

《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

- 麦麸阿拉伯木聚糖-牛血清白蛋白酶促共聚物制备及其乳化性能研究 吕丁阳 殷丽君 陈复生 段晓杰
- Bacillus sphaericus* DS11蛋白酶基因 $ospB$ 在B 柴金龙 胡晟源 陈丽 王淑军 焦豫良 杨杰 刘姝 房耀维
- 酶解制备苦荞蛋白抗氧化肽及其分离纯化研究 陈金玉 曲金萍 张坤生 闫怡君 任云霞
- 热处理协同臭氧对沃柑贮藏品质调控研究 陈晓彤 潘艳芳 郑桂霞 杜美军 叶先明 李喜宏
- 8个梨品种非浓缩还原汁的特性分析 曹雪慧 赵宇婷 王甄妮 赵东宇 朱丹实 吕长鑫
- 超声波辅助提取葛根异黄酮的工艺优化及其抑菌活性研究
- 酸胁迫和冷胁迫对鼠李糖乳杆菌的交叉保护作用 印伯星 车舒雅 张臣臣 顾瑞霞
- 基于广泛代谢组学的云南榧子营养成分分析 周炳江 李靖 马长乐 张金丽
- 欢迎订阅2020年《食品研究与开发》
- 鲜食玉米质构特性分析 牛丽影 沈凌雁 刘春菊 李大婧 刘春泉 陈艳萍 袁建华
- 基于主成分与聚类分析的蓝莓品质综合评价研究 郭家刚 杨松 伍玉茜 陈敏
- 原料预处理对柿子酒发酵过程中挥发性风味物质的影响
- 西梅“女神”“法兰西”果实品质比较研究 夏娜 周茜 任小娜 王玉州 周更辉
- 光照、氮素和高盐胁迫对雨生红球藻积累虾青素的影响研究
- 采用双歧杆菌发酵迷迭香扣碗酪的工艺及抗氧化研究 冯红霞 朱立红 韩跃军 马立志 费鹏 李建军 常云鹤
- 响应面法优化微波辅助提取菜豆总黄酮工艺及对运动大鼠心肌线粒体的影响 谢挺 赵晖
- 燕麦 β -葡聚糖、多酚及黄酮的抑菌活性研究 王双慧 梅群芳 冯晓汀
- 贮藏方式对武夷岩茶梅占生化成分及感官品质的影响 黄毅彪 林燕萍 张见明 陈荣冰
- 3种方法腌制咸蛋理化性质的对比 张晓维 郑萍 高洁 刘会平
- 挤压膨化糙米香气物质的顶空固相微萃取条件优化 陈焱芳 张雁 邓媛元 魏振承 唐小俊 刘光 张名位
- 吴茱萸生物碱多指标优化提取新方法的探索 龚乃超 锁进猛 李梦婷 张浩 乐薇
- 基于自由基清除能力的桑椹活性成分群提取工艺优选及活性评价 蔡毅 孙振华 马雯芳 吴剑丽 钟珍珠
- 乙醇预处理水酶法提取牡丹籽油的工艺优化 王慧娟 吴正奇 黄梦萍 叶文祥 万端极
- 超声波辅助提取青梅有机酸及其成分分析 凌志洲 夏雨 曾荣 鲁旺旺 白卫东 白永亮
- 不同干燥方法对红枣黄烷-3-醇、黄酮醇含量及抗氧化活性的影响 曾凤泽 郭慧玲 李淑珍
- 不同方法提取金丝小枣多酚比较研究 张兆英 赵峥桦 陈新 刘福春 王继贵
- 响应面法优化菊花枸杞无糖饼干配方 张京京 李澍 谢昀 姜宝杰 王琳琳
- 响应面法优化洋葱多酚的提取工艺及抗氧化性研究 曹艳华 程丽丽 张小芳
- 红枣袋泡茶加工工艺研究 冯嫣
- 糖醇压片糖果中能量和碳水化合物检测方法研究 田洪芸 张海红 尹正 任雪梅 程月红 吴鸿敏
- 海狸鼠源性成分的PCR鉴别研究 段庆梓 张玉 王巍 尚柯 梁恒兴
- 果胶甲酯酶的作用机理及在食品加工中的应用 何英东 崔文甲 李晓 王月明 王文亮 唐晓珍

嗜冷菌的嗜冷机制及其应用研究进展	王宇 孙嘉蕾 韩雪
花生红衣中原花青素的研究进展	张睿 宋璇 于建丽 孟婉星 李超
槟榔花综合利用研究进展	柏先泽 周明玺 汤兴宇 唐淑芬 李罗明
食源性致病菌核酸检测技术研究进展	钟宜科 邹大阳 赵彤 花晓丹 冯洋 刘威 王永霞
全球一体化背景下食品专业英语教育的现状与发展	弥沙 石邻舒
供应链物流在食品行业中的运用	王旭
互联网背景下国内食品供应链现状及发展	杨一帆
中国画元素在食品包装中的应用	王亚平
新发展理念下中国农谷可持续发展路径研究	陈艳
旅游景区食品营销策略分析	张立明
食品专业英语教学内容和方法创新	段立先
食品商标翻译中的文化特色	王洪玲
浅谈计算机科学技术在食品工业中的应用	李孔泽
从营养膳食学角度分析体育生日常膳食的管理	孟超
教学相长角度的德育教育双赢	梁丽
西餐烹饪专业英语教学的优化设计	谢海玲
成本会计在餐饮企业财务管理中的应用	文惠英
现代学徒制背景下工学结合人才培养模式研究	<u>李傲一</u>
中国饮食文化概论与人文情怀的结合	郭慧 李勇
“工匠精神”视野下食品专业学生创新创业能力培养研究	韦莉莉