

食品工业

THE FOOD INDUSTRY

ISSN 1004-471X

CN 31-1532/TS

5

2020



QK2028704

清美 | Tramy™

醇豆浆



>4.6%

蛋白质含量

醇

柔滑香醇



非转基因大豆



清美 | Tramy™

醇豆浆

蛋白质含量 >4.6%

柔滑香醇

非转基因



净含量: 1L

上海清美绿色食品(集团)有限公司

地址: 上海市浦东新区宣桥镇三灶工业园区宣春路201号, 宣美绿(06)号1, 2楼



清美公众号

万方数据

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5期(月刊)

Contents

工艺技术

- 响应面法优化虎杖大黄素的提取工艺 董加宝, 彭心洁, 贺思 (1)
Extraction Process of Emodin from *Polygonum cuspidatum* by Response Surface Methodology
DONG Jiabao, PENG Xinjie, HE Si
- 不同冷冻贮藏温度对椰肉保鲜效果和加工特性的影响 王媛媛, 夏秋瑜, 李瑞, 等 (5)
Effects of Different Freezing Storage Temperatures on the Preservation and Processing
Characteristics of Coconut Meat WANG Yuanyuan, XIA Qiuyu, LI Rui, et al.
- 黑莓胶原蛋白小分子肽的制备工艺优化 赵慧芳, 薛源, 黄烨, 等 (9)
Optimization of Blackberry Collagen Beverage Formula
ZHAO Hui Fang, XUE Yuan, HUANG Ye, et al.
- 黄菇酸奶制备工艺 赵添, 付玲, 谭思敏, 等 (13)
Preparation of *Physalis pubescens* L. Yogurt ZHAO Tian, FU Ling, TAN Simin, et al.
- 星点设计-效应面法优化麦冬山楂甘草共提工艺 张萌, 张晓丹, 凌晓冬, 等 (17)
Optimization of the Extraction Process of *Ophiopogon japonicum*, Hawthorn and Glycyrrhiza
by Central Composite Design-Response Surface Method
ZHANG Meng, ZHANG Xiaodan, LING Xiaodong, et al.
- 响应面法优化猕猴桃萝卜复合果蔬粉喷雾干燥工艺 叶双双, 楚文靖, 姜薇, 等 (20)
Optimization Spray Drying of Kiwi Fruit and Carrot Compound Powder by Response Surface
Methodology YE Shuangshuang, CHU Wenjing, JIANG Wei, et al.
- 杨桃果酒发酵工艺 谭雯文 (24)
Fermentation Techniques of Carambola Fruit Wine TAN Wenwen
- 乳酸菌粉培养基优化复配研究及应用 李鹏冲, 张立攀, 章建军, 等 (27)
Study and Application of Optimal Mixture of Lactic Acid Bacteria Powder Medium
LI Pengchong, ZHANG Lipan, ZHANG Jianjun, et al.
- 北五味子麦芽醇素发酵工艺优化及其生物活性初探 董佳萍, 颜飞翔, 牛广财, 等 (31)
Optimization of Fermentation Process of *Schisandra chinensis* Barley Malt Jiaosu and Primary
Study of Its Bioactivity DONG Jiaping, YAN Feixiang, NIU Guangcai, et al.
- 仙人掌超氧化物歧化酶提取、部分纯化及其饮料的制备 闵玉涛, 宋彦显, 聂卉, 等 (35)
Extraction and Partial Purification of Superoxide Dismutase from Cactus and Its Beverage
Preparation MIN Yutao, SONG Yanxian, NIE Hui, et al.
- 均匀设计法优化麦麸阿魏酸的酶法提取工艺 赵文红, 冯丽然, 关二旗, 等 (38)
Optimization of Extraction Process of Wheat Bran Ferulic Acid by Uniform Design Method
ZHAO Wenhong, FENG Liran, GUAN Erqi, et al.
- 高蛋白高膳食纤维豆腐生产工艺 马春芳, 王彩华, 刘军, 等 (44)
Production Technology of High Protein and High Dietary Fiber Tofu
MA Chunfang, WANG Caihua, LIU Jun, et al.
- 浸渍处理鲜切南瓜富集 γ -氨基丁酸的工艺优化 白青云, 赵立, 刘明亚 (48)
Optimization of Processing for γ -Aminobutyric Acid Accumulation in Fresh-cut Pumpkin Using
Dipping Treatment BAI Qingyun, ZHAO Li, LIU Mingya
- 超声波协同复合酶法提取圣女果皂苷工艺优化 辛明, 孙宇, 李昌宝, 等 (53)
Optimization of Extraction Technology of Saponin from Cherry Tomato by Ultrasound Assisted
with Compound Enzyme Extraction XIN Ming, SUN Yu, LI Changbao, et al.
- 聚乙二醇/(NH₄)₂SO₄双水相萃取香菇多糖中蛋白质 王莹, 邢晓玲, 李屿君, 等 (57)
Extraction of Protein from *Lentinan* by Aqueous Two-Phase Polyethylene Glycol/(NH₄)₂SO₄
WANG Ying, XING Xiaoling, LI Yujun, et al.
- 营养素在干湿法复合生产工艺中的衰减 尹兰, 罗丽, 崔广智, 等 (61)
Attenuation of Nutrients in Dry-Wet Compound Production Process
YIN Lan, LUO Li, CUI Guangzhi, et al.
- 大蒜精油微胶囊的制备工艺 李宇, 孙钟雷, 罗入舒 (64)
The Preparation Process of Garlic Essential Oil Microcapsule
LI Yu, SUN Zhonglei, LUO Renshu
- 川明参无硫护色工艺 熊素琴, 李丹, 杨森, 等 (68)
The Non-sulfur Color Protection Technology of *Chuanmingshen violaceum*
XIONG Suqin, LI Dan, YANG Sen, et al.
- 超声波-微波联合提取绿芦笋中水溶性粗多糖的工艺优化 崔守富, 邵家威, 郝征红, 等 (72)
Process Optimization of Ultrasonic-Microwave Combined Extraction of Water-Soluble Crude
Polysaccharides from Green Asparagus CUI Shoufu, SHAO Jiawei, HAO Zhenghong, et al.
- 复合酶水解杂粮小米粉加工的工艺 马丽媛, 李杨, 张雅娜, 等 (77)
The Process Recipes of Compound Enzymatic Hydrolysis Multigrain Millet Flour
MA Liyuanyuan, LI Yang, ZHANG Yana, et al.
- 响应面法优化黄精总蛋白提取工艺及其氨基酸含量 王远茜, 陈艳艳, 宋宸宇, 等 (81)
Optimization of Total Protein from Sealwort by Response Surface Methodology and Its
Determination of Amino Acid Content WANG Yuanxi, CHEN Yanyan, SONG Chenyu, et al.

The Food Industry

- 蔬菜和水果中维生素C含量测定及其稳定性 董兰艳, 余文琴, 朱玲玲, 等 (87)
Determination of Vitamin C in Vegetables and Fruits and Its Stability
TONG Lanyan, YU Wenqin, ZHU Lingling, et al.
- 白藜芦醇螺旋藻复合片制作配方优化 杨生辉, 王丽娟, 罗光宏, 等 (90)
Optimization of Formulation and Processing of Resveratrol and *Spirulina* Complex Tablets
YANG Shenghui, WANG Lijuan, LUO Guanghong, et al.
- 月饼饰面液的研制 朱香溢, 潘振辉, 高彤, 等 (94)
Development of Moon Cake Surface Coating Solution
ZHU Xianghao, PAN Zhenhui, GAO Tong, et al.
- KGM/纳米ZnO复合膜透湿性工艺优化 韦巧艳, 柳富杰, 李大成, 等 (99)
Optimization of Moisture Permeability of KGM/nano-ZnO Composite Film
WEI Qiaoyan, LIU Fujie, LI Dacheng, et al.
- 薄荷胶囊壁材制备及其性质 孙炜炜, 蔡超, 刘坚, 等 (104)
Preparation and Properties of the Wall Materials of Menthe Flavor Capsule
SUN Weiwei, CAI Chao, LIU Jian, et al.
- 响应面优化大孔树脂纯化太行菊总黄酮及其降糖活性 葛水莲, 陈建中, 刘娜, 等 (107)
Purification of Total Flavonoids from *Opisthoppappus taihangensis* with Macroporous Resins by Response Surface Analysis and Its Hypoglycemic Activity
GE Shuilian, CHEN Jianzhong, LIU Na, et al.
- 发酵型滁菊酱的工艺优化 周颀, 许小倩, 潘东润, 等 (111)
The Development of a Fermented *Chrysanthemum morifolium* Ramat Jam
ZHOU Di, XU Xiaoqian, PAN Dongrun, et al.
- 响应面优化葛根山药挂面制作工艺 苏光林, 何冬雪, 谢文佩 (117)
Response Surface Optimization of Radix Pueraria and Yam Noodle Production Process
SU Guanglin, HE Dongxue, XIE Wenpei
- 青稞枸杞酥性饼干的配方及质构特性 曹丽萍, 马秀花, 肖明, 等 (121)
Research on the Formulation and Texture Characteristics of Highland Barley Matrimony Vine Biscuits
CAO Liping, MA Xiuhua, XIAO Ming, et al.
- 酶法处理油茶籽壳制备低聚木糖工艺的优化 张立钊, 卢昌丽, 陈力力, 等 (126)
Optimization of Enzymatic Treatment of *Camellia oleifera* Seed Shell for Preparation of Xylooligosaccharides
ZHANG Lizhao, LU Changli, CHEN Lili, et al.
- 响应面法优化提取苦豆子生物碱及其抑菌性 王福玲 (130)
Optimization of Extraction of Alkaloid from *Sophora alopecuroides* by Response Surface Methodology and Its Antimicrobial Activity
WANG Fuling
- 响应面优化丑橘皮精油提取及其抑菌性 樊迎, 王雪婷, 郭雅娟, 等 (134)
The Process Optimization of Extraction Essential Oil from *Citrus dekopon* Peel by Response Surface Methodology and Its Bacteriostasis
FAN Ying, WANG Xueting, GUO Yaxian, et al.
- 双酶法制备蓝莓果渣膳食纤维的工艺 徐峥嵘, 李佳, 马正, 等 (139)
The Preparation of Dietary Fiber from Blueberry Pomace by Double Enzymatic Method
XU Zhengrong, LI Jia, MA Zheng, et al.
- 枸杞杏鲍菇复合运动饮料的研制 陈津津, 冯嘉诚 (142)
Preparation of *Lycium barbarum* and *Pleurotus eryngii* Compound Sports Beverage
CHEN Jinjin, FENG Jiacheng
- 响应面法优化亚临界萃取金丝小枣工艺 何峰, 刘伟, 袁琳, 等 (147)
The Optimize of Subcritical Golden-silk Jujube Extraction of Response Surface
HE Feng, LIU Wei, YUAN Lin, et al.
- 贯筋藤蛋白酶水解槟榔江水牛酪蛋白制备抗菌肽 赵琼, 李素梅, 陈昌航, 等 (151)
Enzymatic Hydrolysis of Binglangjiang Buffalo Casein by *Dregea sinensis* Hems. Protease for Preparing Antimicrobial Peptides
ZHAO Qiong, LI Sumei, CHEN Changhang, et al.
- 藜麦酵素的制备工艺及活性 雨田, 胡一晨, 彭继心, 等 (156)
The Preparation Technology and Activity of Quinoa Enzyme
YU Tian, HU Yichen, PENG Lianxin, et al.
- 菊芋叶酵素的制备 张艳明, 吴昊, 李娟, 等 (160)
Preparation of *Helianthus tuberosus* Leaf Enzyme
ZHANG Yanming, WU Hao, LI Juan, et al.
- 西藏地区青稞加工前后品质及风味物质分析 于翠翠, 王波, 张文会 (163)
Analysis of Quality and Flavor Substances of Tibetan Highland Barley and Zanza
YU Cuicui, WANG Bo, ZHANG Wenhui
- 真空预冷终温和补水率对菠菜采后贮藏品质影响 解新方, 张洁, 王志东 (166)
Effect of Terminal Temperature and Compensated Water on Vacuum Precooling of Spinach and Its Effect on Storage Quality
XIE Xinfang, ZHANG Jie, WANG Zhidong

研究探讨

- 黑虎掌菌多糖脱色工艺及其抗氧化活性 冉靓, 周婵媛, 张桂玲, 等 (170)
Decolorization Process and Antioxidant Activity of Polysaccharide from *Sarcodeon aspratrum* (Berk.) S. Ito
RAN Liang, ZHOU Chanyuan, ZHANG Guiling, et al.
- 海藻酸钠-乳清蛋白复合包埋益生菌及特性 周莉, 王晓瑞, 谭群, 等 (175)
The Characteristics of Probiotics Embedded with Sodium Alginate and Whey Protein
ZHOU Li, WANG Xiaorui, TAN Jing, et al.
- 食品中亚磷酸盐的限量标准及检测方法探究 房艳, 付萌, 高俊海 (179)
Limit Standards and Determination Methods for Phosphite in Foods
FANG Yan, FU Meng, GAO Junhai
- 鲜食核桃油的超声辅助萃取及其成分分析 褚朝森, 周梅生, 顾明华, 等 (183)
Ultrasound-Assisted Extraction of Fresh Walnut Oil and Its Component Analysis
CHU Chaosen, ZHOU Meisheng, GU Minghua, et al.
- “虾壳基壳聚糖的制备及表征”有机化学综合性实验设计 宫贵贞, 邱林子 (187)
Design on Comprehensive Organic Chemical Experiment: Preparation and Characterization of Chitosan from Shrimp
GONG Guizhen, QIU Linzi
- 食品减盐研究中挂面的钠/钾溶出及力学性质 邢宇, 田红美, 贾高鹏, 等 (191)
Low-Salt Food-Based Study on Sodium/Potassium Dissolution and Mechanical Property of Dried Noodles
XING Yu, TIAN Hongmei, JIA Gaopeng, et al.

《食品工业》编辑部

- 不同抗褐变剂处理对鲜切慈菇褐变的影响 廖玲燕, 凌月霜, 刘云芬, 等 (195)
Effects of Different Anti-browning Agents Treatments on Browning of Fresh-cut Arrowhead during Cold Storage LIAO Lingyan, LING Yueshuang, LIU Yunfen, et al.
金银花绿原酸与芦丁、槲皮素协同抗氧化作用 石艳宾, 鲍佳彤, 王亦萱, 等 (199)
Synergistic Antioxidant Effect among Honeysuckle Chlorogenic Acid, Rutin and Quercetin SHI Yanbin, BAO Jiatong, WANG Yixuan, et al.
昆明呈贡新鲜及加工蔬菜中亚硝酸盐含量变化 吴文彬, 谢磊磊, 李理, 等 (203)
Changes of Nitrite Content in Storage and Processing Vegetables in Chenggong Kunming WU Wenbin, XIE Leilei, LI Li, et al.
卡拉胶-仙草胶流变学特性及其复合膜性能 望运滔, 吴萌萌, 李少华, 等 (206)
Rheological Properties of Carrageenan/Hsian-tsaio Gum and Properties of the Composite Film WANG Yuntao, WU Mengmeng, LI Shaohua, et al.
枸杞提取液主要成分含量与体外抗氧化活性的相关性 周旋, 梁晓婕, 王亚军, 等 (211)
Correlation of Main Components Content of Wolfberry Extract and Antioxidant Activity *in Vitro* ZHOU Xuan, LIANG Xiaojie, WANG Yajun, et al.
转 *cry1Ab/c* 水稻环介导等温扩增快速检测方法 王稼璇, 胡昱萱, 吴海星, 等 (215)
Rapid Detection of *cry1Ab/c* Gene in Transgenic Insect-Resistant Rice Using Loop-Mediated Isothermal Amplification Method WANG Jiaxuan, HU Yuxuan, WU Haixing, et al.

食品机械

- 食品自动包装机的设计与开发 袁飞, 高雪 (220)
Design and Development of Automatic Food Packaging Machine YUAN Fei, GAO Xue
禽蛋食品在线智能品质检测控制系统研究与设计 汤钦林 (223)
Design of Online Intelligent Quality Inspection and Control System for Egg Food TANG Qinlin
食品定量称重包装控制系统设计 王萌 (226)
Design of Food Quantitative Weighing and Packaging Control System WANG Meng
基于DSP电磁振动式食品分装机控制系统设计 贾祥云 (229)
Design of Control System for Electromagnetic Vibration Food Distributor Based on DSP JIA Xiangyun
基于机器视觉的禽蛋外观品质在线检测系统设计 陈静, 梁俊毅 (232)
Design of On-line Detection System for Egg Appearance Quality Based on Machine Vision CHEN Jing, LIANG Junyi

专题论述

- 面向新工科的粮食工程实验课程群建设与实践 吴晓娟, 吴伟, 林亲录, 等 (235)
The Construction and Practice of Experimental Course Group for Grain Engineering for the New Engineering Disciplines WU Xiaojuan, WU Wei, LIN Qinlu, et al.
国内外食品工程原理课程教学研究发展现状与思考 汪昌保, 程秩群, 孙柯, 等 (241)
Situation and Consideration on Teaching Research of Principles of Food Engineering Worldwide WANG Changbao, CHENG Yiqun, SUN Ke, et al.
动物性食品过敏导致的食物安全风险及其控制措施 肖静, 邹萍萍, 田琳, 等 (245)
Food Safety Risks Caused by Animal Food Allergies and the Control Measures XIAO Jing, ZOU Pingping, TIAN Lin, et al.
红外加热技术在红枣加工中的应用 任松伟, 李传峰, 李博, 等 (250)
Application of Infrared Heating Technology in the Processing of Red Jujube REN Songwei, LI Chuanfeng, LI Bo, et al.
核桃肽制备工艺的研究进展 郝云涛, 珠娜, 李勇 (253)
Research Progress on Preparation Technology of Walnut Peptides HAO Yuntao, ZHU Na, LI Yong
改善易吸湿粉体流动性的研究进展 刘苑琳, 张凤兵, 柳志杰, 等 (258)
Research Progress in Improving the Fluidity of Easily Absorbing Powder LIU Yuanlin, ZHANG Fengbing, LIU Zhijie, et al.
多酚氧化酶的分离纯化及生理功能的研究进展 韩倩云, 王坤立, 温馨, 等 (261)
Purification and Physicochemical Properties of Plant Polyphenol Oxidase: a Review HAN Qianyun, WANG Kunli, WEN Xin, et al.
食品安全危机消费者宽恕意愿形成机理 舒煜 (267)
The Formation Mechanism of Consumer's Willingness to Forgive in Food Safety Crisis SHU Yu
抹茶加工及其近红外检测中应用的研究进展 陈亮, 谭红, 谢峰 (271)
Research Progress in the Application of Matcha Processing and Its Near-infrared Detection CHEN Liang, TAN Hong, XIE Feng
纳晶纤维素在食品工业中的应用研究进展 吴海燕, 袁秋梅 (276)
Research Progress of the Application of Nanocrystalline Cellulose in Food Industry WU Haiyan, YUAN Qiumei
甘南牦牛乳及其制品加工技术研究进展 马玉琴, 崔广智, 罗丽, 等 (280)
Progress on Processing Technology of Gannan Yak Milk and Its Products MA Yuqin, CUI Guangzhi, LUO Li, et al.
小麦麸皮的营养特性与应用进展 吴凡, 蔡红燕, 沈汪洋, 等 (284)
Nutritional Characteristics and Application Progress of Wheat Bran WU Fan, CAI Hongyan, SHEN Wangyang, et al.
气调包装与其他技术结合在食品保鲜中的研究进展 张震, 杨诗奇, 李超, 等 (287)
Research Progress of Modified Atmosphere Packaging Technology in Food Preservation ZHANG Chen, YANG Shiqi, LI Chao, et al.
食品科学与工程本科专业课程设置对学生就业的影响 刁亚琦, 孙方达, 夏秀芳 (291)
The Impact of Undergraduate Curriculum of Food Science and Engineering on Students' Employment DIAO Yaqi, SUN Fangda, XIA Xiufang

分析检测

- 液液萃取-HPLC法测定食品中黄曲霉毒素B₁ 马海峰, 陶唐平, 方林明, 等 (296)
Determination of Aflatoxin B₁ in Food by HPLC with Liquid-Liquid Extraction
MA Haifeng, TAO Tangping, FANG Linming, et al.
- UPLC-Q/Orbitrap MS法检测水产品中12种抗生素残留 李涛, 谭璐, 徐文洪, 等 (300)
Determination of 12 Kinds of Antibiotics in Aquatic Products by UPLC-Q/Orbitrap MS
LI Tao, TAN Lu, XU Wenyang, et al.
- 电化学法快速测定食用酱油中氨基酸态氮 郭森 (304)
Rapid Determination of Amino Acid Nitrogen in Soy Sauce by Electrochemical Method
GUO Miao
- 加速溶剂萃取-GC-MS/MS法测定杨梅种植土壤中5种菊酯类农药 蔡邦成, 赵胜豪, 张卫东 (307)
(ASE)-GC-MS/MS Determination of 5 Pyrethroid Pesticides in Arbutus Planting Soil
CAI Bangcheng, ZHAO Shenghao, ZHANG Weidong
- GC-MS/MS法测定水果、蔬菜中敌草快的残留量 陈卢涛, 朱萌萌, 刘小羽, 等 (310)
Determination of Diquat Dibromide Residues in Fruits and Vegetables by Gas Chromatography-Tandem Mass Spectrometry
CHEN Lutao, ZHU Mengmeng, LIU Xiaoyu, et al.
- HPLC-MS/MS法测定猪肉和鸡肉中12种磺胺残留 李湘利, 刘静, 刘婉, 等 (315)
Determination of 12 Sulfonamides Residue in Pork and Chicken by HPLC-MS/MS
LI Xiangli, LIU Jing, LIU Wan, et al.
- 微波消解-ICP-MS法测定水产罐头食品中12种元素 姜华军, 魏敏, 高蔚巍, 等 (320)
Determination of 12 Elements in Aquatic Canned Food by Inductively Coupled Plasma Mass Spectrometry with Microwave Digestion
JIANG Huajun, WEI Min, GAO Weiwei, et al.
- SPE-UPLC-MS/MS直接测定食品中草甘膦及其代谢物氨基甲酰磷酸 孙文闪, 章虎, 张安平, 等 (324)
Determination of Glyphosate and Aminomethyl Phosphonic Acid in Food by SPE-UPLC-MS/MS
SUN Wenshan, ZHANG Hu, ZHANG Anping, et al.

营养安全

- 直接UHT灭菌对牛乳营养成分、感官和风味的影响 闫虹, 李洪亮, 钱文涛, 等 (329)
Effect of Direct UHT Sterilization on Nutritional Components, Sensory and Flavor of Milk
YAN Hong, LI Hongliang, QIAN Wentao, et al.
- 市售山茶油的脂肪酸组成及含量分析 郭丽, 赵锋, 吕海鹏, 等 (333)
Fatty Acid Compositions and Contents of Marketed Tea Oils
GUO Li, ZHAO Feng, LÜ Haipeng, et al.
- 市售调味酱营养成分和添加剂调查分析 汪洪涛 (337)
Investigation and Analysis of Nutritional Components and Additives of Sauces on Market
WANG Hongtao
- 萌发温度与萌发时间对藜麦营养成分的影响 付荣霞, 周学永, 肖建中, 等 (341)
Effects of Germination Temperature and Germination Time on Nutritional Components of Quinoa
FU Rongxia, ZHOU Xueyong, XIAO Jianzhong, et al.
- 河北省花生品种营养成分分析及评价 王岩, 曹慧慧, 周禹, 等 (345)
Analysis and Evaluation of Nutritional Components of Peanut Varieties in Hebei Province
WANG Yan, CAO Huihui, ZHOU Yu, et al.

信息

(67) (182) (214) (299) (328) (348)

书评·广告

- 食品外贸英语中的价格术语——评《外贸英语函电(第四版)》 杨迪
民办高校食品专业大学生职业生涯规划研究——评《大学生职业生涯规划》 陈建甫
休闲食品交互包装设计研究——评《食品包装创意设计》 邓宇沁
浅析微博对食品专业大学生思想政治教育的影响及对策
——评《微变革, 微创新——微博与大学生思想政治教育》 新海峰
食品企业思想政治工作实践——评《食品企业管理》 李德敏
食品机械技术与发展研究——评《食品加工机械与设备》 刘深, 夏培艳
运动员膳食营养研究——评《运动膳食与营养》 卫祥, 王艳琼
网球运动的膳食营养策略——评《食品营养学》 吴洪南
天然生物食品防腐剂的应用——评《食品防腐剂的应用》 徐凤, 邱发明, 邱旭
餐饮英语教学实践——评《餐饮英语》 徐扬
音乐主题餐厅设计研究——评《餐厅设计》 张宏亮
从《解读〈论粮食税〉》探究马克思主义食品税等思想——评《解读〈论粮食税〉》 张华欣
工业经济转型下食品工业发展——评《食品工业发展报告》 张小刚
音乐在运动健身中的作用——评《音乐与健康》 李小宁
基于目的论下的出口食品说明书英语翻译——评《食品专业英语》 黄晓娜
全球化下应用型食品专业英语教学——评《食品专业英语》 林秀琴
主题餐厅室内设计研究——评《餐饮空间设计》 罗瑞娟
食品企业财务管理特点与实践——评《食品企业管理》 蒙晓雅
传统艺术元素在餐饮空间设计中的运用——评《餐饮空间设计》 王佩琳

广告索引

上海清美绿色食品(集团)有限公司	封一
上海太太乐食品有限公司	封二
纽伦堡会展(上海)有限公司	封三
上海太太乐食品有限公司	封四
双龙集团有限公司	插一
上海源本食品质量检验有限公司	插二
上海源本食品质量检验有限公司	插三
上海太太乐食品有限公司	插四
上海益民食品一厂(集团)有限公司	插五

作品欣赏

水彩作品	张军	插七
中国画作品	钟艳	插八
标志设计作品	谢姬	插九
非遗文创雕版作品	盛玉雯	插十
工笔画作品	艾静蕊	插十一
摄影作品	邓群雄	插十二
油画作品	姜冬梅, 付中凤	插十三
哈兰红枣包装设计系列	梁金明	插十四
环境设计	屠辰飞	插十五
工业设计	鱼畅游, 高力群	插十六
环境艺术设计	张国印	插十七
山水画作品	张能锐	插十八

广告



好麻油

自然 太太乐



太太乐 高品质 好滋味

太太乐 芝麻油

芝麻开花节节高 浓香四溢太太乐

净含量/规格: 405毫升



选购更多美味 请点击

http://totole.tmall.com