

《食品研究与开发》撰稿要求及注意事项

2020年《食品研究与开发》推荐文章

- 不同加热处理对豆腐风味和异黄酮含量的影响研究 李加双 张良 王晶 姜雪晶 邢利婷 张春江
- 欢迎订阅2020年《食品研究与开发》
- 肌原纤维蛋白结合态羧甲基赖氨酸的体外消化特性 齐小敏 任晓敏 李梅 徐怀德
- 马铃薯淀粉与食用胶共混体系流变特性与冻融稳定性研究 陈金玉 张坤生 王轻 许时慧 闫怡君
- 吸潮对食用香精香料微胶囊质构和声学特性的影响
- 不同品种红枣冻干片的理化品质及抗氧化性比较 李雁琴 宋丽军 张丽 侯旭杰 蒲云峰
- 热处理对卵白蛋白理化性质及其ACE抑制活性的影响 张晓 杨锋 赵笑蕾
- 澳洲坚果叶片酚类物质提取及抗氧化活性研究 张明 帅希祥 马飞跃 杜丽清
- 面包复合改良剂的研究 许粟 黎代权 余茜 肖娟 苏美棋 马风伟 马立志 刘晓燕 梁建芬
- 西藏不同地区芫菁中总黄酮及皂苷含量测定及抗氧化活性比较研究 张丽静 扎罗 范蓓 李文义 付励 王凤忠
- 干燥方式对睡莲花茶多酚及其抗氧化性的影响 唐毓玮 龙凌云 毛立彦 黄秋伟 温立香 李佳慧 池昭锦
- 冻藏期间温度波动对三文鱼品质的影响 田继源 杨永安 吴子健
- 紫娟茶提取物作果脯天然着色剂的应用研究
- 猴头菇多糖挤压膨化预处理提取工艺优化 杨滨梦 肖志刚 黄丹 刘雪澜 高育哲 段玉敏
- 利用沙光鱼骨制备高可溶性钙含量的骨泥 柏杨 潘守昊 王灵昭 伊泽全 颜冬梅 于维霞 程远霞 邱春江
- 花果渣膳食纤维粉及膨化脆片的研制 姜锐 张平平 张琳依 孙继红 单振广 张静
- 响应面优化低共熔溶剂提取乌龙茶多糖的研究 黄秀红 刘丽辰 阮怿航 程博思 林金科
- 岩腊乡古茶树加工不同茶类适制性研究 刘阳 张钺 熊中彩 刘燕
- 花生芽中酚类物质的大孔树脂纯化工艺研究 任汐月 陈可妍 戴京 郑义 黄镭 付晓燕
- 响应面法优化西藏金耳多糖提取工艺研究 张家晨 秦良云 刘怡 贾福晨 刘振东 薛蓓
- 响应面法优化蛋清蛋白碱法凝胶化条件 张高阳 丘佳韵 彭佳佳 汪学荣
- 焙火方式对武夷岩茶瑞香品质的影响 黄毅彪 林燕萍 张见明 陈荣冰
- 宣木瓜抑菌特性及其饮料的活性成分研究 商亚芳 苗俊豪 张一格 曹衡 蔡华珍 贾小丽 步显勇 谢艳 魏兆军
- 酱香型蜂蜜配制酒的工艺优化及体外抗氧化能力分析 何发梅 徐俐 陈娟 魏岸
- 金耳发酵液酸奶制作及品质分析研究 康林芝 吴居雄 唐惠妍 门戈阳 刘主
- 牡蛎多肽饼干制作及货架期预测 戴梓茹 郑健蓉 陈虹雨 孔艳 吴远清
- 红枣核桃汤圆的配方研究和工艺优化 卫丽凤 牛晓峰 魏巍 孟慧芳 王愈
- 糙米蛋糕血糖生成指数变化研究 陈艳 龚莎娜 吴跃
- 气相色谱-离子迁移谱分析漂烫和银杏叶提取物对腊肉挥发性物质成分的影响 袁琴琴
- 固相萃取-高效液相色谱法测定红糖中有机酸 陈其钊 陈嘉敏 陈红香 王桂华 李家威 余构彬
- 气相色谱法测定米糠脂肪烷醇中二十八烷醇和三十烷醇的含量 李赫宇 王钰 张东星 於洪建 晏仁义
- 新鲜曲拉与干燥曲拉细菌群落结构的比较分析 刘振东 刘怡 李哲 毕娜 李梁 罗章 薛蓓

膳食纤维和肠道微生物及相关疾病的研究进展	王津 刘爽 邹妍 马慧 王硕
加工对食物过敏蛋白致敏性影响的研究进展	黄忠民 孟利军 艾志录 索标 邓瑞广 胡骁飞 石奇磊 王娜
基于秀丽隐杆线虫的真菌毒素毒性评价研究进展	郭亦晨 李珂 吴中琴 李宗军
鹿肉及其产品加工现状与趋势	袁琴琴 刘文营
跨文化环境下食品专业英语教学的现状与创新	陆曼
核心素养视角下食品生物技术专业辅导员在大学生创新创业教育中的作用	肖丽平
全球化经济发展战略下食品贸易的现状与未来	易攀
传统茶文化思想对高校思政教育的作用	余婕
经济新常态下的“一专多能”高校食品专业技术人才培养模式探析	张富强
传统茶文化在大学生思政教育中的创新实践研究	赵华
大数据时代食品行业的网络营销发展刍议	陈港
体育专业运动员的食品营养检测分析	顾长海
化学技术在食品添加剂中的应用现状分析	郝科
数字化时代高校图书馆资源建设的策略研究	刘莉
完善食品小微企业创业扶持政策的研究	冀若光
大学体育教学中引入健康营养教育价值分析	王文雯