

食品工业

THE FOOD INDUSTRY

2
2020

广告

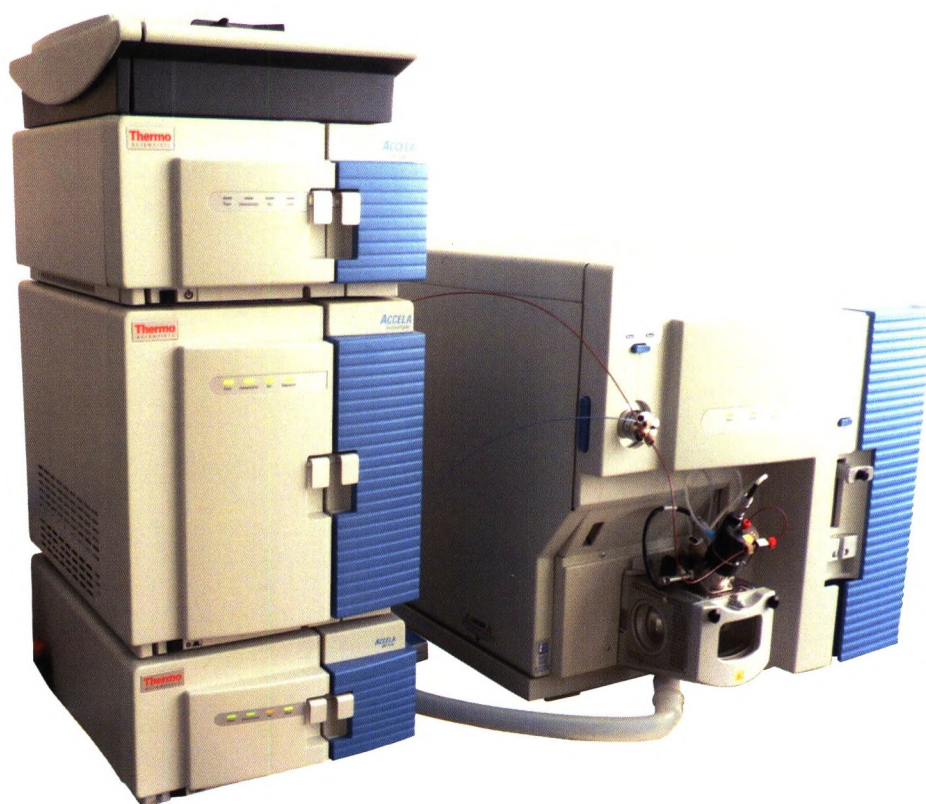


国家轻工业食品质量监督检测上海站

Food Quality Supervision & Inspection Shanghai Station of P.R.C. Light Industry Ministry

上海市营养食品质量监督检验站

Shanghai Nutrition Food Quality Supervision & Inspection Station



食品质量的提升
食品安全的保障

上海源本食品质量检验有限公司

Shanghai Yuanben Food Quality Inspection Co., Ltd.

地址: 上海市济宁路28号

Add: No.28 Ji Ning Road Shanghai China

电话/Tel: 021-65471617, 021-65471167

网址/Web: <http://www.Yuanben.com>

邮编: 200082

P.C: 200082

传真/Fax: 021-65471617, 021-65471167

E-mail: Yuanben@Yuanben.com



业务指导

中国食品工业协会

主管单位

光明食品(集团)有限公司

主办单位

上海市食品工业研究所

协办单位

中国焙烤食品糖制品工业协会

中国罐头工业协会

中国调味品协会

全国冷冻食品专业委员会

中国食品工业协会糖果专业委员会

中国科学院上海科技查新咨询中心

上海科学院

上海市食品学会

上海应用技术学院香料技术与工程学院

上海海洋大学食品学院

华东理工大学生物工程学院

出版单位:《食品工业》编辑部

主编:侯少雄

副主编:钱根新

编辑部主任:陈涵

广告部主任:叶敬麟

责任编辑:陈涵

地址:上海市静安区中兴路1286号402室

邮政编码:200070

电话(传真):021-65126911

E-mail: zzs@shspgy.com

官方网站: http://www.shspgy.com

户名:上海市食品工业研究所

账号:7311410182200048044

开户银行:中信银行上海静安支行

国际标准连续出版物号:ISSN 1004-471X

国内统一连续出版物号:CN 31-1532/TS

国内总发行:上海市邮政局报刊发行局

国内订阅:全国各地邮局

邮发代号:4-503

单价:每册20.00元(全年240.00元)

印刷:上海昌鑫龙印务有限公司

目次

第41卷 第2期(月刊)

Contents

工艺技术

- 枸杞决明子固体饮料干法制粒工艺 刘世娟,王婧,曹苗苗,等(1)
Technology of Dry Granulation of Wolfberry and Cassia Seed Solid Beverage
LIU Shijuan, WANG Jing, CAO Miaomiao, et al.
- 土豆烧咸干鲛鱼软罐头加工工艺 胡梦月,赵延宁,薛勇,等(5)
A Processing Technology of Soft Canned Salted Spanish Mackerel and Potatoes
HU Mengyue, ZHAO Yanning, XUE Yong, et al.
- 一种浓香型茶醋研制 周才碧,刘丽明,宋加艳,等(8)
Development of a Highly Flavored Type Tea Vinegar
ZHOU Caibi, LIU Liming, SONG Jiayan, et al.
- 燕麦茶啤生产工艺 张钰皎,满都拉,孙子羽,等(12)
Production Technology of Oat Tea Beer
ZHANG Yujiao, Mandlaa, SUN Ziyu, et al.
- 响应面优化复合酶法制备杏鲍菇抗氧化剂 裴云成,朱丹,李文香,等(17)
Response Surface Optimization of Composite Enzymes Preparation *Pleurotus eryngii*
Antioxidants
PEI Yuncheng, ZHU Dan, LI Wenxiang, et al.
- 丙酮沉淀法提取普洱茶多糖工艺的响应面分析 董亮,胡丽,马懿(22)
Response Surface Analysis of the Technology for Extracting Polysaccharides from Pu'er Tea by Acetone Precipitation
DONG Liang, HU Li, MA Yi
- 生制牛排加工工艺及质量总结 赵仁发(25)
Processing Technology and Quality Summary of Prepare Beefsteak without Cooking
ZHAO Renfa
- 籽粒苋挂面品质研究与分析 蔡红燕,聂婷婷,党长英,等(29)
Study and Analysis on Quality of Grain Amaranth Noodles
CAI Hongyan, NIE Tingting, DANG Changying, et al.
- 基于混料设计维生素C口含片配方 李凯,张美萍,麻开香,等(33)
The Formulation of Vitamin C Oral Containing Tablets Based on Mixture Design
LI Kai, ZHANG Meiping, MA Kaixiang, et al.
- 大孔树脂初步纯化美洲合欢花花色苷 余亚选,秦飞,陈仲巍,等(38)
Purification and Primary Structural Identification of Anthocyanins from *Calliandra haematocephala* by Macroporous Resin
YU Yaxuan, QIN Fei, CHEN Zhongwei, et al.
- 正交试验优化染料木素-锌配合物合成工艺 王有娣,冯钰舒,唐旗玲,等(43)
Orthogonal Test Optimized the Synthetic Process of Genistein-Zinc Complexes
WANG Youdi, FENG Yushu, TANG Qiling, et al.
- 猪胰脏中胰淀粉酶的提取及其稳定性 岳晓嵩,陈贵敏(46)
The Extraction and Stability of Pancreatic Amylase from Swine Pancreas
YUE Xiaoyu, CHEN Guimin
- 提高人参茎叶皂苷中稀有人参皂苷含量的工艺 许凌巧,王安琪,何正有,等(50)
The Technology of Increasing the Content of Rare Ginsenosides in Ginseng Stem and Leaf Saponins
XU Lingqiao, WANG Anqi, HE Zhengyou, et al.
- 响应面优化纤维素酶提取香榧假种皮多酚类物质 冯孝杰,沈倩婷,陈霖,等(54)
Optimization of Cellulase Extraction of Polyphenols from the Episperme of *Torreya grandis* by Response Surface Methodology
FENG Xiaojie, SHEN Qianting, CHEN Ben, et al.
- 碱性微晶纤维素在油脂脱酸中的应用 卢静静,文俊仁,张银,等(59)
Application of Alkaline Microcrystalline Cellulose in Adsorption of Free Fatty Acids from Rapeseed Oil
LU Jingjing, WEN Junren, ZHANG Yin, et al.
- 曲拉干酪素离心喷雾干燥脱水工艺 苏德亮,罗丽,崔广智,等(63)
The Dewatering Process of Qula Casein Centrifugal Spray Drying
SU Deliang, LUO Li, CUI Guangzhi, et al.
- 野生蒲公英漂烫中叶绿素和颜色的热降解动力学 康三江,张海燕,苟丽娜,等(66)
Kinetics of Chlorophyll Degradation and Color Loss in Wild Dandelion
KANG Sanjiang, ZHANG Haiyan, GOU Lina, et al.
- 响应面法优化高脂酸奶发酵工艺及其品质分析 朱静静,张红彩,赵存朝,等(71)
Optimization of High-fat Yoghurt Fermentation Process by Using Response Surface Methodology and Its Quality Analysis
ZHU Jingjing, ZHANG Hongcai, ZHAO Cunchao, et al.
- 大豆蛋白的酶解及在 γ -聚谷氨酸发酵工艺中的应用初探 邹水洋,叶植湘,邱华贤,等(77)
Enzymatic Hydrolysis of Soybean Protein and Application in Fermentation Process of γ -Polyglutamic Acid
ZOU Shuiyang, YE Zhixiang, QIU Huaxian, et al.
- 芦笋下脚料可溶性纤维的提取及其抗氧化性 王瑶,吴茂玉,王兆升,等(81)
Extraction of Soluble Dietary Fiber from Green Asparagus Waste and Its Antioxidant Activity
WANG Yao, WU Maoyu, WANG Zhaosheng, et al.
- 响应面优化饮料中咖啡因的前处理方法 魏陈楠,金惠玉,陈彦凤,等(86)
Response Surface Optimization of Pretreatment Method for Caffeine in Beverage
WEI Chennan, JIN Huiyu, CHEN Yanfeng, et al.

- 发芽糙米汉麻仁速溶饮品的研制
Development of Instant Drink Powder of Germinated Brown Rice and Hemp Seed 石杰, 宋淑敏, 刘宇峰, 等 (90)
SHI Jie, SONG Shumin, LIU Yufeng, et al.
- 高粱茶制作工艺
The Processing of Sorghum Tea 朱俊玲, 闫巧珍, 牛成, 等 (93)
ZHU Junling, YAN Qiaozhen, NIU Cheng, et al.
- 降低洋槐蜜黑啤酒中高级醇的含量
The Reducing Higher Alcohol Content of Acacia Honey Black Beer 刘连成 (98)
LIU Liancheng
- 沙棘籽油微胶囊化的乳化工艺
The Emulsification Technology of Microcapsules of Sea Buckthorn Seed Oil 刘鑫, 朱丹, 牛广财, 等 (101)
LIU Xin, ZHU Dan, NIU Guangcai, et al.
- 闽北霉豆子加工过程中污染物的监测及HACCP体系的建立
Monitoring of Pollutants and Establishment of HACCP System during the Processing of Minbei Meidouzi 张静, 傅新征, 邓冬莲, 等 (106)
ZHANG Jing, FU Xinzhen, DENG Donglian, et al.
- 散装熟食生产销售过程中生物性危害分析及工艺改进
The Process of Food Production and Sales Hazard Analysis and Process Improvement of Cooked Food 周旺 (111)
ZHOU Wang
- 马铃薯雪花全粉真空冷冻干燥制备工艺及其性质
Vacuum Freeze-drying Technology and Properties of Potato Snowflakes 薛海, 贺阳, 孟祥敏, 等 (113)
XUE Hai, HE Yang, MENG Xiangmin, et al.
- 毛建草袋泡茶的研究
The Research of *Dracocephalum rupestre* Hance Tea Bag 王腾飞, 赵颖, 王志华, 等 (118)
WANG Tengfei, ZHAO Ying, WANG Zhihua, et al.
- 超声提取联合膜分离技术纯化甘草酸的工艺
Purification of Glycyrrhizic Acid by Using Ultrasonic Extraction and Membrane Separation Technology 牛志超, 高少雄, 郑晓宇 (122)
NIU Zhichao, GAO Shaoxiong, ZHENG Xiaoyu
- 蓝圆鲋多肽亚铁螯合物制备及其抗氧化性
The Preparation and Antioxidant Activity of Iron Chelating Peptides from *Decaperus maruadsi* 肖玉娟, 傅奇, 何少贵, 等 (126)
XIAO Yujuan, FU Qi, HE Shaogui, et al.
- 透明质酸胶原蛋白冰糖燕窝研制及其改善皮肤水分功效
Development of Hyaluronic Acid Collagen Crystal Sugar Cubilose and Its Effect on Moisture Improvement of Skin 查圣华, 王俊亮, 廉翠翠, 等 (129)
ZHA Shenghua, WANG Junliang, LIAN Cuicui, et al.
- 不同发酵工艺对大球盖菇酵素质量的影响
Effect of Different Fermentation Processes on the Equality of *Stropharia rugosoannulata* Jiaosu 梅子龙, 陈润杰, 杨锐, 等 (135)
MEI Zilong, CHEN Runjie, YANG Kun, et al.
- 超声波辅助法微乳提取玉米黄粉中玉米黄素工艺
Ultrasonic Assisted Extraction of Zeaxanthin from Zein Powder by Microemulsion 李秀鑫, 于晓丹, 吴红艳, 等 (140)
LI Xiuxin, YU Xiaodan, WU Hongyan, et al.
- 紫茄超氧化物歧化酶的提取及其活性测定
SOD Extraction and Activity Determination from Purple Eggplant 潘百明, 苏辉兰, 梁昌祥, 等 (143)
PAN Baiming, SU Huilan, LIANG Changxiang, et al.
- 咸鸭蛋腌制废液料的绿色高效联合膜分离循环利用
Separation and Recycling of the Preserved Effluent Brine of Salted Duck Eggs Using Joint Membrane System 唐朝庆, 蔡朝霞, 程锦文, 等 (146)
TANG Chaoqing, CAI Zhaoxia, CHENG Jinwen, et al.

研究探讨

- 三叶青不同萃取部位抗氧化活性
Antioxidant Activities of Different Solvent Extracts from *Tetrastigmatis hemsleyana* 何文, 李瀚鑫, 王晰雯, 等 (151)
HE Wen, LI Hanxin, WANG Xiwen, et al.
- 羧甲基壳聚糖/海藻酸钠/纳米二氧化硅涂膜保鲜草莓
Carboxymethyl Chitosan with Different Degree of Substitution/Sodium Alginate/Nano SiO₂ 谭福能, 金梦飞 (155)
TAN Funeng, JIN Mengfei
- 复合涂层对草莓保鲜效果的影响
Influence of Sodium Azide on the Advanced Glycation End Products with Fluorescence Properties 杨玉莹, 朴春红, 王玉华, 等 (159)
YANG Yuying, PIAO Chunhong, WANG Yuhua, et al.
- 钛酸纳米管增强低甲氧基果胶/壳聚糖复合膜的性能
The Properties of Low Methoxy Pectin/Chitosan Composite Films Enhanced by Titanate Nanotubes 郑诗钰, 李洁, 张美清, 等 (164)
ZHENG Shiyu, LI Jie, ZHANG Meiqing, et al.
- 不同贮藏方式下四川白酒的性质变化
The Properties of Sichuan Liquor under Different Storage Methods 王涛, 罗政, 文春平, 等 (169)
WANG Tao, LUO Zheng, WEN Chunping, et al.
- 蛋清粉对葡萄酒的澄清效果
Clarification Effect of Egg White Powder on Wine 王超群, 帕孜拉·阿布力米提, 李学文 (173)
WANG Chaoqun, ABULIMITI Pazila, LI Xuewen
- 茶多酚/直链淀粉复合物体系的构建及表征
Construction and Characterization of Single Helix System of Tea Polyphenols/Amylose Inclusion Complexes 景悦, 刘华玲, 史苗苗, 等 (177)
JING Yue, LIU Hualing, SHI Miaomiao, et al.
- 基于气味指纹信息的瓜蒌籽产地识别
Recognition of Production Areas for *Trichosanthes kirilowii* Oils Based on Odor Fingerprint Information 斯中发, 王月, 黄金晶, 等 (181)
SI Zhongfa, WANG Yue, HUANG Jinjing, et al.
- 磁性纳米Fe₃O₄-SiO₂载体的改性及其在脂肪酶固定化中的应用
Modification of Magnetic Nanometer Fe₃O₄-SiO₂ and Its Application in Lipase Immobilization 甘露菁, 田韩, 荣蕊, 等 (185)
GAN Lujing, TIAN Han, RONG Han, et al.

声明

论文一经录用,即视为作者将论文整体以及附属于作品的图、表、摘要或其他可以从论文中提取部分的全部复制传播权利——包括但不限于复制权、发行权、信息网络传播权、翻译权、汇编权、改编权等——转让给本编辑部,并同意可使用上述各项权利。凡需在本刊发表的论文,将会在被授权的传播单位进行各种方式的数据化处理(即包括印刷版、光盘版和网络版等),其作者文章著作权使用费已包含在出版后我刊支付的一次性稿酬中。若作者不同意上述处理,请在投稿时,向编辑部提出书面说明,否则视为同意上述各项声明。

《食品工业》编辑部

- 6个红紫芽茶14种化学成分含量测定比较 念波, 段双梅, 石兴云, 等 (189)
Determination of the Contents of 14 Components in 6 Purple Tea Shoots
NIAN Bo, DUAN Shuangmei, SHI Xingyun, et al.
荞麦粉对荞麦挂面品质影响 高国祥, 孙君庚, 阴志刚 (194)
The Effect of Buckwheat Flour on Buckwheat Noodles Quality
GAO Guoxiang, SUN Jungeng, YIN Zhigang
超声处理对肌原纤维蛋白凝胶特性和结构的影响 刁小琴, 关海宁, 乔秀丽, 等 (197)
Effect of Ultrasound on Gel Properties and Structure of Pork Myofibrillar Protein
DIAO Xiaoqin, GUAN Haining, QIAO Xiuli, et al.
铜-还原碘量法测定薏苡仁可溶性糖含量 王春艳, 袁毅, 白雪梅 (201)
Determination the Content of Soluble Sugar in Coix Seed by Shaffer-Somogyi
WANG Chunyan, YUAN Yi, BAI Xuemei

食品机械

- 基于食品包装箱码放的码垛机器人运动学 陈亚琳 (206)
The Kinematics of Stacking Robot Based on Food Packing Box Stacking
CHEN Yalin
小袋食品包装机袋膜纠偏控制系统设计 赵璐, 杨伟兵 (210)
Design of Bag Film Correction Control System for Small Bag Food Packaging Machine
ZHAO Lu, YANG Weibing

专题论述

- 网购食品安全法律责任制度与监管模式 朱珞 (213)
The Law, Responsibility and Monitoring Modes of Online Bought Foods
ZHU Li
肽锌螯合物研究进展 李晨, 陈复生, 布冠好 (217)
Research Progress of Zinc-Chelating Peptide
LI Chen, CHEN Fusheng, BU Guanhao
乙酰胆碱酯酶生物传感器研究进展 吕晓平, 郭利静, 李宁, 等 (221)
Progress in Research on Acetylcholinesterase Biosensor
LÜ Xiaoping, GUO Lijing, LI Ning, et al.
蜂蜜品种识别和掺假鉴别的研究进展 陈晓明, 初叶心, 乔江涛, 等 (225)
Research Progress on Variety Identification and Adulteration Identification of Honey
CHEN Xiaoming, CHU Yexin, QIAO Jiangtao, et al.
数字技术驱动下餐饮业与冷链物流协同创新发展路径 陈红霞 (230)
Cooperative Innovation Development Path of Catering Industry and Cold Chain Logistics
Driven by Digital Technology
CHEN Hongxia
《上海市食品安全条例》居民认知及提升策略 肖嫦, 李玉峰, 平瑛 (234)
Citizens' Cognition and Promotion Strategy of Regulations on Food Safety of Shanghai
XIAO Chang, LI Yufeng, PING Ying
红毛藻研究进展 纪乃茹, 李月, 姜泽东, 等 (238)
Advances in Research on *Bangia fuscopurpurea*
JI Nairu, LI Yue, JIANG Zedong, et al.
基于《食品质量管理》课程学习动机的调查与分析 张路遥, 韩梅, 黄玥, 等 (242)
Investigation and Analysis of Learning Motivation of Food Quality Management Course
ZHANG Luyao, HAN Mei, HUANG Yue, et al.
十八碳四烯酸的研究进展 李哲夫, 何靖宇, 王明兹, 等 (245)
A Review about Stearidonic Acid
LI Zhefu, HE Jingyu, WANG Mingzi, et al.
纤维素的降解制备及应用研究进展 刘晓飞, 郑志辉, 宋洁, 等 (249)
Progress on Preparation and Application of Cellulose Degradation
LIU Xiaofei, ZHENG Zhihui, SONG Jie, et al.
水产制品凝胶的研究进展 薛茜, 王芳, 张龙涛 (253)
Review on Gel in Aquatic Product
XUE Xi, WANG Fang, ZHANG Longtao
水不溶性膳食纤维生理功能、制备工艺及应用研究进展 宋康, 宋莎莎, 弓志青, 等 (258)
Properties, Physiological Function, Preparation Technology and Application of Insoluble Dietary
Fiber
SONG Kang, SONG Shasha, GONG Zhiqing, et al.
紫球藻生物质的研究进展 黄子诚, 肖雪花, 钟晨, 等 (262)
Recent Progress about *Porphyridium* Biomass
HUANG Zicheng, XIAO Xuehua, ZHONG Chen, et al.
贝类精氨酸激酶致敏性的研究进展 赵晓涵, 张江涛, 李国明, 等 (267)
Advances in Sensitization of Shellfish Arginine Kinase
ZHAO Xiaohan, ZHANG Jiangtao, LI Guoming, et al.

分析检测

- 液相色谱-串联质谱法测定食品中壬基酚残留 王浩, 贾婧怡, 于晓瑾, 等 (271)
Determination of Nonyl Phenol Residue in Food by Liquid Chromatography-Tandem Mass
Spectrometry
WANG Hao, JIA Jingyi, YU Xiaojin, et al.
GPC-UPLC-MS/MS法测定植物油中的黄曲霉毒素 马作江, 黄山, 杨迪, 等 (276)
Determination of Aflatoxins in Vegetable Oil by GPC-UPLC-MS/MS
MA Zuojiang, HUANG Shan, YANG Di, et al.
电子鼻对市售不同品牌道口烧鸡香气的差异性分析 孙灵霞, 李苗云, 柳艳霞, 等 (280)
Analysis on the Flavor Differences of Market Different Brands of Daokou Roasted Chicken by
Electronic Nose
SUN Lingxia, LI Miaoyun, LIU Yanxia, et al.

不锈钢餐具中12种金属元素的迁移量分析	孙衍, 万峰, 王国雨, 等 (284)
Analysis of 12 Migratory Metal Elements in Stainless Steel Tableware	SUN Kan, WAN Feng, WANG Guoyu, et al.
食品中驴源性成分环介导等温扩增检测方法的建立	柳毅, 伊斯雅 (288)
Establishment of Loop-Mediated Isothermal Amplification Method for Detection of Donkey Components in Foods	LIU Yi, YIN Siya
微波消解-浓度直读法快速测定马兰中的4种阳离子	郭楠楠, 段秋虹 (292)
Rapid Determination of Four Cations in Malan by Microwave Digestion-Direct Reading Concentration Method	GUO Nannan, DUAN QiuHong
免疫亲和柱法测定生湿面制品中T-2毒素含量	杨勤, 况刚, 周浓, 等 (296)
Determination of T-2 Toxin in Raw Wet Noodle Products by Immunoaffinity Column	YANG Qin, KUANG Gang, ZHOU Nong, et al.
利用二维气相色谱质谱鉴定清香型白酒香气成分	蔡炳彪, 张凤梅, 牛云蔚 (300)
Identification of Aroma Components in Light Aroma Type Liquor by Two-Dimensional Gas Chromatography-Mass Spectrometry	CAI Bingbiao, ZHANG Fengmei, NIU Yunwei
气相色谱法测定水产品中丙泊酚麻醉剂的残留量	颜瑾瑞, 黄和, 高平, 等 (305)
Determination of Propofol Anesthetic Residues in Aquatic Products by Gas Chromatography	YAN Huilin, HUANG He, GAO Ping, et al.
微波消解-ICP-MS测定纸质食品接触制品中六种元素	李杰, 冷安芹, 周定友, 等 (309)
Determination of Six Elements in Disposable Paper-Based Food Contact Products Using Microwave Digestion ICP-MS	LI Jie, LENG Anqin, ZHOU Dingyou, et al.

营养安全

消费者对品牌蔬菜安全的认知水平和购买行为分析	张娜, 张晓英 (313)
Analysis of Consumer's Cognition Level and Purchasing Behavior on Brand Vegetable Safety	ZHANG Na, ZHANG Xiaoying
青稞苗粉营养品质分析	白婷, 靳玉龙, 朱明霞, 等 (318)
Nutritional Quality Evaluation of Highland Barley Grass Powder	BAI Ting, JIN Yulong, ZHU Mingxia, et al.
不同产区绿茶氨基酸及矿物元素分析评价	王雪萍, 高士伟, 郑鹏程, 等 (322)
Analysis and Evaluation of Amino Acid and Mineral Elements for Green Tea in Different Production Areas	WANG Xueping, GAO Shiwei, ZHENG Pengcheng, et al.
恒天然全脂乳粉营养成分分析	李亚萍, 崔广智, 苏德亮, 等 (326)
The Nutritional Ingredient of Fonterra Whole Milk Powder	LI Yaping, CUI Guangzhi, SU Deliang, et al.
我国市售婴幼儿谷类辅助食品现状调查——聚焦营养成分	赵浩吉, 邓陶陶, 屈鹏峰, 等 (328)
Study on the Distribution of Nutrients Content in Complementary Food for Infant and Young Children—Focusing on Nutrients	ZHAO Haoji, DENG Taotao, QU Pengfeng, et al.
ICP-MS测定枸杞中的22种无机元素	蒋金花, 周安丽, 徐新忠, 等 (333)
Determination of 22 Inorganic Elements in Lycium barbarum L. by ICP-MS	JIANG Jinhua, ZHOU Anli, XU Xinzhong, et al.
山竹的花色苷、黄酮、总酚含量及其抗氧化活性	祝思宇, 肖怡, 陈冠林, 等 (338)
Anthocyanins, Flavonoids, Total Phenolic Contents and Antioxidant Activities of Mangosteen	ZHU Siyu, XIAO Yi, CHEN Guanlin, et al.
龙眼/荔枝组织中活性成分含量与抗氧化性的相关性分析	牛改改, 覃媚, 游刚, 等 (344)
Analysis of the Correlation between the Content of Active Components and Antioxidant Activity in Longan/Litchi Tissues	NIU Gaigai, QIN Mei, YOU Gang, et al.

信息	(163) (184) (205) (257) (295) (317)
搬迁通知	(150)

广告·书评

食品企业成本会计核算与控制——评《食品企业管理》	薛国红
插画在食品包装设计中的运用——评《食品包装设计》	韩智颖
电子商务平台下食品品牌营销策略研究——评《食品营销学》	蓝军斌
茶文化的弘扬与发展——评《中华茶文化与健康》	李 睿
食品专业商务英语实践教学——评《食品专业英语》	刘 露
翻转课堂在食品专业英语教学中的运用——评《食品专业英语》	刘 燕
日本饮食文化研究——评《日本的餐桌》	宁雅南
音乐在治病保健中的作用——评《音乐保健》	王 凯
食品企业成本会计管理研究——评《餐饮企业财务管理》	王素娟
高校大学生的饮食心理与行为研究——评《饮食消费心理学》	王晓燕
足球运动员的饮食营养研究——评《运动营养学》	文 雄
日本绿色食品料理——评《绿色食品与有机食品》	康 乐
汪曾祺文学中的美食文化——评《中国饮食文化》	王锦坤
法国饮食文化研究——评《法国饮食文化的风貌与流变》	张 梅



广告

使用精选鸡肉、鸡蛋、葱、蒜等原料
帮助确保鲜美口感



扫一扫手机京东下单



扫一扫手机淘宝下单

高品质 好滋味

