

《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

- 酸度调节剂协同水分保持剂对牛肉盐溶蛋白凝胶保水性的影响 滕安国 李冰馨 赵静怡 李雪涛 张芹
- 黄绿蜜环菌硒多糖抗氧化活性及抑菌活性研究 周连玉 钟睿 焦璐 陈启红 展艳
- 甘薯全粉对小麦面团及馒头品质的影响 张凤婕 张天语 曹燕飞 杨哲 张海静 李宏军
- 响应面优化火麻油及有氧运动对骨质疏松大鼠骨密度的影响 张芸芸
- 甲酸与乙酸溶解壳聚糖的溶液性质比较 陈玄墨 宁晚娥 彭泽治 黄继伟 林海涛
- 不同处理方式对红香母芋抗性糊精性质的影响 顾晶晶 张燕萍
- 常温下黑曲霉对刺伤红提葡萄的致病规律研究及拮抗菌筛选 李丽梅 刘霞 李喜宏 杨鸿远 赵亚婷
- 两种高粱的酿造特性对比研究 李媛媛 邓杰 郑若欣 姚亚林 程铁轅 卫春会 黄治国 任志强
- 顶空-气质联用对芹菜叶粉贮藏过程中挥发性成分变化研究 程碧君 李天娇
- 功能油脂微胶囊的工艺优化及稳定性研究 岳昊 邱斌 张文龙 贾敏 刘丽娜 徐同成
- 1-MCP结合PVC膜低温贮藏下磨盘柿品质变化的研究 张鲜桃 杜美军 李海登 刘震远 李喜宏 任天祥
- 不同澄清剂对酥李果酒澄清效果的影响 李德燕 贺红早
- 艾叶发酵麦酱的现代工艺及抗氧化活性 许丹妮 廖承谱 苏秀芳 梁云贞
- 蒲公英发酵茶工艺研究 丁磊 李鑫洋 刘佳鑫 王英臣
- 欢迎订阅2021年《食品研究与开发》
- 速冻沙果营养成分分析及其饮料配方的优化 王兵琦 郎秀杰 郭成宇 孔凡品 马吉瑶
- 高大鹿药喷雾干燥粉制备工艺及抗氧化研究 胡祥 阚欢 胡海燕 赵李宁 刘云
- 不同干燥条件对降糖复合米品质效果调控研究 刘震远 杜美军 贾晓昱 李悦明 李喜宏 李海登
- 蛹虫草提取物泡腾片的制备工艺优化及其质量分析 樊桂灵 周翔宇 钱叶迁 李玉锋
- 莜麦淀粉的提取工艺技术研究 游新勇 李琼
- 二麦薏仁发酵饮料的工艺优化 和树平 陈璐 金鹏 宋超
- 猕猴桃茶酒的发酵工艺研究 黄莹捷 朱裕德 覃小玲 胡勇威
- 高效液相色谱法检测不同品种柑橘类果皮多甲氧基黄酮 刘洋 方迅 胡爽 凌敏 杨丽珠 徐兰英
- SPME/SDE-GC-MS分析宁德养殖大黄鱼挥发性化合物 魏育坤 魏好程 伍菱 杨燊 邱绪建 黄志勇 倪辉
- 中国怀来不同葡萄品种品质比较 马艳莉 丁玉峰 李素萍 梁静静 席晓丽 刘亚琼 王颖
- 不同蜜源蜂蜜挥发性成分差异分析 魏泉增 臧蓓蕾 肖付刚
- 胶体金试纸条快速检测动物源性食品中头孢氨苄残留 刘敏轩 赵兴然 于璐 鹿浩志 王向红
- 红枣酒氨基酸含量的测定及其方法优化 崔梦君 邹金 蔡文超 单春会 张振东 郭壮
- 微波消解-电感耦合等离子体质谱法测定菊花中稀土元素 黄聪薇 洪一苇 金寿珍 张琳 冯明慧 章剑扬 刘新
- 沙子空心李果干营养成分分析 张绍阳 吴姝 李刚凤 龙丽丽 廖伟先 杨婷婷

银杏叶功效群组分及其功效的研究进展	李艳萍 张立虎 吴红雁 苏二正 赵林果 萧伟
食用菌风味物质及其在美拉德反应中的研究进展	刘培基 崔文甲 王文亮 弓志青 杨正友
溶菌酶高分子复合抗菌材料的研究进展	梁勋 胡杰 汪乐川 况海锐 陈阳 李真顺
鱼肉加工过程特征气味物质变化研究进展	雷乙 陈竟豪 涂金金 董宇 苏晗 柳嘉雯 卢旭
食品中鞘磷脂的检测及功能研究进展	罗鑫 孙万成 罗毅皓
肉类生物保鲜剂应用现状及前景	魏子翔 李兰杰 张静静 种肖玉 邢敬亚 刘明丽 刘桂芹
中外饮食文化差异对英美文学作品赏析评论的影响研究	仪雪
如何把当代教育管理理论与实践研究运用到食品课程教学中	姬文广
体育运动员的训练及其合理营养摄入	徐姜娟
试论食品物联网工程的发展和应用	孔令华
农产品加工业经济运行发展现状	林苹
饮食文化与高校思想品德教育的相互融合	徐昌
“工匠精神”视野下高职学生创新创业能力培养	景毅
中国画元素在食品广告设计中的应用	焦笑会
素质教育背景下的高校体育教育教学创新与实践	李强
高校学前教育专业音乐教学与幼儿实践活动结合研究	沈娇 罗尚菊
多模态视角下英美文学名篇解读	李艳红
动漫设计教学培养学生创新能力研究	吕雯雯 周晓莹
信息化时代数字多媒体技术的高校音乐教学的优化方法研究	颜廷学
混合教学模式下高职艺术设计专业课程的创新路径探究	朱雄轩
双创教改背景下的食品销售空间设计教学课程中的实践与探索	叶振艳