KB\) \(2 \)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

奇亚籽油微胶囊贮藏稳定性及缓释动力学

常馨月, 罗惟, 陈程莉, 董全

食品与发酵工业. 2020, (9): 108-114. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023136

 [摘要 \(10 \)](#)  [HTML](#)  [PDF \(2295KB\) \(2 \)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

正红菇多糖提取物的化学组成及细胞免疫活性

李陈晨, 赖凤羲, 夏永军, 艾连中, 张汇

食品与发酵工业. 2020, (9): 115-121. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022561

 [摘要 \(14 \)](#)  [HTML](#)  [PDF \(3045KB\) \(6 \)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

·生产与科研应用·

固定化酶制备鳃鱼蒸煮液蛋白肽及其性能表征

马瑞娟, 林煌华, 谢友坪, 陈剑锋

食品与发酵工业. 2020, (9): 122-127. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023561

 [摘要 \(13 \)](#)  [HTML](#)  [PDF \(3033KB\) \(1 \)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

茶多酚磁性微胶囊的制备条件优化和性能分析

李超, 李保国, 朱传辉, 孟祥

食品与发酵工业. 2020, (9): 128-134. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022484

 [摘要 \(16 \)](#)  [HTML](#)  [PDF \(2745KB\) \(4 \)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

蛋白强化对鲜面条食用品质的改善

施悦, 包玉龙, 张文锦, 陈舒涵, 周鹏

食品与发酵工业. 2020, (9): 135-140. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022787

 [摘要 \(21 \)](#)  [HTML](#)  [PDF \(2051KB\) \(3 \)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

臭氧处理对全麦粉储藏特性和品质的影响

李雪杰, 张剑, 孟智慧, 艾志录

食品与发酵工业. 2020, (9): 141-145. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023108

 [摘要 \(17 \)](#)  [HTML](#)  [PDF \(1499KB\) \(2 \)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

湖北地区不同品种蓝莓果汁加工品质特征及抗氧化活性评价

成柯, 闫俊, 严晓雪, 袁方

食品与发酵工业. 2020, (9): 146-151. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023363

 [摘要 \(23 \)](#)  [HTML](#)  [PDF \(1715KB\) \(9 \)](#)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

红枸杞、黑枸杞和黄枸杞中49种无机元素比较研究

开建荣, 王彩艳, 赵丹青, 李彩虹, 王晓静

食品与发酵工业. 2020, (9): 152-157. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023316

 摘要 (20)  HTML  PDF (1321KB) (4)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

四个圆叶葡萄品种果实品质及主要营养组分的分析比较

任家勤, 黄桔, 沈妍秋, 梁东, 夏惠

食品与发酵工业. 2020, (9): 158-163. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.021453

 摘要 (13)  HTML  PDF (1557KB) (7)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

牛至精油对甘肃高山细毛羊肉品质、脂肪酸组成及含量和抗氧化性能的影响

刘婷, 吴建平, 宫旭胤, 雷赵民, 梁婷玉, 张瑞

食品与发酵工业. 2020, (9): 164-170. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023303

 摘要 (15)  HTML  PDF (940KB) (3)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

卤制过程中牦牛肉品质的变化规律

丁波, 代安娜, 顾利, 王溪桥, 刘红娜

食品与发酵工业. 2020, (9): 171-175. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022710

 摘要 (13)  HTML  PDF (1319KB) (2)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

以不同比例KCl替代NaCl制备低盐腊肉其理化及品质特征的变化

甘潇, 李洪军, 贺稚非

食品与发酵工业. 2020, (9): 176-184. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023166

 摘要 (14)  HTML  PDF (4193KB) (2)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

软包装三文鱼片的微波杀菌工艺

胡蕾琪, 郭长凯, 栾东磊

食品与发酵工业. 2020, (9): 185-189. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023184

 摘要 (9)  HTML  PDF (1227KB) (3)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

复合超滤膜在饮料无菌包装工业中的应用

甘元英, 吴文标

食品与发酵工业. 2020, (9): 190-194. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023460

 摘要 (19)  HTML  PDF (975KB) (6)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

臭鳊鱼中氨基酸产生菌的分离鉴定及其加工特性评价

赵柄舒, 王梦竹, 陈丹丹, 沈弘洋, 代伟长, 刘俊梅

食品与发酵工业. 2020, (9): 195-200. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023092

 摘要 (9)  HTML  PDF (1557KB) (1)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

·贮运与保鲜·

乳酸钙处理结合纳米包装提升金针菇贮藏品质

张雨, 负建民, 毕阳, 王鑫, 刘宏

食品与发酵工业. 2020, (9): 201-208. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023422

 摘要 (11)  HTML  PDF (1804KB) (11)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

不同包装材料对樱桃番茄果粒品质及果蒂保水护绿作用

赵欢欢, 周宏胜, 胡花丽, 罗淑芬, 张映瞳, 李鹏霞

食品与发酵工业. 2020, (9): 209-216. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023237

 摘要 (12)  HTML  PDF (4946KB) (4)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

主成分分析法综合评价采收成熟度对金兰柚贮藏特性的影响

林雄, 李宏祥, 张亚男, 马巧利, 陈金印

食品与发酵工业. 2020, (9): 217-224. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023137

 摘要 (16)  HTML  PDF (3803KB) (2)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

不同贮藏条件下熟制裸斑鱼的品质变化

刘燕, 张曼纳, 卢娜霖, 孟思怡, 车振明, 丁文武

食品与发酵工业. 2020, (9): 225-233. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023281

 摘要 (14)  HTML  PDF (4621KB) (2)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

·分析与检测·

$\delta D, \delta^{18}O$ 和 $\delta^{13}C$ 同位素比率质谱法在鲜榨苹果汁鉴伪中的应用

雷佳蕾, 田丹, 薛佳, 邓红, 孟永宏, 郭玉蓉

食品与发酵工业. 2020, (9): 234-242. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022905

 摘要 (13)  HTML  PDF (5499KB) (1)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

在线二维高效液相色谱法测定发酵食品中的苯乳酸

张雯, 林毅侃, 黄雨晴, 谢佳雨, 欧杰, 李柏林

食品与发酵工业. 2020, (9): 243-249. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023427

 摘要 (26)  HTML  PDF (3045KB) (1)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

高光谱图像技术检测大曲发酵过程中的水分含量

叶建秋, 黄丹平, 田建平, 黄丹, 罗惠波, 王鑫, 张力

食品与发酵工业. 2020, (9): 250-254. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023368

 摘要 (12)  HTML  PDF (2888KB) (10)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

一种检测葡萄糖氧化酶活力的新方法

惠瑶瑶, 郑斐, 王倩楠, 安贤惠

食品与发酵工业. 2020, (9): 255-259. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022487

 摘要 (18)  HTML  PDF (715KB) (16)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

电感耦合等离子体串联质谱测定水产品中的痕量重金属元素

李爱阳, 伍素云, 刘宁, 刘水林

食品与发酵工业. 2020, (9): 260-264. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023012

 摘要 (10)  HTML  PDF (1136KB) (6)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

基于气相-离子迁移谱分析反复炖煮过程中鸡肉风味物质的变化规律

杜超, 戚军, 姚文生, 张浩, 张庆永, 刘登勇

食品与发酵工业. 2020, (9): 265-271. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.022999

 摘要 (27)  HTML  PDF (6498KB) (5)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

QuEChERS净化-超高效液相色谱-串联质谱法测定凯特芒果中14种农药残留

田金凤, 尚远宏

食品与发酵工业. 2020, (9): 272-277. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023204

 摘要 (15)  HTML  PDF (2587KB) (13)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

·综述与专题评论·

片球菌素的来源、生物合成、抑菌机理及其构效关系的研究进展

王祺, 张军, 乔晓妮, 何增国

食品与发酵工业. 2020, (9): 278-284. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023260

 摘要 (36)  HTML  PDF (2149KB) (11)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

乳酸菌在发酵鱼制品加工中的应用研究概述

胡锦涛, 吴曼铃, 时瑞, 陈丽娇, 梁鹏, 程文健

食品与发酵工业. 2020, (9): 285-289. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023347

 摘要 (18)  HTML  PDF (843KB) (5)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

“药食同源”植物酵素研究进展

饶智, 陈彦坤, 刘斌, 谢梦洲

食品与发酵工业. 2020, (9): 290-294. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023465

 摘要 (27)  HTML  PDF (802KB) (18)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)

·教学论坛·

生物工程专业创新型应用人才培养方案与运行模式的设计与实践

朱文优, 陈文浩, 张超, 游玲, 侯茂

食品与发酵工业. 2020, (9): 295-300. DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.023551

 摘要 (44)  HTML  PDF (3486KB) (25)

[参考文献](#) | [相关文章](#) | [计量指标](#)