

| | |
|------------------------------------|-------------------------------|
| 郟县豆瓣后发酵期氨基酸呈味效果评价及其ACE抑制肽动态分析 | 彭杰 冉玉琴 徐炜桢 杨国华 张良 |
| 复乳凝胶作为脂肪替代物对鸡肉肠理化性质的影响 | 周士琪 刘雪 刘少伟 吕学泽 刘静 周定鹏 汤晓智 |
| 总状毛霉与鲁氏酵母耦合发酵对豆粕营养和风味的增强效应 | 张梦媛 张雨 丁常晟 康旭 袁江兰 |
| 魔芋寡糖的膜分离及产物组成分析 | 唐湘华 杨云娟 顾天坤 慕跃林 吴倩 黄遵锡 |
| 蚕豆淀粉与其抗性淀粉理化性质的比较 | 李一博 冯进 李春阳 侯万伟 刘玉皎 |
| 裂叶荨麻体外降糖活性化学成分 | 杨文娟 胡媛 毛跟年 何亚娟 侯景龙 马养民 |
| 负载硒蛋白果胶微凝胶的制备、结构表征及体外消化特性研究 | |
| 茶树品种对筠连红茶品质的影响 | 余丽辰 游玲 王锐樯 王涛 谢明生 王忠琪 |
| 纳豆芽孢杆菌液态发酵对花生理化指标及其蛋白在消化过程中致敏性的影响 | |
| 植物油脂替代动物油脂在再制奶油干酪中的应用 | 姜妹 腾军伟 刘振民 张娟 |
| 漆酶在饺子皮面团制作中的应用 | 闵照永 路源 汪雅馨 于吉斌 王雯斐 师玉忠 |
| 鸭蛋卵清蛋白的结构、组成分析及其功能活性研究 | 王倩 贺萍 林如歌 曾凡珂 刘琪 赖富饶 张晓元 吴晖 |
| TG酶、复合磷酸盐与碳酸氢钠对牛肉糜保水性的影响 | 赵改名 孟子晴 祝超智 田玮 李苗云 乃比江 张鹏鹏 |
| 超高压和热处理对果蔬中四种香气合成酶活性与结构的影响 | 刘德讲 陈计峦 裴龙英 |
| 稻谷储藏过程霉菌挥发性物质和品质分析 | 夏雨杰 汪静 陈尚兵 邢常瑞 袁建 |
| 湖南剁辣椒中优良乳酸菌的筛选鉴定及其发酵辣椒汁风味研究 | 许弯 刘伟 胡小琴 胡梓妍 杨丽 张菊华 |
| 外源碳源对葡萄糖素微生物生长代谢及生物活性的调节作用 | 刘毓锋 曾嘉锐 黄文琪 吴振强 |
| 5株发酵食品源乳酸菌的抗药性分析 | 黄晓棠 姚妞妞 周璇 郭润芳 于宏伟 |
| 高膳食纤维南酸枣软糖配方优化及其质构特性 | 刘飞 陈军 刘成梅 罗舜菁 凌华山 刘继延 万婕 |
| D-混料最优设计优化茶多酚微胶囊工艺及其脂肪氧化抑制作用 | 刘芝君 黄业传 夏屿 卿兰 王洋 |
| 谢村黄酒的双酶法发酵工艺优化 | 韩惠敏 耿敬章 李新生 裴金金 杨佳 吴东平 |
| 挤压重组紫薯米工艺优化及其抗氧化活性研究 | 王洁洁 邵子晗 韩晶 李雪玲 孙玥 梁进 |
| 酸枣叶黄酮的提取工艺优化及其抗秀丽隐杆线虫氧化损伤活性 | |
| 发酵前冷浸渍工艺结合橡木片处理对干红葡萄酒品质的影响 | |
| 无花果风味酸奶的研制 | 高冬腊 王伟华 孟玉昆 张春疆 刘莹 张胜福 |
| 石斛粉葛咀嚼片的制备及其抗氧化活性 | 周扬 龙成 许子杨 林映君 丁佳敏 敬思群 |
| 混合试验仪Mixolab确定低成本水晶粉丝配粉最佳配方 | 张小燕 李梅林 陈兴叶 彭涛 张辉 殷欣 路宏科 王博 |
| 滚揉工艺对牛肉品质的影响 | 郭瑶堂 王明芳 罗月辰 陈婷 叶美作 王衫 胡永正 李明元 |
| 榛子油的微胶囊化工艺优化 | 杨春瑜 车丹 卢彦岑 梁佳钰 王莹 柳双双 王雨晴 |
| 基于豆清发酵液点浆的二次浆渣共熟生产豆腐的工艺优化 | |
| 食用索马甜对小鼠血糖及血脂的影响 | 姜少磊 刘兵峰 刘钟栋 |
| 一次性纸杯中全氟辛酸及全氟辛酸磺酸的膳食暴露研究 | 魏静娜 王亚旭 周茜 赵文 刘征辉 |
| 利用HPLC-DAD-ESI/IT-TOF/MS~n分析不同品种蓝莓 | 韩雪 袁玮琼 武艺 刘东伟 牟一晗 敖璇 吕兆林 |
| 三种方法制备的柚皮精油的分子蒸馏及GC-MS挥发性成分测定 | 刘昊澄 安可婧 傅曼琴 余元善 吴继军 徐玉娟 |

绒山羊宰后成熟过程中羊肉品质和风味的变化分析 王柏辉 韩利伟 王德宝 杜瑞 刘畅 要铎 任军 靳焯

NIR高光谱成像技术联用SPA算法快速检测五花肉的过氧化值

不同品种茶叶指纹图谱的建立及其相似度评价 张玲玲 孔娟 李小芬 冯华 王祥培 吴红梅

《食品工业科技》期刊简介

碾磨度对红米蒸煮、糊化特性、抗氧化活性及其米饭质构、感官品质的影响

熟制过程对枸杞子挥发性成分的影响 胡云峰 张静敏 王娜

《食品工业科技》影响力

基于异源包被的曲安奈德竞争酶联免疫检测方法 王英姿 闫剑勇 张世伟

基于能量色散X射线荧光光谱技术检测大米中镉的研究 桑晓霞 马江媛 温丹华 黄登宇

茶多酚微胶囊/溶菌酶-聚乙烯醇复合涂膜对美国红鱼鱼片的保鲜性能

不同糖类对反复冻融下冻藏南美白对虾虾仁品质特性的影响 齐贺 毛俊龙 姚慧 祁雪儿 武天昕 张宾

外源L-精氨酸对采后番木瓜果实冷害及品质影响 宋汉良 张善英 刘帅民 潘永贵

三种荞麦米储藏期品质动态变化研究 程哲 李云龙 胡红娟 胡俊君 何永吉 李红梅 郭洪

《食品工业科技》编委及专家团队

百合多糖的纯化及其对肠道菌群失调小鼠的调节作用 赵芷萌 赵宏 王宇亮 沈宇 王朝兴 孟繁玲 张曼 张宇

壳寡糖复合固体饮料对II型糖尿病小鼠肠道菌群结构的影响 姜雅杰 王畅 席茂盛 罗学刚 陈列欢

《食品工业科技》收录栏目

野山杏果肉不溶性膳食纤维对小鼠肠道功能及肠道菌群的影响 彭祺菲 阿依姑丽·艾合麦提 王妙颖 海雯

脱脂油棕谷蛋白-2的营养价值与功能特性 李艳 史攀琪

桑白皮提取物对破骨细胞和成骨细胞活性的影响 郭东贵 俸婷婷 张敏 王慧娟

甘薯多糖的提取工艺、生理功能及应用研究进展

肉品中的寡肽及其呈味机制研究进展 窦露 罗玉龙 刘畅 李文博 杨致昊 靳焯 赵丽华 田建军 苏琳

基于DNA检测的肉制品鉴别技术研究进展 庞博文 王勤志 王俊涛 夏宁 滕建文 韦保耀 黄丽

应用离子液体溶剂体系提取天然虾青素的研究进展 张莉莉 李婉菁 彭锦学 高静

蒸汽辅助烤制技术在肉类烹饪中的应用 冯瑞红 包玉龙 王勇 陈东坡 周鹏

酿酒酵母与非酿酒酵母混合发酵对果酒品质的影响 谭玉岩 郝宁

稳定同位素技术在农产品产地溯源中的应用 唐甜甜 解新方 任雪 张洁 王志东