

食品专业英语慕课化教学创新实践研究	艾懿 胡云池
快速测试片在食品微生物检测中的运用解析	赵海兰
人工智能视角下双渠道供应链的创新驱动因素研究	沙蓓蓓
青少年不良饮食心理行为的研究	管清华
美食旅游经济的发展与创新路径	雷巧莉
金融市场化下食品信息披露与资本成本	窦永莹
美食文化中的英美文学探究	李敏
唐诗中的语言与文化解读	张婧
低盐青方腐乳关键风味物质及部分功能性研究	马艳莉 梁静静 李素萍 丁玉峰 席晓丽 王颀 郭书贤
欢迎订阅2020年《食品研究与开发》	
虫草素的N-丙烯酰化的修饰	金英今 张敬东 王思宏 李东浩
葡聚糖凝胶柱层析富集黑果枸杞总花色苷工艺及其抗氧化性研究	朱玉洁
公益广告	
美藤果油和普洱茶籽油的主要脂肪酸组成及氧化动力学研究	张丽 杨志 邹维 熊华斌 高云涛
不同干燥方式对樱桃果粉品质的影响	刘岩龙 张彩丽 李婷婷 丛婷玉 徐琳琳 贡汉生
干热处理对米糠储藏期脂肪酸、过氧化值及丙二醛变化的影响	韩思萌 刘昆仑 陈复生 林凤岩 郑峰 李肖
不同油爆条件对不同类型爆裂玉米爆花特性影响	孙丽娟 李京珊 王步军
不同乳酸菌对椰子水饮料的发酵特性研究	邵璐滢 刘四新 刘晓兰 蔡坤 李从发 邓健
藜麦全粉对面条品质的影响	孙耀军
5种豆类中总多酚、总黄酮含量及抗氧化活性比较研究	刘仙俊 张慧珍 王潇潇 李合 李波
苹果提取物对花生蛋白水解物水包油乳状液氧化稳定性的影响	李佳婷 王敏
山楂不同溶剂提取物的抗氧化活性及对DNA和蛋白质氧化损伤的保护作用	
河南产白蒿精油的化学成分分析及抑菌活性研究	高海荣 黄振旭 李霞 赵爱娟 李永宇 刘新雨
4种豆类植物种子油脂的提取与分析	郑辉煌 丁立好 黄彬 何敏 王宗成
黑果枸杞功能性饮料制作工艺及稳定性研究	马秀花 曹丽萍 肖明 孙小凤 崔明明
植物乳杆菌蚕豆发酵饮料的制备与抗氧化性研究	李春林 李春阳
骏枣精油的超临界CO ₂ 萃取工艺及其组成分析	徐恒 蒲云峰 奚倩 黄英 侯旭杰
壳聚糖-咖啡酸衍生物涂膜对多宝鱼保鲜效果的研究	唐森 何剑 张义浩 张鹏 吴国勇
酸枣仁皂苷提取工艺的优化及固体饮料产品的研制	郭丽丽 李燕 张钰笛 王小敏 秦楠
D-最优混料设计优化树莓平菇解酒片主料配比	张丽姿 高涵 田益玲 陆文静 何俊萍
山药多糖提取工艺的响应面法优化及其功能活性分析	段伟萍 李新蕊 司明东 李可昕 温子帅 马东来
基于红曲高产莫纳可林K的固态发酵工艺条件优化	张占军 王富花
淫羊藿雪菊速溶茶工艺优化及缓解体力疲劳评价研究	郝建宇 贺阳 王贲香 吴曼毓 初百吉 文连奎
Box-Behnken分析优化花果茶泡腾片的制作工艺研究	宋文惠 杨莹 张洁 刘雨卉 于海宁 宋莉莉 刘欣

山葵酸奶工艺及挥发性风味物质研究

罗倩 田计均 唐媛 余海萍 李瑞瑾 孙雁霞

中蜂与意蜂荔枝蜜挥发性成分的测定与对比分析

桑葚风味构成特点研究

张欣欣 周哲 陈炎 柴多 董亮

RP-HPLC法分析测定人参、西洋参、三七中的皂苷类化合物

王晶 张勇 毕萌萌 李福森 刘春明

药食同源植物丁香各部位抗营养因子分析

刘积光 高玉梅 刘平怀

GFAAS法和ICP-MS法测定水产品中铅含量的不确定度评定

谭秀慧 杨洪生 任娣 陈凤蔚 刘畅 李佳佳

热带睡莲精油的超临界CO₂萃取优化及其成分GC-MS分析

黄秋伟 毛立彦 龙凌云 唐毓玮

蒽酮比色法快速测定大麦叶片中可溶性糖含量的优化

香蕉复合果醋醋酸菌种的固定化条件及生产工艺研究

陈智理 杨昌鹏 赵永峰 韦璐 时米 彭玉姣

果胶提取技术及对品质影响研究进展

李琦 廖柳月 梁荣 李燕 郭兴峰

面粉中过氧化苯甲酰检测方法的研究进展

张嘉钰 辛嘉英

花青素稳定性影响因素及改善方法研究进展

徐青 王代波 刘国华 李冰晶 周元敬

餐饮企业的财务体系规范解读

梁境 杨晶