

## 《食品与发酵工业》2020 年总目录(卷终)

## 第 1 期

## · 研究报告 ·

- 以 L-苏氨酸为发酵底物的 2,5-二甲基吡嗪高产菌株构建 ..... 曹艳丽,等(1)
- 浓香型白酒窖泥香气成分的空间分布规律 ..... 郑佳,等(11)
- 减压蒸馏对浓香型白酒主要风味组分的拆分规律 ..... 游玲,等(16)
- 黑曲霉 *Aspergillus niger* NCUF413.1 对特香型白酒酿造出酒率和风味的影响 ..... 潘菲,等(23)
- 黑曲霉低聚葡萄糖氧化酶的分子克隆与生化特征 ..... 苑馨瑶,等(30)
- 醋酸菌对高产酯酿酒酵母酒精发酵及酯醇代谢的影响 ..... 张华东,等(36)
- 氮离子注入选育高自溶干酪乳杆菌及其肽聚糖水解酶的 RT-qPCR 分析 ..... 崔文明,等(43)
- 高温敏感型酵母的选育及其自溶物研究 ..... 张明芳,等(50)
- 云南自然发酵火腿中乳酸菌的分离鉴定及发酵特性研究 ..... 赵改名,等(56)
- 云南腐乳发酵菌种的分离鉴定及其低盐腐乳的品质分析 ..... 杨智慧,等(62)
- 湖南剁辣椒降解亚硝酸盐乳酸菌筛选鉴定及发酵特性研究 ..... 卿煜维,等(69)
- 油樟内生细菌分离及  $\alpha$ -松油醇高产菌株的筛选与诱变 ..... 黄金凤,等(75)
- 米酸汤在发酵过程中品质变化及发酵动力学研究 ..... 王容,等(82)
- 液态发酵红曲黄色素粗提物色素组分的分离纯化与鉴定 ..... 徐菲菲,等(91)
- 高粱酒糟糖化处理及其暗发酵产氢性能 ..... 杨莉,等(99)
- 柠檬马鞭草精油结合亚麻籽胶对大菱鲆肌原纤维蛋白生化特性及构象的影响 ..... 刘锋,等(104)
- 糖代谢对甜瓜果实后熟软化的影响 ..... 张强,等(112)
- 大豆分离蛋白-大豆低聚糖糖基化产物溶解性和乳化性分析 ..... 周洋莹,等(118)
- 糖基化及酶解对大豆蛋白功能性质的影响 ..... 杨嘉琪,等(125)
- 八月瓜的化学组成、抗氧化性及  $\alpha$ -葡萄糖苷酶活性抑制研究 ..... 罗宗洪,等(130)
- $\kappa$ -卡拉胶对西门塔尔杂交牛肉糜品质影响评价模型的建立 ..... 孟子晴,等(136)
- 鹰嘴豆分离蛋白对减盐猪肉糜凝胶品质的影响 ..... 栗俊广,等(143)
- 超高压对鲜活小龙虾脱壳效率、肌原纤维蛋白和蒸煮特性的影响 ..... 叶韬,等(149)
- 基于 Weibull 函数的超声渗透罗非鱼片真空微波干燥模拟 ..... 薛广,等(157)

## · 生产与科研应用 ·

- 以淘汰蛋鸡为原料利用蛋白酶解技术制备咸味增强肽 ..... 陈瑞霞,等(166)
- 结冷胶-沙蒿胶-蓝莓花青素可食性膜的制备及其性能分析 ..... 郭娜,等(172)
- 日粮添加表没食子儿茶素没食子酸酯对鸡肉品质和非酶抗氧化能力的影响 ..... 黄莉,等(177)
- 直投式发酵剂菌株筛选及发酵特性 ..... 魏光强,等(184)
- 块菌天然复配保鲜剂的配方优化及货架期预测 ..... 清源,等(191)
- 功能性复合多糖饮料的研制及其抗氧化和降糖活性研究 ..... 蒋鹏飞,等(197)
- 养心草高钙饮料的研制 ..... 董艺凝,等(204)
- 银耳百合复合乳饮料的研制 ..... 侯莹,等(210)
- 深海养殖大黄鱼肌肉玻璃态转化调控技术 ..... 杨巨鹏,等(215)
- 排酸牛肉的品质变化规律及其烹煮时机的优选 ..... 王恒鹏,等(222)
- 不同酵母菌发酵对生姜梨酒品质的影响 ..... 曾智娟,等(229)
- 美藤果油对核桃油氧化稳定性的影响 ..... 李清清,等(237)
- 采后乙烯脱绿改善“尤力克”柠檬贮藏品质 ..... 刘路,等(243)
- 不同包装条件下冷藏天麻的保鲜效果 ..... 陈娜,等(251)
- PDSC 法实验研究山核桃油的氧化稳定性 ..... 孙小芹,等(256)

## · 分析与检测 ·

- 四大产区商品蔬菜多糖组成及抗氧化活性分析 ..... 李京凌,等(262)
- 气相色谱-正化学源-串联三重四极杆质谱法测定面包中氨基甲酸乙酯 ..... 黄敏兴,等(269)

## · 综述与专题评论 ·

- 微生物法合成 N-乙酰氨基葡萄糖及其衍生物的研究进展 ..... 牛腾飞,等(274)
- 中国固态发酵白酒中功能细菌研究进展 ..... 郭学武,等(280)
- 红腐乳发酵过程中菌群结构与风味相关性研究进展 ..... 张雅婷,等(287)
- 乳中 miRNA 稳定性与功能研究进展及其作为质量控制指标的分析 ..... 王一凡,等(295)

## 第 2 期

## · 研究报告 ·

- 嗜热脂肪芽孢杆菌 (*Geobacillus stearothermophilus*) 来源耐热  $\beta$ -半乳糖苷酶 BgaB 转糖苷催化活性改造 ..... 董艺凝,等(1)
- 地衣芽孢杆菌  $\alpha$ -淀粉酶耐热耐酸突变体的酶学性质 ..... 刘雪莲,等(7)
- 增强回补途径对谷氨酸棒状杆菌合成 L-异亮氨酸的影响 ..... 朱福周,等(11)

- 宜宾产区浓香型白酒酿造生境中细菌的群落结构 ..... 翟磊,等(18)
- 副干酪乳杆菌缓解由洛哌丁胺诱导的小鼠便秘的差异 ..... 杨树荣,等(25)
- 基于高通量测序分析黄酒对 *D*-半乳糖致衰老小鼠模型肠道微生物菌群的影响 ..... 刘蓉,等(32)
- 榨菜腌制过程中变红或产膜现象相关微生物的分离鉴定 ..... 杨吉霞,等(40)
- 超细化豆渣作为皮克林乳液稳定剂的特性研究 ..... 谭天仪,等(47)
- 莼菜体外胶的分离及其体外功能活性研究 ..... 孙雨欣,等(55)
- 两种养殖模式下大黄鱼肌原纤维蛋白流变学特征研究 ..... 邹味,等(61)
- 贝壳源纳米乳酸钙的制备与表征 ..... 徐霞,等(66)
- 基于电子鼻和气质联用技术的浓香型白酒分类 ..... 刘芳,等(73)
- 高温大曲中一株产淀粉酶酵母的分离鉴定及其特性研究 ..... 周阳子,等(79)
- 熟化紫薯片微波干燥特性及数学模型 ..... 宋树杰,等(85)
- 基于聚类分析的浓缩苹果汁风味品质分析与评价 ..... 柴鹏飞,等(94)
- 新疆喀什地区传统酸奶中乳酸菌的分离鉴定及产酸能力评价 ..... 杨行,等(102)
- 溶胶-凝胶包埋法提高丙酮酸氧化酶稳定性 ..... 刘冰,等(108)
- 不同羊肚菌氨基酸比较分析及营养评价 ..... 熊丙全,等(114)
- 东海海参性腺丙酮提取物的体外功能活性分析 ..... 徐仰丽,等(120)
- 超声波诱变对猴头菇粗多糖的影响 ..... 张帅,等(126)
- 生产与科研应用 ·**
- 秸秆碱预处理液脱毒及其在丁醇发酵中的应用 ..... 董晋军,等(131)
- 纳米纤维素/壳聚糖复合涂膜在红桔保鲜中的应用 ..... 余易琳,等(135)
- 鱼精蛋白复配保鲜剂对南美白对虾的保鲜效果 ..... 张家源,等(142)
- 红曲菌液态发酵产天然黄色素的条件优化 ..... 管宏伟,等(150)
- 不同品种藜麦粉对馒头品质及抗氧化活性的影响 ..... 陈银焕,等(157)
- 山楂叶多酚的纯化及其抗氧化特性与组分分析 ..... 巫永华,等(165)
- 红曲红添加量对猪肉肌原纤维蛋白功能性质和结构的影响 ..... 李懿璇,等(173)
- 短乳杆菌发酵苹果汁工艺优化及有机酸变化 ..... 张晶,等(180)
- 超微茶粉和糯米粉对猪肉肌原纤维蛋白乳化特性的影响 ..... 孙克奎,等(188)
- 不同酿酒酵母共发酵对干红葡萄酒理化特性和香气组分的影响 ..... 朱娟娟,等(194)
- 不同封窖方式对酱香白酒基础酿造的影响 ..... 卢君,等(203)
- 老盐水中乳酸菌的筛选鉴定及其在青菜头泡菜中的应用 ..... 刘玉凌,等(208)
- 不同发酵菌种及发酵时间对蛋酪风味成分的影响 ..... 吉艳莉,等(214)
- 鲢鱼骨胶原多肽的制备及其抗氧化活性研究 ..... 李军,等(222)
- 不同包装方式对薏米挂面贮藏品质的影响 ..... 李长风,等(231)
- 八月瓜果皮中常春藤皂苷元水解工艺优化及图谱分析 ..... 石兵艳,等(239)
- 分析与检测 ·**
- 基于视频与数字图像比色的甘薯多酚氧化酶活力检测 ..... 陈嘉,等(246)
- 基于气质联用的不同产地温州蜜柑香气成分比较分析 ..... 金润楠,等(252)
- 高效液相色谱法测定鱼露中章鱼胺和牛磺酸 ..... 陈丽丽,等(261)
- 双波长可见吸收光谱法测定糕点及碳酸饮料中的苯甲酸 ..... 江虹,等(266)
- 四种芝麻香型白酒中香气活性成分分析 ..... 白乐宜,等(272)
- 肉松感官描述词汇的建立 ..... 盖圣美,等(277)
- 综述与专题评论 ·**
- 食品包装涂布纸生物聚合物基质分类及应用 ..... 邵平,等(286)
- 气相色谱-嗅闻仪/质谱仪检测技术在食品香气物质分析中的研究进展 ..... 李超,等(293)
- 教学论坛 ·**
- 《原核生物系统学》中“原核生物的分型及其实际应用”一节的教学设计 ..... 刘洋(299)

## 第 3 期

## · 研究报告 ·

- 低产尿素黄酒酵母工程菌的酿造特性 ..... 吴殿辉,等(1)
- 高果糖浆废液杂糖组分分析及其作为毕赤酵母发酵碳源的资源化利用 ..... 刘丽萍,等(8)
- 组成型分泌表达蛋白酶的重组粪肠球菌的构建及应用 ..... 郭建军,等(14)
- 以废弃毕赤酵母为高效氮源强化丁酸发酵生产 ..... 陈程,等(22)
- 产细菌素植物乳杆菌 Q7 对酸奶后酸化及品质的影响 ..... 杨慧,等(30)
- 四川传统腊肉中微生物群落结构研究 ..... 文开勇,等(36)
- 具有抗氧化和抑菌能力的益生性乳酸菌筛选及鉴定 ..... 王婉,等(43)
- 陕西茯砖茶的微生物多样性和群落结构 ..... 杨吉霞,等(50)
- 不同曲层中高温大曲质量差异性研究 ..... 彭璐,等(58)
- 羊肚菌多糖纯化、结构分析及抗氧化活性 ..... 范三红,等(65)
- 高酰基结冷胶对乳清分离蛋白热诱导凝胶特性的影响 ..... 郭娜,等(72)
- 聚葡萄糖对冻藏面筋蛋白水合及结构的影响 ..... 谢新华,等(78)

- 不同盐对木薯淀粉结构的影响 ..... 樊艳叶,等(84)  
 培养条件及表面活性剂的添加对纳豆芽孢杆菌生物膜形成的影响 ..... 冯静静,等(90)  
 黑加仑多酚降血压的效果研究 ..... 何海艳,等(97)

### · 生产与科研应用 ·

- 唾液乳杆菌 M18-6 在发酵大豆蛋白体系中的应用 ..... 贾宇,等(104)  
 纳米壳聚糖粒子制备工艺优化及抗菌性研究 ..... 林洪斌,等(110)  
 不同酿酒酵母对威代尔冰葡萄酒挥发性组分的影响 ..... 张小倩,等(118)  
 樱桃果酒酿酒酵母的筛选及香气成分分析 ..... 王轩,等(124)  
 外源菌种和辅助碳源发酵糟辣椒条件优化与品质分析评价 ..... 宋煜婷,等(131)  
 蜂蜜添加方式对羊酸乳品质及抗氧化活性的影响 ..... 王宇翔,等(138)  
 超声波处理对水溶性猪肝蛋白乳化特性的影响 ..... 康梦瑶,等(144)  
 超声处理对魔芋葡甘聚糖流变与结构的影响 ..... 彭曼曼,等(152)  
 占比 90% 紫薯全粉面条加工工艺优化 ..... 司艺蕾,等(160)  
 四种红肉火龙果品种制汁适宜性评价研究 ..... 朱文娟,等(167)  
 响应面法优化金枪鱼复合冰衣液配比 ..... 余文晖,等(174)  
 三种多酚与牛血清蛋白相互作用的初步研究 ..... 李庆舒,等(180)  
 富集黄酮的鸡腿菇栽培及营养成分分析 ..... 邹莉,等(188)  
 淀粉原料 3D 打印特性 ..... 余阳玲,等(194)

### · 贮运与保鲜 ·

- 二氧化氯处理对贡柑采后贮藏品质的影响 ..... 徐呈祥,等(201)  
 红肉蜜柚果实冷藏过程中的活性氧代谢 ..... 汪永红,等(207)  
 复合保鲜液对鲜切山药的护色保鲜作用 ..... 唐金蕾,等(212)  
 不同浓度臭氧处理后模拟运输对水晶葡萄的品质及质地的影响 ..... 吉宁,等(221)

### · 分析与检测 ·

- 用于五种动物源性成分快速检测的离心式微流控芯片系统研制 ..... 周新丽,等(229)  
 单-双酶法提取的苏麻多肽的呈味及氨基酸分析 ..... 徐世涛,等(235)  
 在线反应-高效液相色谱联用分析 pH 值对柑橘汁环氧佛手柑素水合反应的影响 ..... 李贵节,等(242)  
 基于高通量测序与培养方法分析新鲜佛手与老香黄中的细菌多样性 ..... 戈子龙,等(250)  
 利用 ICP-MS/MS 测定白酒中无机元素的主成分分析及聚类分析 ..... 杨雯懿,等(257)  
 硅量子点荧光传感器快速检测鲜奶中的四环素 ..... 杨彩玲,等(264)  
 软糖类产品中虾青素的检测及稳定性研究 ..... 孔庆龙,等(269)

- 聚 L-瓜氨酸修饰电极电化学测定食品中曲酸 ..... 邵东旭,等(276)

### · 综述与专题评论 ·

- 重金属危害机制及益生菌清除重金属机制研究进展 ..... 王瑛,等(281)

## 第 4 期

### · 研究报告 ·

- 罗伊氏乳杆菌冻干保护剂的优选及高密度冻干工艺优化 ..... 谭莎莎,等(1)  
 咖啡因-淀粉微胶囊的制备、结构表征及形成机理 ..... 邵苗,等(7)  
 高温蒸煮协同纤维素酶改性竹笋膳食纤维 ..... 汪楠,等(13)  
 植物乳杆菌最适生长底物解析及高密度培养工艺 ..... 王玉林,等(19)  
 常压室温等离子体诱变选育高产核黄素枯草芽孢杆菌 ..... 郭佳欣,等(28)  
 直链淀粉晶种对淀粉回生的影响机制 ..... 朱碧骅,等(34)  
 基于代谢组学方法的两株酿酒酵母胞内差异代谢产物分析 ..... 欧科,等(39)  
 共表达谷氨酰-tRNA 还原酶增强染料脱色过氧化物酶在大肠杆菌中的表达活性 ..... 顾鹏帅,等(45)  
 甘南牦牛曲拉中真菌群落结构 ..... 马江,等(51)  
 乳酸菌对发酵牦牛肉灌肠理化性质及挥发性风味物质的影响 ..... 龚珏,等(57)  
 不同微生物液态发酵对蚕豆蛋白营养价值及功能特性的影响 ..... 刘慧菊,等(65)  
 超高压对乳清分离蛋白结构和抗氧化活性的影响 ..... 鹿佳坤,等(72)  
 鲷鱼和三文鱼头汤中不同粒径胶粒的抗氧化活性 ..... 乐彩虹,等(78)  
 干面条色泽影响因素的相关性分析 ..... 陈艳,等(85)  
 青稞原料与青稞酒风味物质相关性分析 ..... 贾福晨,等(92)  
 辐照培养基适用性改善及 *Bacillus firmus* GL3 产过氧化氢酶对其适用性的影响 ..... 徐玲,等(99)  
 遵义地区莽椒细菌多样性及 PICRUSt 基因功能预测分析 ..... 崔梦君,等(106)  
 三氧化硫吡啶法酯化修饰海参岩藻聚糖硫酸酯的研究 ..... 王瑞芳,等(113)  
 绿茶、桑叶和臭黄荆叶细粉水提液抑菌和抗氧化能力 ..... 黄思雨,等(118)

### · 生产与科研应用 ·

- 不同高压均质条件对罗望子浊汁稳定性及抗氧化活性的影响 ..... 刘孝平,等(125)  
 反复式冻融-风干对风干牦牛肉的理化特性和挥发性成分的影响 ..... 谭雪梅,等(131)

- 牛至精油结合不同包装方式对冷鲜羊肉保鲜效果的影响 ..... 刘婷,等(139)
- 枯草芽孢杆菌 YA215 发酵螺旋藻渣产抑菌活性的工艺 ..... 付云,等(146)
- 一株强化发酵甜瓣子的乳酸片球菌特性及应用效果评价 ..... 邓维琴,等(153)
- 云南乳饼中乳酸菌的筛选及其功能活性 ..... 刘江,等(160)
- 常温常压等离子诱变结合玉米秸秆水解液驯化酿酒酵母生产生物乙醇 ..... 陈胜杰,等(167)
- 不同发酵工艺对蓝莓果酒品质的影响 ..... 刘彩婷,等(172)
- 气调箱贮藏对鲜切黄瓜品质的影响及对假单胞菌的抑制作用 ..... 魏亚博,等(180)
- 微波提取桔梗根多酚工艺优化及抗氧化特性研究 ..... 许瑞如,等(187)
- 不同杀青温度对绿茶香型形成的影响 ..... 汪蓓,等(197)
- 不同干燥方式无花果干质构及挥发性成分比较 ..... 康明,等(204)
- 贮藏温度对‘Tarocco’血橙花色苷积累及抗氧化活性的影响 ..... 冯雨,等(211)
- $\epsilon$ -聚赖氨酸对鲜榨血橙汁贮藏品质的影响 ..... 王换男,等(219)
- 双孢菇贮藏不同时期乙醇处理对其保鲜作用研究 ..... 刘锦,等(227)
- 微波对小麦粉中蜡样芽孢杆菌的杀菌效果 ..... 苏东民,等(234)
- 白玉菇蛋白提取工艺优化及其功能特性研究 ..... 李晓明,等(239)

## · 分析与检测 ·

- 近红外光谱技术定量检测果味啤中的果汁含量 ..... 盛晓慧,等(247)
- 基于 GC-MS 法对比广西地区酸菜和酸笋风味的差异 ..... 郑文迪,等(253)
- 甘肃武威地区不同成熟期‘黑比诺’葡萄中的多酚测定 ..... 史肖,等(258)
- 八种天竺鲷科鱼肌肉脂肪酸组成分析 ..... 庄海旗,等(266)
- 多波长紫外吸收光谱法快速测定饮料及糕点中的山梨酸 ..... 江虹,等(272)
- 双柱在线净化系统快速检测动植物油脂中的苯并(a)芘 ..... 梁剑锋,等(278)
- 基于能量色散 X 射线荧光光谱分析技术对茶叶检测条件的优化 ..... 马江媛,等(282)

## · 综述与专题评论 ·

- 食物蛋白源降尿酸活性肽的研究进展 ..... 胡晓,等(287)
- 酸性电解水发生机理及在水产领域中的应用研究进展 ..... 蓝蔚青,等(294)

## 第 5 期

## · 研究报告 ·

- 唾液乳杆菌 CCFM 1054 通过改变肠道菌群缓解空肠弯曲杆菌在小鼠体内的感染 ..... 金星,等(1)

- 大孔树脂提取侧孢短芽孢杆菌抗菌肽 brevilaterin ..... 宁亚维,等(9)
- 霉菌发酵剂对干发酵香肠的理化指标、氧化程度及风味的影响 ..... 蔡嘉铭,等(17)
- Thermobifida fusca* 麦芽三糖淀粉酶的重组表达及其在麦芽三糖制备中的应用 ..... 胡凡,等(23)
- 大肠杆菌分泌表达裂解性多糖单加氧酶发酵条件的优化 ..... 郭宵,等(31)
- $\gamma$ -CGTase 酶学性质及产物特异性影响因素 ..... 郑丹妮,等(38)
- 锡盟蒙古族传统发酵马乳中功能性特征肽段的研究 ..... 吴培涵,等(46)
- 顶温对特香型大曲理化指标及菌群演替的影响 ..... 陈可丹,等(52)
- 昌黎产区产酶酵母多样性及其应用潜力分析 ..... 何曼,等(59)
- 农家豆瓣酱细菌多样性及其对品质影响的评价 ..... 崔梦君,等(68)
- 小米辣鲜辣椒发酵过程中风味物质及微生物多样性的变化 ..... 尹小庆,等(74)
- 豆类种子及其芽苗菜的营养品质、功能性成分及抗氧化性研究 ..... 赵天瑶,等(83)
- 同时脱除吡虫啉和啉虫脒农残的虚拟模板表面分子印迹的制备和应用 ..... 陈静钰,等(91)
- 大孔树脂对蜂蜜中羟甲基糠醛的脱除热力学及动力学研究 ..... 张颖,等(98)
- 含 L-精氨酸和抗氧化物质组方对小鼠免疫功能影响 ..... 赵燕,等(104)

## · 生产与科研应用 ·

- 感应电场处理后蓝莓泥酶活性及总花青素含量变化 ..... 金亚美,等(108)
- 机械球磨处理对麻竹笋壳膳食纤维理化性质及结构的影响 ..... 黄山,等(115)
- 马铃薯淀粉对面团流变学特性及酥性饼干品质的影响 ..... 陈金凤,等(121)
- 柑橘果渣发酵产柚苷酶的工艺优化及固定化研究 ..... 刘向丽,等(128)
- 功能型曲在清香型白酒生产中的应用 ..... 曹苗文,等(134)
- 红枣发酵饮料的研制及电子感官技术在其货架期评定中的应用 ..... 王鑫,等(140)
- 培养基组成对贝莱斯芽孢杆菌产抑真菌成分的影响 ..... 赵鹏鹏,等(147)
- 蟹黄调味酱加工工艺及其微生物污染分析 ..... 叶韬,等(152)
- 青稞酒曲中糖化菌的筛选鉴定及降低青稞淀粉工艺优化 ..... 王晓燕,等(160)
- 不同处理方式对芡实中游离氨基酸和碳水化合物的含量及淀粉消化率的影响 ..... 王忠合,等(166)
- 添加谷氨酰胺转氨酶对糙米蛋糕品质的影响 ..... 王乐,等(174)
- 小麦麸皮挤压加工对全麦粉面团及馒头的影响 ..... 李雪杰,等(181)

核桃油基油凝胶的制备及特性研究 .....	徐杰,等(188)
复凝聚法鼠李糖乳杆菌微胶囊工艺优化及储藏稳定性 .....	徐玉巧,等(194)
奇亚籽油微胶囊的制备及表征 .....	常馨月,等(200)
黑枸杞花青素微胶囊优化及理化特性分析 .....	陈程莉,等(208)
响应面优化超声波辅助双水相提取牛蒡多糖及抗氧化分析 .....	巫永华,等(215)
多孔淀粉对姜黄素的吸附 .....	俞力月,等(224)

### · 贮运与保鲜 ·

不同初始机体温度对热水处理西葫芦果实低温贮藏品质和活性氧代谢的影响 .....	姜雪,等(231)
复合天然保鲜剂对冷却羊肉的保鲜效果 .....	薛婉瑞,等(240)
不同保鲜处理对豇豆贮藏品质的影响 .....	李昌宝,等(248)

### · 分析与检测 ·

QuEChERS 结合超高效液相色谱质谱法测定禽蛋及其制品中 42 种农药及其代谢物 .....	吕青骏,等(255)
超高效液相色谱-四极杆-飞行时间质谱快速筛查中成药、保健品中 26 种非法添加化合物 .....	王雨晴,等(263)
共振光散射法测定焙烤食品及饮料中的添加剂——甜蜜素 .....	江虹,等(270)
黑果枸杞酵素发酵前后主要成分分析及其体外抗氧化活性研究 .....	高庆超,等(275)
三种晚熟甜橙冷磨精油挥发性及主体香气成分的比较分析 .....	李贵节,等(284)
低温微萃取-GCMS/MS 联用技术检测食用油中 20 种持久性污染物 .....	刘笑笑,等(292)

### · 综述与专题评论 ·

人造肉生产技术相关专利分析 .....	赵鑫锐,等(299)
紫菜的营养成分、功能活性及综合利用研究进展 .....	杨贤庆,等(306)
气味指纹技术在水产品品质评价中的应用研究进展 .....	孙晓红,等(314)

## 第 6 期

### · 研究报告 ·

基于转录组学的酿酒酵母耐酸机制解析 .....	田甜甜,等(1)
K <sup>+</sup> 对促进甲基对硫磷水解酶催化活性的影响 .....	石诚,等(8)
黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i> 全基因组 DNA 提取方法的改良与比较 .....	蔡程山,等(13)
基于主成分分析的不同小麦品种大曲发酵动态品质评价 .....	刘森,等(19)
体外模拟发酵探究 KGM 和 KOS 与不同胃肠段微环境的影响 .....	张琪,等(25)
小麦粉洗面筋后的不同粒度组分复配对酿皮品质的影响 .....	夏锐,等(33)

虎奶菇菌丝体细胞壁成分分析及多糖结构表征 .....	葛梦蝶,等(41)
胞内羧甲基茯苓多糖的发酵动力学 .....	张佩,等(49)
受热对小麦粉品质及其面团特性的影响 .....	林江涛,等(54)
西藏不同产区曲拉细菌群落结构的比较分析 .....	刘振东,等(60)
酵母菌株及陈酿时间对桑葚酒主要理化指标和抗氧化能力的影响 .....	孔燕,等(67)
不同贮藏温度对暗纹东方鲀水分迁移、质构和色泽的影响及其货架期预测 .....	汪经邦,等(73)
微波辅助糖基化对大豆分离蛋白乳化性的影响 .....	宋暘,等(82)
<i>Bacillus amyloliquefaciens</i> KHQH-1 的鉴定及其抗菌活性初步研究 .....	付志英,等(89)
不同生态环境对羊肚菌挥发性物质的影响 .....	谢丽源,等(95)
山药蛋白肽对免疫能力低下小鼠的免疫调节作用 .....	樊乃境,等(101)
含 L-精氨酸和抗氧化物质组方的毒理学安全性研究 .....	赵燕,等(108)

### · 生产与科研应用 ·

预处理结合气调包装对混合鲜切果蔬品质的影响 .....	濮艳清,等(114)
沙棘果浆微囊喷雾干燥制备工艺及其理化性质研究 .....	徐思宁,等(121)
不同保鲜处理对玫瑰香葡萄贮藏品质及保鲜效果的影响 .....	纪海鹏,等(127)
超声波协同作用对真空冻干杏脱水及其品质的影响 .....	靳力为,等(133)
喷雾干燥工艺对胶束态酪蛋白结构及抗氧化性的影响 .....	曾秋兵,等(140)
复配冰衣保鲜剂对鲑鱼冻藏期间品质的影响 .....	谭明堂,等(148)
双歧杆菌微胶囊的制备及其理化性能 .....	李作美,等(155)
西式火腿关键加工环节对肌原纤维蛋白结构及风味吸附能力的影响 .....	胡可,等(163)
混料设计优化牦牛“曲拉”凝乳酶干酪素的工艺及产品的性质分析 .....	何林枫,等(170)
外源脂肪酶改善腊鱼品质 .....	桑胜旺,等(178)
酿酒酵母与产香酵母混合发酵鸭梨酒工艺条件优化 .....	袁晓龙,等(184)
米酸汤发酵工艺优化及贮存稳定性预测模型 .....	王容,等(191)
<i>Rhodopseudomonas capsulate</i> 诱变利用木糖与酚转化秸秆制饲料 .....	李国强,等(199)
淡竹、毛竹竹沥化学成分鉴定及制备方法比较 .....	朱睿,等(205)
超高压处理对鲜毛肚的杀菌效果及品质的影响 .....	王晓琼,等(212)
静电对果蔬热风干燥特性的影响 .....	王烽光,等(217)
冠突散囊菌发酵苦丁茶工艺研究 .....	陈敏,等(224)

## · 分析与检测 ·

- 食品中羊肉源性成分微滴数字 PCR 定量方法的建立 ..... 陈传君,等(229)
- 基于电子鼻和气质联用技术分析不同品牌道口烧鸡的香气差异性 ..... 孙灵霞,等(238)
- 新疆不同玉米品种氨基酸营养价值评价 ..... 徐鑫,等(244)
- 基于 GC-IMS 技术分析糙米储藏过程中风味物质变化 ..... 王熠瑶,等(250)
- 赤霞珠干红葡萄酒在不同产区香气特征的差异 ..... 李媛媛,等(256)
- 基于正交线性判别分析和电子鼻技术的食醋分类 ..... 武斌,等(263)
- 基于 PCR-DGGE 技术分析宣威火腿中真菌群落结构 ..... 邹颖玲,等(269)
- 一种蛋白质游离氨基含量测定方法—三硝基苯磺酸法的探究 ..... 褚千千,等(275)
- 全自动蒸馏-电位滴定法测定食品中二氧化硫残留量 ..... 周小清,等(280)

## · 综述与专题评论 ·

- 脂肪替代品在烘焙行业中的研究进展 ..... 姚舒婷,等(285)
- 枸杞多糖的提取方式、结构及生物活性研究进展 ..... 叶兴乾,等(292)
- 新型热和非热加工对非浓缩还原苹果汁品质影响的研究现状 ..... 李根,等(301)

## 第 7 期

## · 研究报告 ·

- 酿酒酵母异源合成己二酸 ..... 张熙,等(1)
- 光滑球拟酵母发酵生产丙酮酸的补料过程优化 ..... 郭李坤,等(10)
- 高转昔活性乳糖酶快速筛选方法的建立与初步应用 ..... 赵继华,等(17)
- 比浊法测定硫酸多黏菌素抑制霉菌的条件优化 ..... 王志新,等(21)
- 德式乳杆菌保加利亚亚种的乳清蛋白利用能力比较 ..... 陈嘉琪,等(28)
- 海洋细菌 *Vibrio fluvialis* 的分离鉴定、产琼胶酶条件优化及酶的分纯化 ..... 李驰,等(35)
- 白酒酒糟中产纤维素酶细菌的分离筛选和酶学性质研究 ..... 宋丽丽,等(43)
- 黄芪多糖的分离、结构表征及益生活性研究 ..... 刘卫宝,等(50)
- 石花菜多糖的分离纯化及单糖组成分析 ..... 裴若楠,等(57)
- 高胆盐水解酶活性乳酸菌的筛选及其酶活性影响因素研究 ..... 刘孝芳,等(63)
- 解淀粉芽胞杆菌中 *speE* 基因在亚精胺合成中的功能鉴定 ..... 闵钰,等(69)

- 镇江香醋陈酿过程中温度和氧气对挥发性风味物质的影响 ..... 简东振,等(75)
- 干化处理对霞多丽葡萄酒质量的影响 ..... 王琳,等(83)
- 采用分子动力学模拟研究温度对乳球蛋白稳定性的影响 ..... 刘祥雨,等(89)
- 有机酸前处理对风干牦牛肉理化性质及挥发性风味物质的影响 ..... 郑娇,等(97)

## · 生产与科研应用 ·

- 无窖泥发酵生产浓香型白酒 ..... 任雪,等(105)
- 酵母菌-植物乳杆菌复合发酵菠萝酵素生物活性的初步研究 ..... 赵治巧,等(110)
- 高产橙黄色素低产桔霉素红曲菌的液态发酵条件优化 ..... 周珂,等(116)
- 几种杀菌方法对罗非鱼片鱼肉品质的影响比较 ..... 岑剑伟,等(123)
- 五味子提取液抗氧化和抗镰孢菌作用及其对红鱼干基本特性的影响 ..... 李启思,等(130)
- 铝箔法烤制对牛肉食用和营养品质的影响 ..... 古明辉,等(136)
- 添加面筋蛋白对鸡肉凝胶品质特性的改善 ..... 李莎莎,等(142)
- 不同制浆工艺对豆浆品质的影响 ..... 范柳,等(148)
- 30 份药食用桑叶营养品质评价及相关性研究 ..... 黄金枝,等(155)
- 植物乳杆菌与米根霉混合固态发酵改善玉米粉理化加工特性 ..... 胡畔,等(161)

## · 贮运与保鲜 ·

- 植物精油对冷鲜鸡的保鲜效果 ..... 潘小军,等(167)
- 植酸与竹醋液对冰藏大黄鱼品质、微生物与水分迁移的影响 ..... 蓝蔚青,等(173)
- 短时热处理对低温逆境下黄瓜不同部位的冷害及活性氧代谢影响 ..... 赵昱瑄,等(180)
- 采后果蔬热处理条件的传热特性分析 ..... 丁玉先,等(188)
- 外源乙烯对常温物流甘薯的抑芽作用及其品质的影响 ..... 何欣遥,等(194)
- 秦薯 5 号甘薯营养成分测定及贮前低温处理对贮藏品质的影响 ..... 杨晓月,等(201)

## · 分析与检测 ·

- 基于多重聚合酶链式反应和表面增强拉曼光谱技术的食源性病原菌检测模型的建立与比较 ..... 庄蓓蓓,等(207)
- 基于近红外免疫层析技术快速检测食源性甲型肝炎病毒 ..... 万晓楠,等(213)
- 融合近红外光谱和颜色参数的草莓可溶性固形物含量定量分析模型构建 ..... 蔡德玲,等(218)
- 基于模糊数学与感官质构分析建立鲜凉皮食用品质评价标准 ..... 林致通,等(225)

包装薄膜对生鲜牛肉可见光谱无损检测的干扰及处理方法研究 .....	董迪,等(234)
在线固相萃取-二维色谱快速测定配方奶粉、米粉中维生素 D 的含量 .....	叶佳明,等(239)
甲基绿双波长吸收光谱法测定面食中甜蜜素 .....	刘艳,等(244)
PMP 柱前衍生化 HPLC 法测定地参多糖的单糖组成 .....	黄小兰,等(250)
宁夏不同地区、不同品种枸杞中元素含量差异分析 .....	开建荣,等(257)

### · 综述与专题评论 ·

不同预处理方法对改善麦类麸皮营养特性的研究进展 .....	王宝石,等(265)
菊粉及其调节宿主肠道菌群机制的研究进展 .....	赵孟良,等(271)
霉菌毒素的生物脱除方法及机理研究概述 .....	刘玮,等(277)
褪黑素类保健食品注册审评审批状况分析与建议 .....	李菲菲,等(283)
乳酸链球菌肽的应用及研究进展 .....	张阳玲,等(289)

### · 教学论坛 ·

“平台-项目-课程”交互促进学生创新能力提升的路径探索 .....	魏琴,等(296)
-----------------------------------	-----------

## 第 8 期

### · 研究报告 ·

食品级高产亮氨酸氨肽酶重组 <i>Bacillus subtilis</i> 的构建和发酵优化 .....	张大伟,等(1)
酿酒酵母 <i>pdv</i> 基因缺陷菌株的构建及其丙酮酸发酵特性 .....	李亿,等(7)
低密度聚乙烯/线性低密度聚乙烯-纳米氧化铜复合膜中铜向柠檬酸溶液的迁移研究 .....	王琦,等(14)
超声作用下乳蛋白-磷脂复合体系对人乳脂类似物乳液形成与稳定的影响 .....	覃小丽,等(20)
发酵时间和方式对面团中酵母代谢产物的影响 .....	岳清华,等(27)
人体肠道中产尿酸氧化酶细菌的筛选、鉴定与酶学性质研究 .....	张庆芳,等(34)
茶多酚对牛奶蛋白结构的影响 .....	文鹏程,等(40)
不同分子质量魔芋甘露聚糖的制备及功效活性分析 .....	董振香,等(48)
等离子体处理对复合蛋白基成膜溶液性能的影响 .....	高文婧,等(54)
体外模拟消化对苹果多酚及其抗氧化活性的影响 .....	朱秀灵,等(63)
采后失水对葡萄皮中酚类物质及细胞超微结构的影响 .....	郑万财,等(72)
中高温大曲中酵母菌的分离及其在小曲酒中发酵性能初探 .....	郭燕,等(78)

“美早”甜樱桃褐腐病原菌的分离及内生拮抗细菌的筛选鉴定 .....	郝良卿,等(85)
暗褐网柄肝菌多糖 AHP 分离纯化和结构研究 .....	伍燕,等(92)
一株刺梨葡萄汁有孢汉逊酵母的鉴定及酿酒特性分析 .....	刘晓柱,等(97)
本土酿酒酵母发酵梅鹿辄干红动态变化研究 .....	赵雪平,等(105)
基于可见光/近红外高光谱技术的窖泥总酸的分布 .....	朱敏,等(111)
本土优良酿酒酵母的酿造学特性 .....	郑海武,等(118)
不同地区铁皮石斛的品质差异研究 .....	陈燕兰,等(123)
刺山柑萃取物抑菌活性及稳定性 .....	曾兰君,等(131)

### · 生产与科研应用 ·

包装内初始氧对米威化饼干货架期的影响 .....	钱奕含,等(136)
生姜精油微胶囊薄膜包装对秋葵保鲜效果的影响 .....	宋文龙,等(142)
烹饪方式对胡萝卜感官品质及营养素含量的影响 .....	鲍诗晗,等(149)
副溶血性弧菌多克隆抗体制备及应用 .....	魏春豪,等(157)
大米多肽对冷冻面团发酵特性及馒头品质的影响 .....	李素云,等(162)
不同种类大米对酿造香醋品质的影响 .....	李信,等(167)
不同种属酵母菌共培发酵桑葚酒的工艺优化 .....	叶片,等(173)
乳酸菌富硒优化及其活性评价 .....	易鑫,等(179)
低温结合薄膜包装对石榴果实采后生理及贮藏品质的影响 .....	梁琪琪,等(187)
超微粉碎薯渣纤维对小麦面团流变特性的影响 .....	郑万琴,等(192)
槐米浊汁饮料稳定性研究 .....	厉妍青,范柳萍(199)
牛肉肉制过程中蛋白质组分的变化及其对品质的影响 .....	李湘莹,等(205)
不同解冻方法及添加抗冻剂处理对冷冻海鲈鱼片解冻品质的影响 .....	刘蒙佳,等(210)

### · 分析与检测 ·

基于实时荧光定量 PCR 检测的沙门氏菌标准物质验证 .....	王菲,等(219)
不同麦曲酿造黄酒中挥发性风味物质的代谢差异 .....	胡武瑶,等(226)
高效液相色谱法同时测定发酵前后白参菌茶中六种活性成分 .....	梁冬松,等(234)
优化顶空固相微萃取/气相色谱-质谱联用方法测定蜂王浆挥发性化合物 .....	王娇,等(239)
基于实时荧光 PCR 对肉制品中羊肉的精确定量 .....	金鹭,等(246)
顶空固相微萃取-气质联用法研究油麦菜采后香气成分的变化 .....	李雪,等(254)
基于超快速液相色谱-质谱联用技术检测药食两用薄荷中氨基	

- 酸和核苷类成分 ..... 孙慧娟,等(261)
- 红外光谱法测定奶粉中三聚氰胺和尿素 ..... 白静,等(267)
- 分光光度法测定白酒中氰化物含量的不确定度评定 .....  
..... 都芸,等(273)
- 高效液相色谱法测定蓝莓酒中六种花青素含量 .....  
..... 王欢,等(280)

### · 综述与专题评论 ·

- 长链多不饱和脂肪酸结构脂合成方法及影响因素研究进展 .....  
..... 王强,等(285)
- 纳米壳聚糖的制备及其在食品保鲜应用中的研究进展 .....  
..... 孙涛,等(293)
- 肌原纤维蛋白热诱导凝胶特性及化学作用力研究进展 .....  
..... 王静宇,等(300)

## 第 9 期

### · 研究报告 ·

- 代谢工程改造酿酒酵母促进 *L*-苯丙氨酸的合成 .....  
..... 冉艳朋,等(1)
- 钙转运蛋白 *Gdt1* 过表达对酿酒酵母蛋白酶 A 胞外分泌的影响 .....  
..... 宋露露,等(10)
- L*-岩藻糖激酶/*GDP-L*-岩藻糖焦磷酸化酶的克隆表达及酶学性质研究 .....  
..... 魏万涛,等(18)
- 过表达乙酰-CoA 相关基因提高出芽短梗霉 *liamocins* 合成能力 .....  
..... 郑鹏,等(25)
- 短双歧杆菌冻干保护剂的优选及高密度冻干工艺优化 .....  
..... 蒋文鑫,等(31)
- 灵芝孢子粉低聚糖的制备及调节肠道菌群功能研究 .....  
..... 杨开,等(37)
- 基于蔗糖利用能力对豆乳发酵菌株的筛选及其应用 .....  
..... 赵羽,等(43)
- 郫县豆瓣中高产  $\alpha$ -淀粉酶米曲霉筛选鉴定及产黄曲霉毒素特性评价 .....  
..... 邓维琴,等(50)
- 新疆哈萨克族风干肉中产蛋白酶乳酸菌的筛选及酶学特性研究 .....  
..... 李丹阳,等(57)
- 豆瓣酱生物胺降解菌株的筛选、鉴定及其降解特性研究 .....  
..... 赵佳迪,等(64)
- 常压室温等离子体与 5-溴尿嘧啶复合诱变及快速选育腺苷高产菌株 .....  
..... 杨心萍,等(73)
- 豆瓣酱工业发酵过程中生物胺的生成规律 ..... 李东蕊,等(78)
- 酱醅源肠球菌的特性研究与安全性评价 ..... 区锡敏,等(83)
- 豆酱白点物质组成及模拟发酵条件优化 ..... 闵世豪,等(89)
- 精油纳米乳液对禾谷镰刀菌的抑制作用 ..... 冯文旭,等(94)
- 茶多酚热超声联合处理对冬瓜沙门氏菌数量的影响及其自适应神经网络生长模型的构建 ..... 苗英杰,等(101)
- 奇亚籽油微胶囊贮藏稳定性及缓释动力学 ..... 常馨月,等(108)
- 正红菇多糖提取物的化学组成及细胞免疫活性 .....  
..... 李陈晨,等(115)

### · 生产与科研应用 ·

- 固定化酶制备鳀鱼蒸煮液蛋白肽及其性能表征 .....  
..... 马瑞娟,等(122)
- 茶多酚磁性微胶囊的制备条件优化和性能分析 .....  
..... 李超,等(128)
- 蛋白强化对鲜面条食用品质的改善 ..... 施悦,等(135)
- 臭氧处理对全麦粉储藏特性和品质的影响 ..... 李雪杰,等(141)
- 湖北地区不同品种蓝莓果汁加工品质特征及抗氧化活性评价 .....  
..... 成柯,等(146)
- 红枸杞、黑枸杞和黄枸杞中 49 种无机元素比较研究 .....  
..... 开建荣,等(152)
- 四个圆叶葡萄品种果实品质及主要营养组分的分析比较 .....  
..... 任家勤,等(158)
- 牛至精油对甘肃高山细毛羊肉品质、脂肪酸组成及含量和抗氧化性能的影响 .....  
..... 刘婷,等(164)
- 卤制过程中牦牛肉品质的变化规律 ..... 丁波,等(171)
- 以不同比例 KCl 替代 NaCl 制备低盐腊肉其理化及品质特征的变化 .....  
..... 甘潇,等(176)
- 软包装三文鱼片的微波杀菌工艺 ..... 胡蕾琪,等(185)
- 复合超滤膜在饮料无菌包装工业中的应用 ..... 甘元英,等(190)
- 臭鳊鱼中氨基酸产生菌的分离鉴定及其加工特性评价 .....  
..... 赵柄舒,等(195)

### · 贮运与保鲜 ·

- 乳酸钙处理结合纳米包装提升金针菇贮藏品质 .....  
..... 张雨,等(201)
- 不同包装材料对樱桃番茄果粒品质及果蒂保水护绿作用 .....  
..... 赵欢欢,等(209)
- 主成分分析法综合评价采收成熟度对金兰柚贮藏特性的影响 .....  
..... 林雄,等(217)
- 不同贮藏条件下熟制裸斑鱼的品质变化 ..... 刘燕,等(225)

### · 分析与检测 ·

- $\delta D$ ,  $\delta^{18}O$  和  $\delta^{13}C$  同位素比率质谱法在鲜榨苹果汁鉴伪中的应用 .....  
..... 雷佳蕾,等(234)
- 在线二维高效液相色谱法测定发酵食品中的苯乳酸 .....  
..... 张雯,等(243)
- 高光谱图像技术检测大曲发酵过程中的水分含量 .....  
..... 叶建秋,等(250)
- 一种检测葡萄糖氧化酶活力的新方法 ..... 惠瑶瑶,等(255)
- 电感耦合等离子体串联质谱测定水产品中的痕量重金属元素 .....  
..... 李爱阳,等(260)
- 基于气相-离子迁移谱分析反复炖煮过程中鸡肉风味物质的变化规律 .....  
..... 杜超,等(265)
- QuEChERS 净化-超高效液相色谱-串联质谱法测定凯特芒果中 14 种农药残留 .....  
..... 田金凤,等(272)



## · 综述与专题评论 ·

- 片球菌素的来源、生物合成、抑菌机理及其构效关系的研究进展 ..... 王祺,等(278)
- 乳酸菌在发酵鱼制品加工中的应用研究概述 ..... 胡锦涛,等(285)
- “药食同源”植物酵素研究进展 ..... 饶智,等(290)

## · 教学论坛 ·

- 生物工程专业创新型应用人才培养方案与运行模式的设计与实践 ..... 朱文优,等(295)

## 第 10 期

## · 研究报告 ·

- 基于比较基因组学的丁酸梭菌遗传多样性及生物学特性 ..... 易至,等(1)
- 大肠杆菌表达腺苷蛋氨酸合酶及产酶条件优化 ..... 毛职医,等(8)
- 扁果枸杞表皮蜡质合成相关基因 *LbCER1* 的 RNAi 载体构建 ..... 袁惠君,等(14)
- sn-2* 长链多不饱和脂肪酸单甘酯的制备及其影响因素研究 ..... 王强,等(19)
- 羟自由基氧化对草鱼肌原纤维蛋白热聚集行为的影响 ..... 李学鹏,等(27)
- 罗伊氏乳杆菌 CCFM8631 缓解小鼠非酒精性脂肪性肝病与其对肠道菌群及短链脂肪酸的调节显著相关 ..... 焦婷,等(35)
- 鼠李糖乳杆菌 FZJTZ46L6 通过影响肠道内短链脂肪酸的水平缓解小鼠由葡聚糖硫酸钠导致的结肠炎 ..... 郑雨星,等(44)
- 甘露糖通过下调 GLUT1 抑制结肠癌发生及增殖 ..... 王浩,等(53)
- 基于宏转录组学技术解析工业豇豆泡菜发酵过程中活性微生物群落结构变化 ..... 魏雯丽,等(60)
- 浓香型酒醅微生物菌群演替规律及其空间异质性 ..... 胡晓龙,等(66)
- 不同粮食曲的理化特性及其微生物群落结构 ..... 李媛媛,等(74)
- 脱脂牦牛乳硬脂干酪成熟期间水溶性多肽的抗氧化活性 ..... 豆佳毓,等(80)
- 脂质自由基诱导氧化对花生蛋白功能特性的影响 ..... 杨曦,等(87)
- 亚精胺处理对桃果实贮藏品质及内源乙烯和多胺代谢的影响 ..... 汪开拓,等(92)
- 云南野生大红菇 (*Russula vinosa*) 红色素的制取、抗氧化性研究及其成分分析 ..... 田文慧,等(100)
- 茶多糖在模拟胃肠消化体系的抗氧化作用 ..... 韦铮,等(109)
- 发菜盐胁迫响应蛋白 TrkA-N 的克隆及在大肠杆菌中表达 ..... 孟广燕,等(118)
- 链格孢、粉红单端孢通过降解果皮细胞壁导致哈密瓜病害 ..... 郑鄯燕,等(124)

## · 生产与科研应用 ·

- 发酵前咖啡酸和迷迭香酸添加对干红葡萄酒颜色与香气的影响 ..... 李宁宁,等(132)
- 不同出库方式对近冰温贮藏后杏果实货架期品质的影响 ..... 李亚玲,等(141)
- 新型保鲜剂处理对阳光玫瑰葡萄贮藏品质的影响 ..... 高聪聪,等(147)
- 不同包装材料结合乳酸钙处理对冷却藏羊肉色泽稳定性的影响 ..... 吴仕达,等(152)
- 渗透温度对压差闪蒸干燥胡萝卜脆条质构调控作用研究 ..... 张竞竞,等(159)
- 氧化条件下 HL-低钠盐对鹅肉肌原纤维蛋白凝胶特性的影响 ..... 张建华,等(166)
- 陕西民间醋醅中高产醋酸菌的筛选和发酵特性 ..... 谢锦明,等(173)
- 产酱香风味菌株的分离筛选及鉴定 ..... 王小平,等(179)
- 一株海洋来源蛋白酶产生菌 *Parerydonium album* HX2019006 的鉴定及其发酵条件研究 ..... 傅奇,等(185)
- 腌制液中碱液浓度对阶段调碱法快速腌制无重金属盐类皮蛋品质的影响 ..... 冯婷婷,等(191)
- 四类茶叶对蒸制牛肉品质的影响 ..... 葛鑫禹,等(197)
- 不同包装形式和贮藏方式对脱水马铃薯片品质的影响 ..... 王辉,等(203)
- 不同贮藏条件下东北农家酱品质变化及其货架期预测 ..... 李天一,等(209)
- 预冷方式对黄花菜贮藏品质的影响 ..... 王娟,等(215)
- 小麦醇溶蛋白-阿拉伯胶纳米颗粒的制备及表征 ..... 王记莲(222)

## · 分析与检测 ·

- 基于金纳米粒子粒径变化的细菌检测方法 ..... 许哲玮,等(227)
- 基于固相微萃取-气相色谱-质谱与电子鼻技术分析发酵乳中的挥发性风味物质 ..... 李婷,等(233)
- 食品助滤剂珍珠岩中有害金属元素的质谱分析 ..... 李坦平,等(242)
- 顶空固相微萃取-气相色谱-质谱联用结合多元统计法分析不同品种温州蜜柑汁的香气成分 ..... 周琦,等(248)
- 不同加工方式“阳光猪肉”与普通冷鲜猪肉风味差异探究 ..... 郑月,等(255)
- 基于近红外高光谱技术快速检测冷鲜猪肉酸价 ..... 何鸿举,等(264)
- 蜡芽孢杆菌特异性基因筛选及聚合酶链式反应检测方法的建立 ..... 赵岩岩,等(271)
- 基于因子综合评价重庆 X 区绿茶品质 ..... 郝麒麟,等(278)

## · 综述与专题评论 ·

- 腌腊鱼贮藏过程品质变化及其多维度控制技术研究进展 ..... 朱士臣,等(284)

- 温度波动对冻藏水产品品质影响及控制措施的研究进展 ..... 吕颖,等(290)
- 稳定同位素比率质谱法在水产品溯源中的研究进展 ..... 唐华丽,等(296)

### · 教学论坛 ·

- 新工科浪潮下四段式混合教学金课建设探索与实践——以《食品安全与卫生学》为例 ..... 薛山,等(303)

## 第 11 期

### · 研究报告 ·

- 以葡萄糖为底物合成 2-吡咯烷酮重组谷氨酸棒杆菌的构建及发酵研究 ..... 马振锋,等(1)
- rhtA* 和 *tyrP* 对谷氨酸棒杆菌产 *L*-丝氨酸的影响分析 ..... 颜文斌,等(9)
- 通过敲除解淀粉芽胞杆菌表面活性剂基因促进 *S*-腺苷甲硫氨酸合成 ..... 姜聪,等(17)
- 基于地衣芽孢杆菌表达系统搭建左旋多巴新合成体系 ..... 李乐云,等(23)
- 基于代谢工程构建产  $\beta$ -胡萝卜素重组毕赤酵母 ..... 刘洁,等(32)
- 双歧杆菌生物膜形成规律及其表面性质相关性研究 ..... 朱如意,等(38)
- 乳酸乳球菌 NZ9000 中增强型绿色荧光蛋白报告系统的构建 ..... 刘璐,等(46)
- 笋壳醋酸木质素吸附重金属 Cr(VI) 的特性及机制 ..... 胡子聪,等(52)
- 牛血清蛋白与邻苯二酚、间苯三酚相互作用的机理探究 ..... 褚千千,等(61)
- $\beta$ -胡萝卜素模拟体系超声降解机制研究 ..... 于奉生,等(69)
- 浓香型窖泥原核微生物群落多样性及其在窖池中的空间异质性 ..... 胡晓龙,等(77)
- 燕麦  $\beta$ -葡聚糖及其寡糖对肠道菌群结构和代谢的影响 ..... 王如月,等(85)
- 棒曲霉素对人胃黏膜细胞体外毒性机理研究 ..... 徐慧,等(92)
- 牡蛎酶解物对 Lewis 肺癌的抑制作用及机制 ..... 武美彤,等(98)
- 茶树菇子实体新纤溶酶的纯化及其溶栓抗凝性质研究 ..... 李冠龙,等(105)
- 魔芋葡甘聚糖及其衍生物治疗乳糖不耐受症 ..... 张东霞,等(112)

### · 生产与科研应用 ·

- 不同乳酸菌组合的新鲜干酪的开发与品质研究 ..... 陈森怡,等(119)
- 碱性蛋白酶酶解酱油渣蛋白制备免疫活性肽 ..... 于志成,等(125)
- 乳酸菌发酵豆清液制备多肽及其体外抗氧化活性研究 ..... 尹乐斌,等(131)
- 大豆不溶性膳食纤维体外发酵产短链脂肪酸的研究 ..... 王贵香,等(138)
- 红曲橙、黄色素稳定性探究 ..... 邢宏博,等(146)

- 百香果果胶及其辛烯基琥珀酸酯化物对酸化脱脂乳饮料稳定性的影响 ..... 李帅,等(151)
- 机械化大罐发酵干型黄酒酿造过程中风味物质的变化 ..... 谢广发,等(157)
- 野生酿酒酵母和葡萄汁有孢汉逊酵母混菌发酵对玫瑰香葡萄酒香气的影响 ..... 阎贺静,等(165)
- 高效降解氨氮的芽孢杆菌筛选及发酵条件优化 ..... 张冠根,等(172)
- 内蒙古乌海地区果园及发酵醪液中酿酒酵母菌的筛选 ..... 赵雪平,等(178)
- 不同冻结方式对竹荚鱼品质的影响 ..... 王雪松,等(184)
- 成熟时间对燕麦羊肉香肠食用品质、脂质氧化及风味物质积累的影响 ..... 王德宝,等(191)
- 通电加热过程中凡纳滨对虾肌肉糜核苷酸及关联产物的变化 ..... 谷文静,等(199)
- 奇亚籽油微胶囊的制备 ..... 罗文涛,等(210)
- 美藤果油纳米乳液的制备及稳定性研究 ..... 黄剑钊,等(216)
- 全蛋液超声真空干燥的干燥特性及其品质研究 ..... 侯亚玲,等(223)
- 红糖总多酚的提取测定及体外抗氧化作用 ..... 张芳铭,等(231)
- 青钱柳叶抗氧化物质积累的差异性研究 ..... 郑晓杰,等(238)

### · 贮运与保鲜 ·

- 舟山渔场三种海鱼冰藏过程中品质和风味的变化 ..... 顾赛麒,等(244)
- 桉叶多酚对冷却猪肉的保鲜效果 ..... 李伟,等(252)
- 百里香精油抗菌包装纸箱对草莓保鲜效果的影响 ..... 赵亚珠,等(258)

### · 分析与检测 ·

- 抑制型离子色谱法电导检测畜禽肉中硝酸盐和亚硝酸盐 ..... 孙延勤,等(264)
- 基于主成分分析的六种鱼子酱挥发性成分评价 ..... 马双,等(269)
- 基于未修饰的丝网印刷电极测定辣椒碱 ..... 李韦琴,等(277)
- 液相色谱-串联质谱法测定焙烤食品中多种防腐剂含量 ..... 李青,等(283)
- 发酵辣椒中生物胺含量及其品质分析 ..... 吴训忠,等(288)

### · 综述与专题评论 ·

- 脂肪酶位置选择性及其应用在功能性结构甘油三酯合成中的研究进展 ..... 曹茜,等(295)
- 鲜切果蔬致腐菌抑菌技术的研究进展 ..... 全思渊,等(302)
- 基于磁性材料的适配体传感器在赭曲霉毒素超灵敏检测中的研究进展 ..... 蔡小霞,等(307)
- 软枣猕猴桃果品加工与贮藏保鲜研究进展 ..... 孙宏策,等(315)

## 第 12 期

### · 研究报告 ·

- 提高酿酒酵母异戊二烯产量的代谢途径的挖掘 ..... 曹小贺,等(1)

- 不动杆菌来源 *L*-天冬氨酸- $\beta$ -脱羧酶的表达与酶学性质分析  
 ..... 于佳印,等(8)
- 高产胞外多糖乳酸菌的诱变育种及其益生特性 ..... 卢承蓉,等(14)
- 影响乳清分离蛋白-羧甲基纤维素钠油乳液体外消化因素探究  
 ..... 朱巧莎,等(21)
- 苹果中有机酸-果胶复合体系的理化特性及稳定性 ..... 任佳琦,等(29)
- 金鲷肌球蛋白在不同处理条件下的理化性质变化 ..... 刘芳芳,等(37)
- 活性氧对宰后牦牛肉成熟过程中腺苷一磷酸活化蛋白激酶通路、糖酵解及肉品质的影响 ..... 藏磊,等(44)
- 一株踝节菌属丝状真菌 *Talaromyces atrovosus* 次生产物红色素的稳定性与抗氧化性研究 ..... 李哲,等(51)
- 生姜提取液对常温物流甘薯软腐病的影响及其机制研究 ..... 刘锦,等(57)
- 浒苔多糖的分离纯化及其结构和抗氧化活性研究 ..... 王晔,等(66)
- 小黄姜多糖的分离纯化及其结构特征及抗氧化活性研究 ..... 宋丽丽,等(73)
- 五种黑小麦的营养价值、抗氧化活性和淀粉消化性 ..... 李华,等(80)
- 探究钴卟啉模拟结肠发酵对肠道菌群的调控 ..... 冯潇,等(87)
- 桑叶魔芋复配粉对老年鼠高牛肉蛋白饮食全肠道及其蛋白消化酶活性的影响 ..... 邓利玲,等(95)
- 树莓果肉多糖在 1 型糖尿病大鼠中的免疫调节和抗氧化活性研究 ..... 田文慧,等(102)
- 缙丝蚕蛹与黄豆的纳豆菌发酵上清液功能活性的比较 ..... 卢美杉,等(109)
- 16S 与 *gyrB* 基因联合建树快速鉴定一株解淀粉芽胞杆菌 ..... 傅奇,等(116)
- 产胞外多糖葡萄糖杆菌的分离鉴定及系统发育分析 ..... 裴芳艺,等(121)
- 晒对赤霞珠酿酒葡萄果实品质的影响 ..... 朱娟娟,等(127)
- 宁夏赤霞珠葡萄酒中氨基甲酸乙酯和生物胺形成因素分析 ..... 张一晟,等(134)
- 百香果皮果胶的理化及凝胶特性 ..... 黎英,等(140)
- 生产与科研应用 ·
- 纳米 SiO<sub>2</sub>/阿拉伯胶复合膜的制备与性质研究 ..... 范方宇,等(147)
- 来源于 *Paenibacillus campinensis* SK13.001 的  $\beta$ -环糊精葡萄糖基转移酶在大肠杆菌中的表达和反应条件优化 ..... 姚小琳,等(153)
- 不同减菌预处理对鲜南美白对虾虾仁冷藏期间品质变化的影响 ..... 张溪,等(158)
- 传统酸粥发酵过程中营养成分及风味的变化规律 ..... 郭昊翔,等(166)
- 开菲尔发酵过程中风味物质动态变化 ..... 古丽加马力·艾萨,等(173)
- 不同热加工方式对卵形鲳鲙肌肉蛋白及品质的影响 ..... 熊添,等(179)
- 西式熏煮火腿加工过程中肌浆蛋白的构象变化 ..... 胡可,等(186)
- 培养条件及添加剂对重组荧光藻蓝蛋白  $\beta$  亚基胞外分泌的影响 ..... 赵保国,等(193)
- 高温好氧堆肥过程中芽孢杆菌的筛选、鉴定及应用 ..... 余培斌,等(199)
- 密蒙花黄色素提取动力学及其糯米饭染制工艺 ..... 张婷婷,等(206)
- 减压结合 1-甲基环丙烯处理通过调控中华寿桃能量代谢控制其采后冷害 ..... 曹继璇,等(213)
- 丁香精油对鲜切杭白菜保鲜效果的影响 ..... 徐双双,等(220)
- 分析与检测 ·
- 淀粉基餐勺表征及总迁移检测分析 ..... 黄鑫茜,等(225)
- 生物发酵产丁二胺的定量测定 ..... 黄荻莹,等(231)
- 高光谱成像技术对羊肉新鲜度的无损检测 ..... 张珏,等(237)
- 四川主栽蓝莓品种果实生长发育过程中的品质变化规律 ..... 陈招芳,等(244)
- 荧光标记 DNA-磁性氧化石墨烯磁分离技术快速检测鸡肉中沙门氏菌 ..... 孟圆圆,等(251)
- 甜型黄酒陈酿过程中 5-羟甲基糠醛的生成规律 ..... 孔令华,等(258)
- 沙子空心李果实营养品质的主成分分析和综合评价 ..... 李刚凤,等(264)
- 超声酶提取-电感耦合等离子体质谱法测定藻类中的锰、锌、镉、铜含量 ..... 范晓旭,等(271)
- 高效液相色谱-二极管阵列检测器法测定马铃薯及其制品中的  $\alpha$ -茄碱和  $\alpha$ -卡茄碱 ..... 任兴权,等(277)
- 综述与专题评论 ·
- $\beta$ -葡聚糖在结构化功能性配料制造中的应用进展 ..... 陈婷,等(283)
- 几种新型解冻技术对肉品质影响的研究进展 ..... 张馨月,等(293)
- 植物蛋白肉研究进展 ..... 欧雨嘉,等(299)
- 基于核酸的分子生物学技术在食品过敏原检测中的应用进展 ..... 苏琰,等(306)
- 第 13 期
- 研究报告 ·
- 蔗糖磷酸化酶的半理性设计及生产  $\alpha$ -熊果苷的条件优化 ..... 沈洋,等(1)
- 阿魏漆酶同工酶的异源表达及酶学性质研究 ..... 苑畅,等(10)
- 大肠杆菌中三酶耦联合成  $\alpha$ -酮异戊酸 ..... 李雅婷,等(18)
- 氨氮对淀粉酶产色链霉菌产  $\epsilon$ -聚赖氨酸的影响 ..... 魏希庆,等(24)
- 重组大肠杆菌的高密度培养及在丙谷二肽生产中的应用 ..... 裴绪泽,等(30)
- 不同类型豆豉抗氧化活性差异与影响因素分析 ..... 陈怡,等(36)

- 乳酸菌发酵对乳清蛋白蓝莓果汁体系特性的影响 ..... 王文琼,等(42)
- 郫县豆瓣甜瓣子发酵阶段蛋白质组分及降解规律研究 ..... 林洪斌,等(49)
- 利用一种新型三肽酶制备低苦味大豆低聚肽及其功能研究 ..... 吴文煜,等(55)
- 益生菌干酪乳杆菌 CCFM711 耐酸冻干粉的制备 ..... 欧阳碧妍,等(62)
- 不同发酵方式对萝卜泡菜理化特性和风味的影响 ..... 云琳,等(69)
- 高盐稀态酱醪中耐盐生香酵母的筛选及生香特性研究 ..... 彭东,等(76)
- 液态与固态酵素理化成分及抗氧化活性的研究 ..... 余思洁,等(85)
- Tween 20 与蛋白质相互作用后对乳液物理及氧化稳定性的影响 ..... 张泰毓,等(92)
- 赤霉素缺失型番茄果实抗冷性变化 ..... 黄笑非,等(99)
- 基于“开-闭”环的铁离子探针的合成及性能研究 ..... 李长江,等(107)
- 含醋酸菌粉末的食品对 ICR 小鼠的酒精性肝损伤的影响 ..... 陈小雪,等(114)
- 长双歧杆菌抗生素初始微生物折点值制定及耐药机制探讨 ..... 赵芳,等(119)
- 植物乳杆菌 CCFM8724 对致龋双菌生物膜的抑制作用 ..... 秦苏佳,等(127)

## · 生产与科研应用 ·

- 浓香型白酒酒尾回收利用蒸馏条件的研究 ..... 袁华伟,等(133)
- 高分子微孔膜过滤厚度对浓香型白酒风味的影响 ..... 蒋智,等(140)
- 陶融型大曲培养贮存过程生化指标变化规律及相关性研究 ..... 陈蒙恩,等(146)
- 超高压技术催陈白兰地中酯类物质的工艺优化 ..... 闫浩凯,等(152)
- 三个焙烤温度焦香麦芽焙烤过程的  $L^* a^* b^*$  变化 ..... 郝俊光,等(160)
- 硫化氢和一氧化氮的交互作用对香蕉采后品质及抗氧化体系的影响 ..... 崔文玉,等(166)
- Vc@ SeNPs 抗氧化活性评价及其对鲜切苹果品质的影响 ..... 李长江,等(174)
- 板式换热器中豆浆的沉积行为 ..... 曾庆军,等(182)
- 微细化薯渣粉对小麦面团特性的影响 ..... 尹旭敏,等(190)
- 大黄鱼鱼卵磷脂乳化姜黄素工艺的研究 ..... 黄璐瑶,等(196)
- 超声处理对蓝莓汁杀菌效果和品质的影响 ..... 楚文靖,等(203)
- 过氧化氢/硫酸铜氧化慈姑淀粉的制备及性质研究 ..... 戴得蓉,等(209)
- 冻结速率对烤甘薯品质的影响 ..... 徐茂,等(217)
- 手工与机制牦牛酥油的品质差异 ..... 马燕卿,等(225)

## · 分析与检测 ·

- 不同品牌郫县豆瓣品质指标分析 ..... 范智义,等(230)
- Microbio 方法与平板计数方法在菌落计数中的比较 ..... 郭佳,等(237)
- 四种海产鱼卵的营养成分差异性分析及评价 ..... 郝婷婷,等(244)
- 多元素分析结合化学计量学方法快速判别宁夏和青海枸杞 ..... 连思雨,等(250)
- 罗非鱼加工副产物速酿鱼露发酵过程中呈味物质分析 ..... 边昊,等(255)

## · 综述与专题评论 ·

- 辣椒素降糖作用及其机制研究进展 ..... 张世奇,等(262)
- 纳微米颗粒稳定泡沫的研究现状及在食品中的应用 ..... 李梦珮,等(270)
- 代谢组学在植物多酚类物质检测分析中的应用 ..... 于森,等(280)
- 益生菌中胆盐水解酶作用机制研究进展 ..... 唐洪玉,等(286)
- 丁酸梭菌及其代谢产物在食品加工中的应用 ..... 附俊杰,等(293)
- 气/液态氮在食品加工技术中的应用机制和研究进展 ..... 程丽娜,等(299)
- 牦牛皮在食品领域的利用现状及应用前景分析 ..... 吴茜,等(305)
- 杏果酒加工技术及品质分析研究进展 ..... 马倩,等(310)

## 第 14 期

## · 研究报告 ·

- 过表达 *pls* 基因结合前体流加提高小白链霉菌  $\epsilon$ -聚赖氨酸产量 ..... 汪泽,等(1)
- 紫色红曲菌 W-2 发酵液橙、黄色素的分离及初步定性 ..... 许贇荣,等(7)
- 具有高细胞黏附性及高生物膜形成能力的植物乳杆菌有效抑制小鼠体内空肠弯曲杆菌毒力因子的转录活性 ..... 金星,等(12)
- 冷浸渍开始阶段接种戴尔有孢圆酵母 (*Torulasporea delbrueckii*) 对葡萄酒中挥发性成分和生物胺含量的影响 ..... 张博钦,等(19)
- 不同整形方式对‘梅鹿辄’葡萄酒品质及 CIELAB 色空间特征的影响 ..... 黄小晶,等(28)
- 不同 pH 和离子强度条件下青鱼 (*Mylopharyngodon piceus*) 肌浆蛋白 IgG/IgE 结合能力的变化 ..... 朱一丹,等(34)
- 基于 Illumina MiSeq 分析贵州凯里酸汤独特风味的优势菌群 ..... 王琪琪,等(40)
- 神仙豆中脂肽产生菌的筛选及脂肽特性分析 ..... 陈志娜,等(48)
- 水溶性大豆多糖对马铃薯淀粉理化性能的影响 ..... 焦昆鹏,等(54)
- 冻结方式对油条中淀粉特性的影响 ..... 雷萌萌,等(60)
- 冠突散囊菌繁殖体提取物抑菌活性研究 ..... 肖晗汕,等(65)

美拉德交联对乳清分离蛋白-酪蛋白酸钠-普鲁兰多糖薄膜阻隔性及抗氧化性的改性研究 .....	邴梓含,等(70)
百香果皮果胶的分子特征及 $\text{Ca}^{2+}$ 与 $\text{Zn}^{2+}$ 致流变变化的研究 .....	丁宁,等(77)
$\gamma$ -聚谷氨酸对面条面团流变学特性和微观结构的影响 .....	刘芳,等(85)
微波处理小麦面粉对淀粉及蛋白质性质的影响 .....	刘海波,等(91)
新型抗菌肽 Temporin-SHf 在毕赤酵母中的表达及诱导条件优化 .....	王莲哲,等(98)
改性蛭石吸附-包埋法固定化脂肪酶的研究 .....	黄静,等(103)

## · 生产与科研应用 ·

新型耐热脲水合酶的异源表达及其催化工艺研究 .....	张赛兰,等(108)
两种浓缩工艺对苹果果汁贮藏期品质及抗氧化活性的影响 .....	高欣月,等(114)
生食大眼金枪鱼中生物胺产生菌的分离与鉴定 .....	李少丽,等(121)
不同热加工方式对罗非鱼片食用品质的影响 .....	李锐,等(127)
护色剂对调味鱼杀菌过程中护色效果及美拉德反应的影响 .....	齐慧林,等(136)
发酵米粉中优良细菌的分离筛选及鉴定 .....	熊香元,等(142)
桑葚果园中酿酒酵母的分离鉴定及特性研究 .....	章之柱,等(148)
重组大肠杆菌产乙酰乳酸合成酶发酵条件优化 .....	赵婷,等(156)
膜透气性参数对朝天椒 ( <i>Capsicum annuum</i> var. <i>conoides</i> ) 自发气调包装冷藏效果的影响 .....	田玉肖,等(163)
气调冷藏对崇左江州酸菜贮藏品质的影响 .....	陈永,等(169)
复合菌种发酵对青稞淀粉品质的影响 .....	孙培利,等(176)
番石榴多酚的提取纯化及其抑菌活性研究 .....	周浓,等(182)
不同干燥方法对香菇片品质及微观结构的影响 .....	许洋,等(189)

## · 分析与检测 ·

基于全二维气相色谱-飞行时间质谱及感官分析的中法白兰地香气特征研究 .....	李元一,等(198)
白酒中有机酸和醛类的偏最小二乘回归法定量分析模型 .....	吉鑫,等(204)
基于紫外光谱法的青稞酒快速鉴别方法 .....	张世芝,等(211)
近红外光谱对蒙阴黄桃硬度和可溶性固形物的在线检测 .....	于怀智,等(216)
基于主成分分析和聚类分析的橄榄油中微量元素的统计比较 .....	杨雯懿,等(222)
洛阳传统绿豆酸浆营养成分分析与品质多样性 .....	李璇,等(228)

气质联用技术结合电子鼻分析红酸汤挥发性风味差异 .....	杨进军,等(234)
电子鼻结合气相色谱-质谱联用技术分析松茸减压贮藏过程中挥发性风味成分变化 .....	张沙沙,等(243)
巫山脆李营养品质评价 .....	郝麒麟,等(249)
液相色谱-串联质谱分析监测马铃薯中的主要糖苷生物碱 .....	任兴权,等(256)
基于主成分分析法的盐水鹅老卤风味强度评价模型的构建 .....	邵俊锋,等(262)

## · 综述与专题评论 ·

水产品贮藏期间风味劣变机理的研究进展 .....	尹一鸣,等(269)
产酯酵母及其产酯关键酶的研究进展 .....	彭立影,等(275)
多糖替代动物脂肪与肌原纤维蛋白相互作用的研究现状 .....	周凤起,等(283)
茶多酚在预制调理食品中的应用进展 .....	杜密英,等(289)
基于壳聚糖的绿色抗菌复合涂膜材料及其在水果保鲜应用上的研究进展 .....	徐昊洋,等(295)

## 第 15 期

## · 研究报告 ·

谷氨酰胺转氨酶活化蛋白酶在大肠杆菌中的表达及性质研究 .....	高慧,等(1)
高转苷活性乳糖酶编码基因的克隆与酶学特征研究 .....	田康明,等(8)
阿拉伯呋喃糖苷酶的重组表达及其发酵工艺优化 .....	李鸿雁,等(14)
甜蛋白 Brazzein 在毕赤酵母中的表达及应用 .....	孟珊珊,等(21)
改造非磷酸转移酶葡萄糖转运途径强化解淀粉芽孢杆菌合成 L-酪氨酸 .....	季安莹,等(27)
高产叶黄素小球藻 ( <i>Chlorella sorokiniana</i> ) FZU60 高盐度适应性驯化及表征 .....	马瑞娟,等(32)
罗非鱼副产物抗菌肽的制备及其对无乳链球菌抑菌活性分析 .....	岑剑伟,等(39)
酶改性大豆种皮多糖对蛋白乳液稳定性的影响 .....	王胜男,等(46)
牦牛乳硬质干酪体外消化前后 ACE 抑制肽分析 .....	宋雪梅,等(52)
西北酸菜中吸附黄曲霉毒素 $\text{B}_1$ 乳酸菌株的筛选鉴定及稳定性研究 .....	唐璎,等(60)
优质低度与高度浓香型白酒挥发性风味组分差异特征解析 .....	张馨元,等(66)
脉冲电场预处理对冷浸渍发酵葡萄酒品质的影响 .....	郑志超,等(72)
发酵型青梅酒的微滤:膜污染分析与品质评价 .....	熊勤梅,等(77)

苹果酸-乳酸发酵中乳酸菌的分离及其对葡萄酒香气成分的影响 ..... 张煜晨,等(84)

### · 生产与科研应用 ·

螺旋筛板气升式反应器在真菌发酵中的应用 ..... 李想,等(93)  
药(食)真菌发酵豆渣的主要功能物质及生物活性变化.....

..... 吴永祥,等(100)

人工接种肠膜明串珠菌对发酵樱菜中的化学成分和微生物数量的影响..... 刘笑笑,等(107)

玉米猴头菌菌粮营养评价及加工特性研究..... 雷彤彤,等(113)

沙棘籽油凝胶的制备及流变特性研究..... 高雅馨,等(119)

不同干燥技术对牡丹籽油微胶囊品质的影响..... 张玉,等(128)

不同果桑品种加工品质评价..... 宋志姣,等(134)

多指标试验公式法优化哈密瓜片真空热风干燥工艺.....

..... 赵泽颖,等(140)

Ag-SiO<sub>2</sub>-TiO<sub>2</sub> 纳米包装对新鲜绿竹笋储藏品质的影响.....

..... 张冬梅,等(147)

纳米氧化锌复合涂膜中锌的迁移及其对采后红橘的影响.....

..... 高燕利,等(154)

猕猴桃在冻干-真空微波联合干燥过程中的品质变化与水分分布特征..... 康苗苗,等(162)

自发气调包装薄膜透气性对花椰菜低温贮藏品质的影响.....

..... 唐月明,等(169)

果糖处理对冷藏雷竹笋品质和木质化的影响及其调控机制研究..... 周大祥,等(175)

贵州不同地区核桃果实特性分析及加工适宜性分类.....

..... 耿阳阳,等(184)

不同品种、不同采摘月份对芒果干营养成分和食用品质的影响.....

..... 刘赭滔,等(193)

电生功能水对三种蔬菜质构及营养品质的影响.....

..... 朱旭冉,等(201)

粗梗稠李中花色苷的提取及其理化性质和稳定性研究.....

..... 李晓娇,等(208)

万寿菊多糖的纯化、组成分析及其体外抗氧化和抗肿瘤活性研究..... 何念武,等(216)

### · 分析与检测 ·

酸马奶片的营养成分分析与评价..... 王卉,等(224)

不同成熟期切达干酪的组分及特征风味物质的解析.....

..... 程晶晶,等(231)

采用实时荧光定量 PCR 法同时定性定量检测发酵乳中多种益生菌..... 覃璐琪,等(238)

甘肃河西走廊产区本土酒球菌对赤霞珠干葡萄酒香气品质的影响..... 王诗,等(245)

基于 SPME-GC-MS 技术分析曲霉型豆豉生产过程中的挥发性成分变化..... 李金林,等(252)

枯草芽孢杆菌 BSNK-5 发酵豆乳特有风味物质研究.....

..... 高雅鑫,等(258)

琼枝麒麟菜的营养成分分析与评价..... 李继伟,等(265)  
高效液相色谱-电感耦合等离子体质谱法测定海藻中 5 种砷形态..... 陈露,等(270)

常见食品及调味品中嘌呤类组分含量分析及分布规律.....

..... 丁玉庭,等(276)

常见市售袋装熟制牛肉产品的营养安全品质调查与分析.....

..... 张雪茹,等(282)

膜修饰传感器检测扒鸡煮制老汤中鲜味氨基酸的样品处理.....

..... 薄存美,等(289)

### · 综述与专题评论 ·

杭白菊干燥技术及干燥品质研究进展..... 孙东宇,等(295)

柑橘中酚酸类化合物及其生物活性与机理的研究进展.....

..... 何雅静,等(301)

浸渍式冷冻技术的研究进展..... 李晓燕,等(307)

### · 教育教学 ·

基于 OBE 理念的《食品安全卫生原理》在线教学.....

..... 宁亚维,等(313)

乳杆菌属分类学地位变迁后菌种名称英解汉译检索表(一).....

..... (318)

## 第 16 期

### · 研究报告 ·

白色链霉菌  $\epsilon$ -聚赖氨酸合酶的异源表达及重组菌全细胞合成  $\epsilon$ -聚赖氨酸的条件优化..... ITUZE KUBANA Marie Claudine,等(1)

老白干香型白酒制曲过程中微生物多样性及其与风味成分的关系..... 马冰涛,等(7)

乳酸菌缓解全氟辛烷磺酸暴露导致的肝脏和肠道损伤.....

..... 孙姗姗,等(17)

乳清低聚肽的血管紧张素转化酶抑制作用及其稳定性研究.....

..... 刘文颖,等(24)

水解豌豆蛋白特性表征及其与石榴皮提取物协同抗氧化作用探究..... 曹云刚,等(30)

冠突散囊菌产胞外黑色素发酵条件优化及稳定性研究.....

..... 杨妮,等(37)

多元糖浸渍处理对真空冷冻干燥苹果片品质及微观孔隙结构的影响..... 王海鸣,等(43)

一株产类胡萝卜素酵母的鉴定及其对猕猴桃酒风味的影响.....

..... 赵江林,等(49)

重组乳液粒径对甜橙油纳米微胶囊稳定性的影响.....

..... 彭群,等(56)

余甘子不同溶剂提取物体外抗氧化活性及对 H<sub>2</sub>O<sub>2</sub> 诱导 RAW264.7 细胞损伤的保护作用..... 李伟,等(62)

体外消化对不同极性植物多酚的抗氧化能力及生物利用度的影响..... 邢慧颖,等(70)

不同壁材对黑枸杞花青素微胶囊稳定性和缓释特性的影响..... 陈程莉,等(78)

- κ 卡拉胶/K\* 凝胶体系对鱼糜凝胶特性和流变的影响 ..... 汤嘉慧,等(86)
- 三种方法提取的清香木叶精油的抗氧化和抑菌活性研究 ..... 李晓娇,等(93)
- 棘孢木霉(*Trichoderma asperellum*)产聚半乳糖醛酸酶的特性 ..... 王恒震,等(99)
- 食品接触材料塑料中 16 种多环芳烃的迁移规律 ..... 陈沙,等(105)
- 奶粉中凝结芽孢杆菌的分离鉴定及其耐受性研究 ..... 张奕敏,等(110)

## · 生产与科研应用 ·

- 木糖和葡萄糖共发酵生产 *L*-组氨酸 ..... 吴鹤云,等(115)
- 产 *D*-阿拉伯醇的近平滑假丝酵母菌的诱变选育及发酵优化 ..... 郑思梦,等(121)
- 基于两阶段 *L*-谷氨酸添加的功能性红曲产酸式 Monacolin K 的发酵工艺优化 ..... 于卓然,等(127)
- 珠形绿茶做形工艺优化及品质分析 ..... 刘盼盼,等(135)
- 沙棘、梨混合果汁配方研发及稳定剂配比优化 ..... 陈永浩,等(141)
- 枯草芽孢杆菌 L07 产中性蛋白酶发酵条件优化 ..... 卢超,等(148)
- 古尼拟青霉中抗氧化活性组分的分离纯化和液质联用分析 ..... 章能胜,等(154)
- 重组人 III 型胶原蛋白的分离纯化 ..... 梁鑫,等(159)
- 不同干燥技术对核桃粕蛋白粉体特性的影响 ..... 李明娟,等(164)
- 不同蒸煮条件对荸荠水分分布、营养成分及抗氧化活性的影响 ..... 詹歌,等(171)
- 复配天然保鲜剂结合冰温保鲜对牛肉保鲜效果的研究 ..... 郝瑞,等(177)
- 两种淀粉类辅料对真空微波干燥蓝莓多酚含量及抗氧化能力的影响 ..... 胡翔,等(183)
- 木聚糖酶对米糠面团特性及面包烘焙品质的影响 ..... 孟祥平,等(190)
- 松露多糖的提取、分离纯化和结构鉴定 ..... 李美凤,等(196)
- 短波紫外线辐射处理对刺梨果实贮藏品质的影响 ..... 张志敏,等(201)
- 多变量统计分析评价 1-甲基环丙烯对牛心甘蓝贮藏特性的影响 ..... 胡花丽,等(208)

## · 分析与检测 ·

- 气相色谱-质谱法检测葡萄酒中外源工业甘油副产物 ..... 王广浩,等(215)
- 基于气相色谱-嗅闻-质谱联用技术和香气活度值解析及调控鸡蛋干关键风味物质 ..... 董园园,等(220)
- 基于荧光共振能量转移的免疫传感器检测黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> ..... 欧阳秀舫,等(226)
- 顶空气相离子迁移谱技术对不同产地水蜜桃的气味指纹分析 ..... 于怀智,等(231)
- 三种常用溶剂对 98 种农残检测结果稳定性的影响 ..... 张伟彪,等(236)

## · 综述与专题评论 ·

- 干酪乳杆菌 *Lactobacillus casei* 及相近菌种的分类变迁 ..... 张哲,等(243)
- 水产品生物活性肽的研究进展 ..... 蔡燕萍,等(249)
- 浓香型白酒中短链脂肪酸及其乙酯对人体的影响 ..... 汪诗欣,等(257)
- 蒜氨酸生物活性的研究现状 ..... 蒋茂婷,等(264)
- 微波场对食品的非热效应研究进展 ..... 胡蕾琪,等(270)
- 微生物来源淀粉分支酶异源高效表达策略的研究进展 ..... 管媛媛,等(276)
- 肉制品中 *N*-亚硝胺的危害、形成机制及乳酸菌对其控制效果的研究进展 ..... 刘雨莹,等(283)

## · 教学论坛 ·

- 《食品工艺学》“课程思政”教学改革与实践研究 ..... 梁鹏,等(290)
- 乳杆菌属分类学地位变迁后菌种名称英解汉译检索表(二) ..... (296)

## 第 17 期

## · 研究报告 ·

- 利用谷氨酸棒杆菌 CRISPRi 系统构建 *L*-缬氨酸高产菌株 ..... 杜丽红,等(1)
- 代谢工程改造毕赤酵母发酵生产谷胱甘肽 ..... 蒋秋琪,等(9)
- Nanog 蛋白在大肠杆菌中的可溶性表达及发酵优化 ..... 李正杰,等(15)
- 重组酵母菌 N6076 的差异表达基因功能及甲羟戊酸代谢分析 ..... 王璇,等(22)
- 启动子对重组大肠杆菌合成番茄红素能力的影响 ..... 杨帆,等(27)
- 大肠杆菌过氧化物酶 EfeB 在细胞氧化应激中的作用 ..... 丁亮亮,等(33)
- 仿刺参体壁水提物中生物大分子的鉴定 ..... 宋艳,等(40)
- L*-精氨酸/*L*-赖氨酸对乳清蛋白凝胶质构和持水性的影响 ..... 王耀松,等(46)
- 豌豆低聚肽中具有发挥功能活性潜力的结构研究 ..... 王雨晴,等(54)
- 糖基化修饰对核桃谷蛋白结构和功能特性的影响 ..... 张玥,等(60)
- 脱酰胺对玉米醇溶蛋白乳化特性和结构的影响 ..... 董世荣,等(67)
- 干酪乳杆菌菌体表面物质对冻干存活率的影响 ..... 吴晟,等(73)
- 代谢多种低聚糖乳酸菌的筛选鉴定及其部分益生特性研究 ..... 林丽,等(80)
- 含共轭亚油酸功能组分配方对慢性结肠炎的改善作用 ..... 钱成,等(87)
- 两种红曲菌固态发酵产莫纳可林 K 和桔霉素的比较 ..... 李志强,等(94)

- 酱油发酵过程强化嗜盐四联球菌对酱油品质的影响 ..... 刘佳乐,等(99)
- 发酵臭豆腐卤液的乳酸菌发酵菌种研究及香气成分分析 ..... 邓思敬,等(107)
- 高产 *L*-乳酸副干酪乳杆菌对酸菜品质及安全性的影响 ..... 刘晓辉,等(114)
- 大豆发酵液的抗氧化活性 ..... 陈彬和,等(119)

### · 生产与科研应用 ·

- 芝麻香型白酒控温发酵中试研究 ..... 李一关,等(125)
- 固态法小米醋发酵过程中的风味物质变化 ..... 张宇,等(131)
- 枯草芽孢杆菌高产角蛋白酶发酵条件优化 ..... 冒鑫哲,等(138)
- 超声波辅助兔骨粉脱脂工艺优化 ..... 许晶冰,等(145)
- 牡蛎壳超细球霰石碳酸钙的制备与表征 ..... 高平章,等(151)
- 油莎豆油的脱胶和脱酸工艺 ..... 李奕,等(158)
- 灰色关联度法综合评价卵形鲳鲹鱼片不同干制方法的品质差异 ..... 石慧,等(166)
- 硒化牡丹籽粕多糖的抗氧化研究 ..... 裴晋红,等(174)
- 速饮茶饮料的多酚组成、抗氧化特性及摄入量评估 ..... 王浩鹏,等(180)
- 己醛处理对黄金梨采后果心褐变的影响 ..... 赵欢欢,等(189)
- 碳酸二甲酯三相分配体系萃取分离螺旋藻多糖 ..... 罗光宏,等(196)
- 超声前处理对冷藏海鲈鱼品质及蛋白质特性的影响 ..... 周大鹏,等(204)
- 气调包装对中国毛虾贮藏稳定性的影响 ..... 张建友,等(212)
- 液熏技术对腊肉理化和感官品质的影响 ..... 姚嘉莉,等(220)

### · 分析与检测 ·

- 基于高光谱成像技术的大曲酸度值预测及其可视化 ..... 孙婷,等(226)
- 中日两国酱油香味与滋味差异 ..... 赵佳豪,等(232)
- 三种植物源性成分阳性质粒的构建及检测方法的验证 ..... 翟清燕,等(237)
- 绿茶主要滋味特征与消费者偏好的关系 ..... 唐瑛蔓,等(242)
- 基于脂肪酸组成的茶叶籽油和油茶籽油模式识别分析 ..... 张继光,等(247)
- 基于主成分和聚类分析的油菜薹营养与感官品质评价 ..... 黄颖,等(253)
- 高效液相色谱法测定食品中着色剂和工业染料 ..... 郭永辉,等(259)

### · 综述与专题评论 ·

- 食源性致病菌快速检测研究进展 ..... 孙颖颖,等(264)
- 活性氧在果实成熟和衰老中的作用及调控机制 ..... 李秋雨,等(271)
- 核酸适配体生物传感器在食源性致病菌检测中的应用 ..... 曾慧君,等(277)

- 食品功能性成分调控妊娠糖尿病的研究进展 ..... 张佳雯,等(285)

### · 教育教学 ·

- “双一流”背景下综合性大学食品学科建设的理论与实践探讨——以吉林大学食品学科为例 ..... 郑健,等(291)
- 乳杆菌属分类学地位变迁后菌种名称英解汉译检索表(三) ..... (296)

## 第 18 期

### · 研究报告 ·

- 代谢工程改造谷氨酸棒杆菌合成透明质酸 ..... 胡立涛,等(1)
- 枯草杆菌素 Subtillicin L 的纯化鉴定及抑菌性质 ..... 李津津,等(8)
- 植物乳杆菌 CCFM8610 对去卵巢大鼠骨质疏松症的改善作用 ..... 彭江,等(13)
- 紫苏籽低聚肽中营养及特征成分研究 ..... 王雨晴,等(19)
- 番茄红素合成基因组合优化和产物测定 ..... 周亲亲,等(24)
- 罗非鱼红色肉在冷藏期间的肉色稳定性 ..... 孙申宇,等(33)
- 羧甲基纤维素钠对绿豆分离蛋白乳液稳定性的影响 ..... 任思,等(41)
- 蒸汽爆破预处理的苦荞麸皮不溶性膳食纤维理化特性及结构研究 ..... 何晓琴,等(47)
- 剥蚀碾磨对陈米食用品质的影响 ..... 田文楠,等(54)
- 果胶-乳清蛋白混合比例和 pH 值对体系流变学特性的影响 ..... 白英,等(61)
- 辣木叶多酚提取物对光老化小鼠皮肤的保护作用 ..... 孙丽平,等(67)
- 芋艿淀粉的功能特性 ..... 沈舒民,等(72)
- 外源 AHLs 信号分子对假单胞菌 (*Pseudomonas*) 致腐能力的影响 ..... 张玉华,等(78)
- 四株益生菌对发酵酸奶保质期理化特性和益生菌数的影响 ..... 任然,等(85)
- 干酪乳杆菌菌素的分离纯化及抑菌特性分析 ..... 高兆建,等(91)
- 一株海洋来源高效产角蛋白酶菌株的筛选、鉴定及其酶学性质研究 ..... 张妮,等(98)
- 一株库车小白杏采后软腐病原细菌的分离鉴定及验证 ..... 刘晓静,等(105)
- 花生肽亚铁胃肠仿生消化产物对金黄色葡萄球菌的抑菌机理 ..... 肖怀秋,等(111)

### · 生产与科研应用 ·

- 产  $\gamma$ -内酰胺酶菌株的筛选及鉴定 ..... 孙康,等(117)
- 不同粉碎工艺对天山雪耳营养成分溶出率及化学成分的影响 ..... 喻文丽,等(122)
- 微冻保鲜对红鳍东方鲀贮藏品质的影响 ..... 刘欣荣,等(128)
- 冻融循环对冷冻罗非鱼片品质的影响 ..... 韩昕苑,等(136)
- 多菌种发酵的板栗红枣果醋品质分析 ..... 王梦洋,等(143)
- 甜橙油纳米乳液的制备与表征 ..... 彭群,等(148)
- 低强度 UV-A 光循环照射结合  $\epsilon$ -聚赖氨酸处理对 4 °C 下鲜切



菠菜保鲜效果的研究 .....	郁杰,等(154)
外源乙烯处理对甘薯裂果及细胞壁代谢的影响 .....	程圣,等(161)
响应面优化美国大口胭脂鱼脱腥条件 .....	刘方芳,等(167)
超高压对苦笋复合果蔬汁饮料品质的影响 .....	宋永程,等(173)
不同柿果实品质分析及综合评价 .....	吕英忠,等(180)
富含乳酸菌的脱腥海参肽粉的制备 .....	汪韬,等(187)
椰子油降解菌的筛选及降解条件优化 .....	黄怀兴,等(192)

## · 分析与检测 ·

液相色谱-串联质谱法测定木瓜发酵饮料中的三种 $\alpha$ -二羧基化合物 .....	陈荣祥,等(197)
超高效液相色谱-串联质谱法检测蜂蜜中九种氨基糖苷类药物残留 .....	马凯,等(203)
Check-all-that-apply 和定量描述分析法对褐色酸奶感官性质的分析 .....	杨洋,等(209)
微波等离子体原子发射光谱法测定食用坚果油中的金属元素 .....	张萍,等(215)
基于电子鼻与模糊数学建立熏牛肉品质评价法 .....	孟子晴,等(219)
“四大家鱼”鱼骨钙的组成分析 .....	郭洪壮,等(226)
腺嘌呤核苷三磷酸生物发光法快速检测短乳杆菌 .....	郭立芸,等(232)
近红外漫反射光谱结合偏最小二乘法对紫胶理化指标的快速测定 .....	唐保山,等(236)

## · 综述与专题评论 ·

微生物发酵转化甘露醇的研究进展 .....	胡梦莹,等(245)
甲壳素/壳聚糖的分离提取方法及在食品工业中的应用研究现状 .....	袁媛,等(252)
柑橘枯水研究进展 .....	姚世响,等(259)
板栗褐变控制方法研究现状 .....	郭玉曦,等(264)
烷基间苯二酚分析技术及其生理活性研究进展 .....	邹燕羽,等(272)
抗性淀粉的结构性质与功能关系研究进展 .....	刘霞,等(279)

## · 教学论坛 ·

“新工科”背景下食品科学与工程专业学生工程能力培养机制探索 .....	苏小军,等(287)
-------------------------------------	------------

# 第 19 期

## · 研究报告 ·

细菌脂肪氧合酶酶学性质分析及表达优化 .....	鹿翠萍,等(1)
白酒酿造窖泥未培养微生物菌群的可培养化策略 .....	卢萌萌,等(9)
强化乙醛酸和 TCA 循环对克雷伯氏菌合成 1,3-丙二醇的影响 .....	谢梦梦,等(17)
豆科家族中的木糖异构酶基因分析 .....	杨平,等(23)

植物乳杆菌 PMO 的安全性分析 .....	王春幸,等(28)
新疆酿酒葡萄中赭曲霉毒素 A 来源菌的筛选及其产毒条件研究 .....	赵昊,等(35)
一株产酸性菊粉酶乳酸菌的筛选及其酶学性质研究 .....	黄澄,等(43)
红曲霉对发酵兔肉香肠抗氧化活性及生物胺含量的影响 .....	彭荣,等(48)
洋葱皮乙醇提取物对马铃薯淀粉理化性质及回生性质的影响 .....	高增明,等(57)
小麦面筋蛋白含半胱氨酸小麦肽的富集与表征 .....	孙媛,等(64)
芝麻降压与抗氧化肽 QCKH 的构效关系、分子拼接及理化性质研究 .....	芦鑫,等(70)
美国豆芋块茎提取物有效成分及其 $\alpha$ -葡萄糖苷酶抑制活性 .....	陈镛,等(78)
核桃多肽复配核桃乳对小鼠抗疲劳及抗氧化作用研究 .....	王嘉佳,等(84)
餐厨垃圾与剩余污泥协同厌氧连续处置研究 .....	赵明星,等(92)

## · 生产与科研应用 ·

白酒酒糟中醇溶蛋白的提取及性质比较 .....	侯梦媛,等(99)
固态发酵法制备罗非鱼皮胶原蛋白肽及其抗氧化活性研究 .....	邢瀚文,等(104)
发酵乳杆菌 LBM97 所产细菌素提取方法的优化及比较 .....	顾雅昕,等(111)
红树莓提取物在乳酸菌发酵饮料中的应用 .....	栾生超,等(117)
基于电子鼻、气-质联用技术和感官评价方法优化海带发酵脱腥工艺 .....	顾赛麒,等(124)
丽水福云 6 号白茶加工工艺初探 .....	董瑞霞,等(130)
低盐冰温脱水牡蛎的贮藏性 .....	张毅,等(136)
充氮包装和储藏温度对益生菌粉储藏稳定性的影响 .....	桑跃,等(143)
不同包装方式对土豆烧牛肉菜肴中牛肉脂肪与蛋白质氧化的影响 .....	孙金龙,等(148)
盐酒组合腌制对冷藏草鱼片质构和滋味品质的影响 .....	胡丹,等(154)
超高压处理对川菜熟食杀菌效果及品质的影响 .....	宋永程,等(161)
基于鲜味氨基酸的扒鸡老汤品质标准化与稳定性研究 .....	薄存美,等(167)
鲜切苹果生理与品质保持技术 .....	张玉华,等(173)
猕猴桃果实后熟过程中不同部位营养成分的变化 .....	刘娜,等(181)
黄柏提取物对樱桃番茄采后主要病原菌的抑制效果 .....	马欣,等(186)
巴戟天不同极性萃取相的抗氧化及降血糖活性 .....	曾铁鑫,等(192)
响应面优化马齿苋黄酮水提工艺及其抗氧化活性评价 .....	王杰,等(197)

## · 分析与检测 ·

- 苹果可溶性固形物的可见/近红外无损检测…… 孟庆龙,等(205)
- 机械化与手工酿造方式下酒糟品质与香气成分初步分析……  
…… 王轩,等(210)
- 陕西红枣中天然苯甲酸的测定及研究…… 李晓,等(217)
- 三种大型褐藻营养成分分析与评价…… 李红艳,等(222)
- 麦卢卡蜂蜜挥发性成分的测定及与抗菌性相关性分析……  
…… 王桃红,等(228)
- 不同品种海棠叶茶游离氨基酸组成分析与评价……  
…… 云金虎,等(237)
- 滇西地区不同种源红泡刺藤果实表型与营养成分分析……  
…… 宋志姣,等(244)
- 基于主成分分析法评价巫山脆李食用品质…… 郝麒麟,等(251)
- 基于电子舌技术分类评价核桃内种皮的口感品质……  
…… 刘雨霞,等(258)

## · 综述与专题评论 ·

- 缺铁对肠道免疫功能的影响及新型补铁剂的研究进展……  
…… 管玲娟,等(264)
- 食用酵素的研究及发展前景分析…… 索婧怡,等(271)
- 陈肉醃浸对豉香型白酒风味影响的研究进展……  
…… 黄清意,等(284)
- 非热杀菌技术在生鲜湿面防腐保鲜中的应用研究现状……  
…… 张庆霞(289)
- 鹅膏毒肽类毒素检测方法的研究进展…… 张晓萌,等(295)

## 第 20 期

## · 研究报告 ·

- 不同超声辅助解冻方式对海鲈鱼肌原纤维蛋白的影响……  
…… 蔡路昀,等(1)
- 竹笋膳食纤维结合预乳化植物油对低脂猪肉糜乳化稳定性和  
流变学特性的影响…… 李可,等(9)
- 微波真空冷冻干燥功率对鸡蛋清水分迁移及凝胶微观结构的  
影响…… 史胜娟,等(15)
- 两株拮抗芽孢杆菌对灵武长枣采后致腐真菌的抑菌作用……  
…… 任苗苗,等(21)
- 植物乳杆菌在体外消化中对大豆蛋白-磷脂复合乳液的影响  
…… 朱浩,等(27)
- 添加不同来源精油对鱼明胶复合膜抗菌性质及物理性能的影响  
…… 李鑫,等(33)
- 高品质牦牛发酵乳的成熟特性…… 沈兴旺,等(40)
- 黄曲霉转录因子 *AfMcrA* 的克隆及功能预测…… 付亚娟,等(46)
- 木姜叶柯全发酵茶的活性成分及其降血糖活性研究……  
…… 刘韞滔,等(53)
- 阿拉伯半乳糖吸附阿魏酸的特性研究…… 朱建飞,等(61)
- 食盐添加量对养殖大黄鱼鱼糜凝胶特性的影响……  
…… 廖慧琦,等(67)

- 农产品副产物半纤维素水解糖的分离纯化及单糖组成分析……  
…… 张梅娟,等(72)
- 酿酒酵母与产香酵母发酵特性及其相互作用规律……  
…… 吴健,等(78)
- 普洱茶发酵过程中可培养微生物的群落结构分析……  
…… 王桥美,等(88)
- 贵州不同酒曲在刺梨酵素发酵菌剂制备中的应用……  
…… 王瑜,等(94)
- 不同剂量植物油对小鼠肠道微生物、酶活性及血常规的影响  
…… 杨晓燕,等(101)
- 宜宾芽菜拌盐干腌过程中的主要成分变化及其与亚硝酸盐含  
量变化的相关性分析…… 杨建飞,等(107)
- 牛至精油抑菌活性成分稳定性及其在抗菌纸箱中的缓释特性  
…… 赵亚珠,等(114)

## · 生产与科研应用 ·

- 响应面法优化固态发酵制备罗非鱼皮胶原蛋白的工艺……  
…… 邢瀚文,等(120)
- 不同酿酒酵母对脆红李果酒品质的影响…… 廖丽,等(127)
- 微酸性电解水对黄豆发芽的影响…… 赵之怡,等(135)
- 吸附和超滤对红枣汁理化及抗氧化特性的影响……  
…… 王齐蕾,等(141)
- 直接膜法与顺序膜法处理蓝莓汁的工艺比较…… 蔡铭,等(148)
- 富含大豆异黄酮的凝固型发酵豆芽乳配方优化…… 罗扬,等(154)
- 不同处理方法对冷藏保鲜菜心营养及品质的影响……  
…… 钟育富,等(159)
- 海洋源抗菌活性乳酸菌的筛选及对冷鲜鸡肉货架期评价……  
…… 陈全毅,等(164)
- 外源添加剂对桑椹果酒挥发酸及风味的影响…… 左勇,等(171)
- 表面活性剂协同超声波酶法提取三七花总皂苷工艺优化及抗  
氧化活性研究…… 陈红惠,等(178)
- 植物精油对黄瓜贮藏效果的影响…… 潘小军,等(187)
- Box-Behnken 试验设计优化龙香芋饮料生产工艺……  
…… 李志方,等(193)
- 冷却方式对牦牛肉贮藏过程中品质变化的影响……  
…… 李文东,等(199)

## · 分析与检测 ·

- 液相色谱串联质谱法测定铝塑复合膜中芥酸酰胺和油酸酰胺  
…… 蒙芳玲,等(208)
- 基于近红外光谱的柠檬酸发酵液清液概率偏最小二乘法监  
控…… 郝超,等(214)
- 发酵小麦粉加热过程中挥发性成分分析…… 王美婷,等(221)
- 不同产地地参中 22 种元素的测定与分析…… 黄小兰,等(229)
- 不同产地生姜精油化学组分比较与分析…… 胡文杰,等(236)
- 混合乳酸菌发酵对桑叶中挥发性关键异味组分的影响……  
…… 向敏,等(241)
- 明日叶中七种矿物质元素含量测定及营养质量指数分析……  
…… 鹿敏(249)

亲水作用色谱-串联质谱法同时测定涪城麦冬中的多种氨基酸  
..... 阳曦,等(254)

## · 综述与专题评论 ·

谷物非淀粉多糖特性、制备及分析方法研究进展 ..... 尚加英,等(259)  
人造肉技术的生态与经济研究进展及展望..... 祝宏辉,等(268)  
天然香辛料的功能特性及其在肉与肉制品中的应用研究现状  
..... 李芳,等(274)  
超声波技术在牛肉嫩化中的应用研究进展..... 孙海磊,等(282)  
蓝莓酒酿造关键技术研究进展..... 徐青柳,等(287)

## · 教学论坛 ·

融合 STEAM 理念的《生物工程创新实验》创课设计与翻转教学  
..... 王玉霞,等(294)  
“五联动式”创新性应用人才培养路径探讨与实践——以生物  
科学专业《香料产品开发与应用》课程为例 ..... 李莉,等(300)

## 第 21 期

## · 研究报告 ·

枯草芽孢杆菌 Nr. 5 和底物添加促进酱油中吡嗪类物质合成  
..... 张丽杰,等(1)  
来源于 *Rhodolobacter barkolensis* 的昆布多糖酶 RbLam16 的重  
组表达及生产条件优化..... 周海岩,等(9)  
复合诱变野生酵母 ZZ-46 选育高产油脂菌株 ..... 周秋利,等(16)  
产 S-腺苷蛋氨酸酵母菌的诱变选育 ..... 秦海彬,等(23)  
不同益生元对植物乳杆菌生长的影响 ..... 陈韞慧,等(28)  
ε-聚赖氨酸对大肠杆菌的抑菌机制 ..... 王梓源,等(34)  
人参皂苷酶 III 型转化制备人参稀有皂苷 Gyp17 和 Gyp75 .....  
..... 庄子瑜,等(42)  
多粮浓香型白酒糟醅中香气成分的空间分布规律 .....  
..... 雷学俊,等(48)  
甜型梨酒发酵过程中理化指标和挥发性组分的时间变化特征  
..... 肖胜舰,等(55)  
戴尔有孢圆酵母对品丽珠和马瑟兰葡萄酒香气物质的影响 .....  
..... 宿萌,等(62)  
纳米零价铁对糖蜜酒精废水两级厌氧处理的影响 .....  
..... 赵明星,等(70)  
再制马苏里拉干酪的玻璃化转变测定及状态图研究 .....  
..... 李红娟,等(75)  
豌豆种皮水溶性多糖的提取优化、动力学与分子特征 .....  
..... 瞿琳,等(81)  
微胶囊粒径对甜橙油中 D-柠檬烯释放特性的影响 .....  
..... 易灵,等(90)  
DEHP 胁迫下萝卜的亚显微结构及应答转录组分析 .....  
..... 冉咏兰,等(98)  
鸡枞菌热风-微波联合干燥特性及动力学模型 .....  
..... 李湘利,等(107)

## · 生产与科研应用 ·

两种养殖模式红螯螯虾肌肉营养及质构比较 ..... 崔雁娜,等(115)  
应用 BP 神经网络优化南极磷虾酶解工艺 ..... 朱兰兰,等(121)  
优化碳源提升法夫酵母虾青素产量和占类胡萝卜素比例 .....  
..... 孙新强,等(127)  
降酸酵母的筛选及其在红树莓功能饮料中的应用 .....  
..... 王冰倩,等(133)  
不同干燥方式对发芽青稞活性成分的影响..... 廖超,等(139)  
纳米 SiO<sub>2</sub>/大豆分离蛋白为壁材的核桃油微胶囊特性 .....  
..... 毕会敏,等(147)  
不同日晒技术对晒青绿茶中挥发性化合物、脂肪酸和感官品质  
的影响..... 坤吉瑞,等(154)  
提取方法对灰树花粗蛋白结构及功能特性的影响 .....  
..... 彭志杰,等(161)  
基于计算流体力学的开孔均匀性对番茄预冷性能的影响 .....  
..... 苏勤,等(167)  
乙醇熏蒸对小白菜的护绿机理..... 肖婷,等(173)  
湘派卤汁循环使用安全监测及预警模型的构建 .....  
..... 陈浩,等(181)  
食用菌菌渣和白酒丢糟共堆肥过程中氮素变化及腐熟进程 .....  
..... 刘林培,等(188)

## · 分析与检测 ·

竹酒矿质元素评价及表征品质元素筛选 ..... 陈晨,等(195)  
ATP 生物荧光增幅法在微生物检测中的可行性研究—应用于  
化妆品领域 ..... 翟磊,等(201)  
超高压液相色谱-高分辨质谱法检测单丛乌龙茶中氨基酸 .....  
..... 王忠合,等(207)  
基于特征肽段的液相色谱质谱联用技术对核桃、杏仁露进行掺  
假鉴别 ..... 张淑霞,等(215)  
羊乳中牛乳成分的环介导等温扩增高分辨溶解检测 .....  
..... 张文娟,等(223)  
不同生长形态雌性青蟹的性腺营养品质评价与比较 .....  
..... 王福田,等(228)  
溴代鲸蜡基吡啶-刚果红共振光散射测定畜禽肉中残留拉米夫  
定 ..... 何树华,等(237)  
QuEChERS-气相色谱-串联质谱法测定番茄中九种甲氧基丙烯  
酸酯类杀菌剂 ..... 徐鹏,等(242)  
江南地区糯米食味品质评价方法 ..... 王宇凡,等(247)

## · 综述与专题评论 ·

蛋白质酶解物预防动脉粥样硬化研究进展 ..... 刘慧,等(253)  
海藻抗肿瘤活性肽的研究进展 ..... 杨贤庆,等(262)  
微生物发酵法降解谷物中抗营养因子的研究进展 .....  
..... 花蕴,等(272)  
发酵过程中时空水平的动态调控策略研究进展 .....  
..... 周胜虎,等(277)

二糖磷酸化酶及其在体外合成生物学中的应用 .....	李国玮,等(284)
扩展青霉和展青霉素的生物防治研究进展 .....	胡倩珏,等(292)
国内谷物浓浆饮料稳定性研究进展 .....	李琪,等(299)
超高压对肌原纤维蛋白结构及其凝胶特性影响的研究进展 .....	李钊,等(304)
植物源防腐剂的抑菌机理及其在生鲜湿面保鲜中的应用 .....	张庆霞(310)

## 第 22 期

### · 研究报告 ·

天然酵母中烘焙酵母的分离鉴定与性能优化 .....	相雯研,等(1)
克雷伯氏菌发酵棉秆水解糖液产丁二酸的代谢特性 .....	刘攀攀,等(8)
偏最小二乘回归法筛选馥郁香型白酒瓶贮年份特征标记物 .....	李宜聪,等(14)
亲水胶体对糖溶液模拟冷冻过程中冰晶生长的影响 .....	张幸运,等(21)
解淀粉芽孢杆菌 DMBA-K4 高产胞外多糖的发酵条件优化及其抗氧化活性研究 .....	卞嘉华,等(28)
水溶性硅素对大鲵皮明胶理化性质及乳化活性的影响 .....	金文刚,等(36)
肌肉改性处理对鸚乌贼品质的影响 .....	黄卉,等(42)
马铃薯全粉熟化度对马铃薯-小麦重组面团性质的影响 .....	刘越,等(48)
低频低强度超声波辅助植物乳杆菌发酵白果汁的代谢特性研究 .....	汪雨晨,等(55)
不同酵母对桑葚酒品质的影响及菌株筛选 .....	孔燕,等(64)
美拉德反应改善香菇柄酶解液的风味 .....	刘培基,等(71)
一株亚硒酸钠还原菌的分离及纳米硒表征 .....	曾仪维,等(79)
电渗析调控芦笋汁离子组成及对感官品质影响的研究 .....	李博莹,等(84)
利用 16S rDNA 分析不同地区传统发酵泡菜的细菌多样性 .....	刘巧,等(91)
唾液乳杆菌的抗氧胁迫能力及有氧发酵条件 .....	周丽君,等(98)
适合奶酪发酵的酵母菌发酵动力学 .....	姚妞妞,等(106)
嗜热链球菌 MN-002 发酵乳及菌粉体内缓解小鼠疲劳功效分析 .....	韩雨婷,等(113)
锌加 V <sub>C</sub> 复合配方缓解环磷酸胺诱导的幼龄小鼠免疫抑制 .....	陈琼,等(118)

### · 生产与科研应用 ·

五种浸泡处理结合两种包装对“妃子笑”荔枝冷藏期间褐变程度的影响 .....	石淑源,等(125)
包材阻隔性对酱牛肉贮存期间品质的影响 .....	魏起超,等(129)
超高压和热处理酸辣藕丁菜肴品质变化及货架期预测 .....	高悦,等(134)

超声波辅助腌制对青鱼腌制品品质的影响 .....	王逸鑫,等(142)
海鲈鱼鳞冻工艺技术优化及品质分析 .....	奚鑫,等(147)
豆腐黄浆水与蔗糖制醋工艺研究及功能性成分分析 .....	陈思雨,等(153)
利用菊糖生产 L-乳酸的菌株筛选鉴定和发酵工艺优化 .....	黄玉龙,等(161)
活性炭法制备高 F 值栉孔扇贝酶解液的工艺条件 .....	刘海梅,等(167)
压差预冷对油桃贮运品质及抗氧化性的影响 .....	焦璇,等(173)
乙烯与热处理对常温物流甘薯发芽及品质的影响 .....	吴姍鸿,等(180)
低胆固醇牛油的制备及其理化性质分析 .....	刘琳,等(187)
果胶-壳聚糖聚合物用于制备结肠靶向空心胶囊的工艺研究 .....	吴丽,等(196)
茯砖茶中冠突散囊菌的分离鉴定及其发酵工艺和生物活性研究 .....	张月,等(202)
干酪乳杆菌 LC-7 在牛乳中的生长及发酵特性 .....	迟珺曦,等(208)

### · 分析与检测 ·

双溶剂微池顶空萃取气相色谱-质谱联用分析竹叶花椒中挥发性成分 .....	杨玉贤,等(214)
基于金磁纳米粒子高灵敏度检测盐酸克伦特罗的免疫层析新方法 .....	沈轩昂,等(220)
基于光纤光谱技术无损检测猕猴桃硬度 .....	孟庆龙,等(226)
新疆桃李内生细菌群落组成分析 .....	刘晓静,等(232)
三种糖品中植物甾醇的测定 .....	陈其钊,等(238)
酸菜发酵过程中理化因子及原核微生物群落结构差异分析 .....	杨希,等(245)
微波萃取结合高效液相色谱-电感耦合等离子体质谱法分析测定干制食用菌中汞的形态 .....	熊善波,等(252)

### · 综述与专题评论 ·

食品领域的生物安全问题研究现状与展望 .....	韩薇薇,等(257)
ε-聚赖氨酸及其复合保鲜技术在水产品保鲜中的研究进展 .....	李秋莹,等(263)
益生菌的生理功能及作用机理研究进展 .....	阿热爱·巴合提,等(270)
鲜切果蔬保鲜技术及方法研究进展 .....	胡叶静,等(276)
非酿酒酵母在葡萄酒混菌发酵中的应用及其挑战 .....	谭凤玲,等(282)
婴幼儿配方奶粉中牛磺酸的检测研究进展 .....	王丙然,等(287)

### · 教学论坛 ·

基于应用型人才培养的《制糖工业分析》课程教学改革与实践 .....	韦巧艳,等(292)
-----------------------------------	------------

## 第 23 期

## · 研究报告 ·

- 三种红曲菌固态发酵产桔霉素及桔霉素生物合成相关基因的比较 ..... 李志强,等(1)
- 大肠杆菌混菌发酵生产咖啡醇糖苷 ..... 王帅,等(7)
- 不同陈酿容器及陈酿时间对黑果腺肋花楸 (*Aronia melanocarpa* (Michx.) Elliott) 酒单体酚及抗氧化性的影响 ..... 李欣宇,等(14)
- 皱纹盘鲍 (*Haliotis discus hannai* Ino) 肌肉酶解产物制备及其免疫活性研究 ..... 任鼎鼎,等(21)
- 鼠李糖乳杆菌 JS-SZ-2-1 抗幽门螺杆菌感染的临床效果评价 ..... 张美怡,等(29)
- 蛋黄磷脂与大豆磷脂调节失血应激性糖脂紊乱作用比较 ..... 尹明雨,等(35)
- 河豚鱼皮胶原肽螯合锌的组成与急性毒性研究 ..... 郭洪辉,等(41)
- 泡菜水品质和细菌类群的关联性 ..... 郭壮,等(47)
- 快速工艺与传统工艺下曲霉型豆豉发酵过程中细菌演替的比较 ..... 李浩,等(52)
- 永川毛霉型豆豉传统发酵过程中微生物群落结构及动态演替规律 ..... 李薇,等(60)
- 致泻大肠埃希氏菌检验用标准菌株的研究 ..... 张彩文,等(68)
- 产阿魏酸酯酶丝状真菌筛选及发酵条件优化 ..... 李松,等(74)
- 超声波改性淀粉及其耦合酶解反应的生物学效应 ..... 王宝石,等(81)
- 艾叶精油微乳的表征及稳定性研究 ..... 墙梦捷,等(86)
- 鱼头汤在体外仿生消化系统中的运动参数优化及消化特性研究 ..... 林柳,等(92)
- 冻藏时间对养殖大黄鱼体色和肌肉品质的影响 ..... 郭全友,等(99)

## · 生产与科研应用 ·

- 影响普鲁兰多糖气凝胶性能的工艺参数 ..... 曹庆龙,等(108)
- 食品胶体对库拉索芦荟凝胶的 3D 打印特性的影响 ..... 段松岐,等(116)
- 不同解冻方法对牦牛肉品质特性的影响 ..... 李璐倩,等(123)
- 不同紫薯全粉添加量对猪肉丸食用品质的影响 ..... 胡潇,等(131)
- 湖南不同产区脐橙品种制汁适宜性分析 ..... 舒楠,等(139)
- 拮抗酵母结合水溶性壳聚糖对海红果采收后贮藏品质的影响 ..... 陈花,等(147)
- 真空预冷毛豆参数优化及其对贮藏特性的影响 ..... 张晓娟,等(156)
- 不同品种猕猴桃果实品质比较与综合评价 ..... 李跃红,等(162)
- 不同干条斑紫菜和烤条斑紫菜光合色素含量分析 ..... 侍江春,等(169)

- 苦瓜青钱柳复合茶对秀丽线虫的抗氧化作用 ..... 林春秀,等(178)
- 苦竹笋总黄酮大孔树脂纯化工艺及其体外抗炎活性研究 ..... 晏俊玲,等(184)

## · 分析与检测 ·

- 玉米中伏马毒素 B1、B2 间接竞争酶免疫吸附方法的建立 ..... 于瑶,等(193)
- 基于 *bla*<sub>CARB-17</sub> 基因建立水产品中副溶血弧菌的环介导等温扩增技术检测方法 ..... 胡元庆,等(198)
- 荧光定量 PCR 方法分析鲜鸡蛋贮藏过程蛋壳表面优势菌的变化 ..... 石一,等(207)
- 基于近红外光谱融合与深度学习的玉米成分定量建模方法 ..... 谈爱玲,等(213)
- 蓝斑背肛海兔卵营养成分分析与评价 ..... 孙玉林,等(220)
- 基于 UPLC-MS/MS 测定烘焙咖啡豆中美拉德产物 F3-A 含量 ..... 王东旭,等(228)
- DNA-Cu(II) 复合物应用于粮食中铜的检测 ..... 王素利,等(233)

## · 综述与专题评论 ·

- $\gamma$ -氨基丁酸的制备方法及其功能食品研究进展 ..... 宁亚维,等(238)
- 纤维二糖差向异构酶的研究与应用概述 ..... 徐铮,等(248)
- 半纤维素的微生物酶促降解及其在酿造中的应用 ..... 杨阳,等(255)
- 紫(黑)米在酿酒行业中的应用 ..... 郑瑞龙,等(263)
- 多糖类可食性膜在水产品保鲜中的研究进展 ..... 汪经邦,等(269)
- 黑曲霉菌群种多相分类和鉴定方法最新研究进展 ..... 韩小敏,等(279)
- 低水分活度食品微生物控制技术研究现状 ..... 黄晓燕,等(286)
- 发酵肉制品中凝固酶阴性葡萄球菌的应用研究进展 ..... 王松,等(293)
- 冻融法介导的多糖凝胶化及其在食品领域中的研究进展 ..... 李安琪,等(301)
- 植物多酚改善胃肠功能研究进展 ..... 郑晓宁,等(309)
- 黑果腺肋花楸研究进展 ..... 胡文泽,等(316)

## 第 24 期

## · 研究报告 ·

- 环磷酸腺苷生产酵母菌株不同阶段 RNA 的提取改进 ..... 李佳蔓,等(1)
- 基于高通量测序方法研究腌制麻竹笋发酵过程中细菌群落的动态演替 ..... 李薇,等(9)
- 利用水苏糖的肠道细菌的分离鉴定及其利用特性研究 ..... 郭佳颖,等(16)

基于 Illumina MiSeq 高通量测序技术分析不同保质期鸡蛋干的微生物群落多样性 .....	宋思家,等(24)
复合核桃油的体外抗氧化活性 .....	李清清,等(31)
南美白对虾肉糜冻藏过程中蛋白质功能特性变化 .....	严红波,等(37)
透气性可变的微孔气调保鲜盒的开发及性能表征 .....	潘嘹,等(43)
酸猪肉脂肪和蛋白质在发酵保藏中的变化及对营养价值的影响 .....	赵珠莲,等(50)
源于解淀粉芽孢杆菌酸性木聚糖酶学性质的研究 .....	郑亚伦,等(58)
开阳地区桑葚果园富硒酵母菌的分离、筛选及鉴定 .....	杨新,等(66)
山药低聚糖制备分离及对五种益生菌的增殖作用 .....	丁伯乐,等(74)
榛蘑粗多糖对脂多糖诱导的大鼠急性肺损伤的保护作用 .....	卫莹,等(80)
刺梨促消化功能研究 .....	涂永丽,等(85)
枸杞叶多糖提取工艺优化及其缓解小鼠过敏性鼻炎的研究 .....	赵嘉庆,等(90)
传统凤型大曲后熟期成熟度评价及最佳贮藏期研究 .....	李洁,等(97)

### · 生产与科研应用 ·

酶法辅助共发酵奶啤的工艺优化 .....	郭水连,等(103)
蒸制和炸制对海鲈鱼肉体外消化特性的影响 .....	赵洪雷,等(109)
不同冷冻方式对真空解冻猪肉品质的影响 .....	惠庆玲,等(115)
响应面优化羊肉负离子电场腌制工艺 .....	樊沙娜,等(121)
不同采后处理对快递包装下甜樱桃品质的影响 .....	刘孝永,等(126)
不同浓度艾叶精油微乳对樱桃保鲜效果的研究 .....	墙梦捷,等(132)
高活菌数干酪乳杆菌 LZ183E 冻干保护剂的制备 .....	周佳豪,等(138)
红葡萄酒夹心果冻的制作工艺优化 .....	丰暑敏,等(144)
新型梨粮共酵蒸馏酒酿造工艺的研究 .....	田德雨,等(151)

二次回归正交旋转组合设计优化富含 $\gamma$ -氨基丁酸豆酱制曲工艺 .....	李冬龙,等(159)
窖泥中降乳增己菌群的驯化及其在白酒发酵中的应用 .....	王琪,等(167)
相温贮藏对采后兰州百合冷藏期间品质的影响 .....	康丹丹,等(175)
冻结速率对冷冻五谷方便粥品质的影响 .....	黄小雨,等(182)
柚籽非脂溶性抗氧化成分提取及鉴定 .....	丘苑新,等(190)
三氯乙酸法脱除龙葵果多糖中蛋白质的工艺优化 .....	陈越,等(198)

### · 分析与检测 ·

黄土高原地区干红葡萄酒香气组分分析 .....	刘政海,等(204)
天津产区中性香型、玫瑰香型和草莓香型葡萄品种果实香气分析 .....	李凯,等(210)
动物源食品中噻菌灵残留分析的净化方法比较 .....	陈丽霞,等(218)
贵州省辣椒制品加工过程中砷元素形态变化的研究 .....	朱明,等(224)
重庆市肉制品中亚硝酸盐含量分析与评价 .....	罗长琴,等(228)

### · 综述与专题评论 ·

纤维素纳米晶稳定 Pickering 乳液及其环境响应性研究进展 .....	陈媛,等(234)
大鲵营养成分、功能成分及加工利用研究进展 .....	马东林,等(242)
生物法降解黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 的研究进展 .....	谢慧,等(249)
微生物甲硫氨酸合成调控的综合研究进展与展望 .....	赵嫄,等(257)
重组酶等温扩增技术在分析检测中的应用研究进展 .....	孙晓红,等(265)
鱼露生物胺研究进展 .....	白妞妞,等(271)
植物蛋白泡沫分离技术研究现状 .....	张可可,等(278)
微乳体系的制备及其稳定性研究进展 .....	韩冰,等(284)
多糖溶解性改善方法研究进展 .....	廖振胜,等(292)
藜麦皂苷生物活性与化学结构研究进展 .....	林冰洁,等(300)