

《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

- 希森6号马铃薯预炸薯条在冻藏过程中品质变化研究 唐小航 姜启兴 胡柏耿 孙莎莎 赵伟 刘晓丽
- 不同干燥方式对杏鲍菇滋味成分的影响研究 刘鑫焯 李蕴澍 马琦 吴子健 徐怀德 李梅
- 谷子萌芽期营养品质变化及氨基酸组分评价 冯耐红 岳忠孝 侯东辉 李婧 陈丽红 杨成元
- 山药交联淀粉的制备与表征 刘燕 王璐颖 郑晓卫 王向红 孙纪录
- 3种紫外辐照处理食用菌粉中维生素D₂及麦角甾醇热稳定性分析 胡代花 李翠丽 陈旺 冯自立
- 羊肚菌胞外多糖体外降血糖降血脂活性研究 李井雷 刘玉婷 宗帅 张家奇 叶明
- 冷冻贮藏对马铃薯泥香气成分的影响 王绍帆 黄欢 索慧敏 韩育梅
- 黑豆花青素精制及降血糖活性研究 高秀娥 梁雪晴 刘薇 钟雪松 付慧鑫 曹柏营
- 低频超声介入对玛咖切片冷风干燥特性及品质的影响 王华芳 吉仙枝
- 微生物源谷氨酰胺转氨酶对干贝嫩化作用的研究 王飞飞 王徐媛 杨仁迪 潘童 傅玲琳 王彦波
- 响应面法优化超声波辅助提取辣木叶多糖工艺 张世奇 杨娟 惠永海 孙劲毅
- 亚麻籽饼粕中木酚素的微波辅助提取工艺及抗氧化活性研究 高倩倩 王英臣 匡明 嵇同友 张文英
- 淮山药粉-硬脂酸复合物制备及其理化性质研究 谢三都 吴燕 陈惠卿
- 超声辅助酶法提取海带岩藻黄素工艺条件研究 毕可海 张玉莹 孙玉奉 张伶俐 聂小伟 张玉清
- 3种保鲜剂对沙光鱼片的保鲜效果 王灵昭 伊泽全 郝雪莹 颜冬梅 于维霞 柏杨 邱春江 杜云建
- 欢迎订阅2021年《食品研究与开发》
- 枸杞面酱发酵工艺的研究 许丹妮 许良玲 陆翠 廖承谱
- 响应面法优化山药芋头食养面条的加工工艺研究 张小梅 楼焯 董艳梅 安艳霞
- 复合酶制备人参膳食纤维的研究 毕云枫 李彤昕 闫璐 王溪竹 陶伟明 孙航 郑明珠 刘景圣
- 响应曲面优化离子液体-微波辅助提取黑豆皮中花青素的工艺研究 于德涵 苏适 王喜庆 董立强 王斌 张春华
- 白芸豆水提物泡腾片制备工艺的优化及质量评价 刘淑敏 姚远铃 刘美玲 胡小军
- 复合酶制备柠檬膳食纤维工艺条件优化 刘义武 韩鹏 黄辉 王碧
- 香菇醪糟的发酵工艺及品质分析 赵瑞华 贺晓龙 王晓润
- 响应面法优化荷叶含片的制备工艺 杨敏 史崇颖 王燕华 李凌飞 赵存朝 田洋
- 不同油炸温度对猕猴桃脆片品质的影响 王强 李华佳 邓长阳 郭壮 赵慧君
- 莲藕酥性饼干加工工艺的研究 李伟民 李鹏鹏 张莹丽 魏泉增
- 发酵型百香果酒的研制 程昊 陈姚锋 唐婷范 张帅
- 两种前处理方法对4种食用菌中重金属含量测定的影响 曾一芳 周志娥 董开发 汤凯洁
- 紫苏籽粒粗脂肪、蛋白质及可溶性糖含量的测定及评价 张以忠 邓琳琼 冯图 曾娟 陈韦飞 陆薇静
- 不同干制温度与时间对槟榔果皮挥发性成分的影响 袁源 刘洋洋 龚霄 周伟 李积华

三孢布拉氏霉菌发酵产 β -胡萝卜素工艺优化	丁长河 尹萌 李鸿莉
藜麦碾磨加工与营养分布研究进展	吴立根 王岸娜 申瑞凌 屈凌波
云南野生牛肝菌和松茸的加工利用现状与对策研究	郭磊 杨晶晶 阚欢 范方宇 刘云
黄酮化合物的抑菌性及在畜禽水产防腐保鲜中的应用	陶海腾 董宇晴 张春江 崔波
计算机视觉技术在食品品质检测中的应用	柳琦 涂郑禹 陈超 吴鹏
菜籽粕多糖提取纯化及其功能活性研究进展	赵二劳 刘乐 杨洁 赵三虎
蓝靛果忍冬花色苷的研究进展	唐敬思 王红梅 佟锰 钱镭 张岚 那治国
试论我国绿色食品企业营销策略	宋新花
食品卫生档案科学管理方法分析	乌彦巍
PBL教学法在高校本科生食品专业英语教学中的应用	于盛鹃
浅谈农村大学生体能训练策略	李明
高校饮食文化与当代思政教育相融的创新及发展	赵兴
中国传统饮食文化在英语教学中的体现和应用	鲁春林
多元文化视域下高校英语教育教学实践	胡家英 王丹
新媒体时代的高校思想政治教育	李健文
动画元素在食品包装设计中的渗透	刘志强
“互联网+”时代高等教育管理的创新与实践	施亚
心理学视角下事业单位思想政治工作研究	王志成
参与式教学对大学课堂教学质量的提升与实践	王志娟
教育扶贫背景下农村学校体育发展的路径	吕金栋
唐诗中的“水果入诗”探究	张广东
基于思政管理工作建设食品企业文化	田晓磊
调整饮食结构,促进心理健康	张雯
基于英美美食探究其隐藏的人文内涵	凌鹏国
农村合作社在新农村建设中的重要作用研究	李丽荣