



QK2039320X

CN 31-1532/TS

食品工业

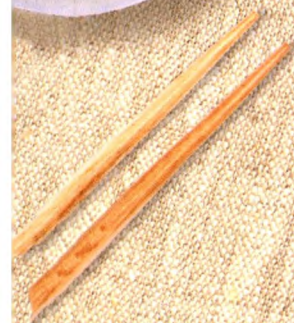
THE FOOD INDUSTRY

8 2020



好好吃饭 一包搞定

广告



全新上市



万方数据



精选原料
匠心配比
简单三步

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8期(月刊)

Contents

工艺技术

- 即食酶解绿豆的制备工艺优化 柴小岩, 吴本阳, 邱韵洁, 等 (1)
Optimization on Preparation Process of Instant Enzymolysis Mung Bean
CHAI Xiaoyan, WU Benyang, QIU Yunjie, et al.
- 响应面优化超声辅助提取洋葱精油及其抗氧化活性 张东峰 (4)
Optimization of Ultrasound-Assisted Extraction of Onion Essential Oil by Response Surface
and Its Antioxidant Activity ZHANG Dongfeng
- 具有片层或原纤状结构的壳聚糖膜制备及性能比较 陈玄墨, 宁晓斌, 彭泽治, 等 (8)
Preparation and Properties Comparison of Chitosan Membrane with Lamellar or Fibril-like
Structure CHEN Xuanmo, NING Wan'e, PENG Zeyi, et al.
- 响应面法优化低共熔溶剂提取桑叶DNJ 王璐, 许路路, 陈雄, 等 (14)
Response Surface Optimization of Deep Eutectic Solvents for DNJ Extraction from Mulberry
Leaves WANG Lu, XU Lulu, CHEN Xiong, et al.
- 柑普茶饮料工艺与抗氧化活性评价 何秋云, 沈莹, 黄彬彬, 等 (18)
Technology and Antioxidant Activities Evaluation of Peel Pu'er Tea Beverage
HE Qiuyun, SHEN Ying, HUANG Binbin, et al.
- 响应面优化超声波辅助提取红参渣中不溶性膳食纤维工艺 王禄, 张宇, 孟庆伟 (22)
Optimization of Ultrasonic-Assisted Extraction Technology for Insoluble dietary Fiber from Red
Ginseng Residue by Response Surface Methodology WANG Lu, ZHANG Yu, MENG Qingwei
- 黑小麦芽酸奶工艺优化及其抗氧化活性 李楠, 郭佳丽 (26)
The Technological Optimization and Antioxidant Activity of Black Wheat Bud Yogurt
LI Nan, GUO Jiali
- 花椒籽复合露酒配方优化 曾萍霞, 王琪, 刘琨毅, 等 (31)
The Formula Optimization of *Zanthoxylum bungeanum* Seed Compound Liqueur
ZENG Pingxia, WANG Qi, LIU Kunyi, et al.
- 番茄红素微乳液在果汁饮料中的稳定性 裴娜娜, 程鑫颖, 赵鹏宇, 等 (36)
The Stability of Lycopene Microemulsion in Fruit Juice Beverage
PEI Hanna, CHENG Xinying, ZHAO Pengyu, et al.
- 影响悬浮型奇亚籽饮料稳定性的因素 郎秀杰, 孔凡平, 郭成宇 (39)
The Factors Affecting the Stability of Suspended Chia Seed Beverage
LANG Xiujie, KONG Fanping, GUO Chengyu
- 制油工艺对芝麻油脂酸和抗氧化物的影响 黄颖, 郑畅, 葛正法, 等 (43)
Effect of Processing Technology on Fatty Acids and Antioxidants in Sesame Oil
HUANG Ying, ZHENG Chang, GE Zhengfa, et al.
- 响应面法优化火龙果皮蛇果皮复合酸奶的工艺 洪豆, 江宇峰, 王顺余, 等 (46)
The Optimizing the Technology of Pitaya Peel and Red Delicious Apple Peel Compound Yogurt
by Response Surface Methodology HONG Dou, JIANG Yufeng, WANG Shunyu, et al.
- 响应面法优化番茄酒的发酵工艺 徐佳惠, 吴碧玉, 彭凌 (51)
Fermentation Technology Research for Tomato Wine by Response Surface Methodology
XU Jiahui, WU Biyu, PENG Ling
- 食用木薯饮料加工中酶解关键工艺优化 李明娟, 张雅媛, 游向荣, 等 (55)
The Key Enzymolysis Technology Optimization of Edible Cassava Beverage
LI Mingjuan, ZHANG Yayuan, YOU Xiangrong, et al.
- 葡萄汁有孢汉逊酵母与酿酒酵母混酿低醇葡萄酒 崔艳, 刘尚, 邓琪缘, 等 (60)
Mixed Fermentation of *Hanseniaspora uvarum* and *Saccharomyces cerevisiae* for Low Alcohol
White Wine CUI Yan, LIU Shang, DENG Qiyuan, et al.
- 玫瑰啤酒的工艺 邓鸿钰, 翟乃明, 谭兆顺, 等 (65)
The Brewing Process of the Rose Beer DENG Hongyu, ZHAI Naiming, TAN Zhaoshun, et al.
- 高压脉冲电场辅助提取紫薯酒渣花色苷 马懿, 陈晓娟, 古丽珍, 等 (68)
Optimization of PEF-Assisted Extraction of Anthocyanins from Purple Sweet Potato Wine Lees
MA Yi, CHEN Xiaojiao, GU Lizhen, et al.
- 苦瓜牡蛎酶液复合饮料的研制 杨昭, 高柳纯, 姚玉静, 等 (72)
Preparation and Development of Bitter Melon and Oyster Hydrolysates Compound Beverage
YANG Zhao, GAO Liuchun, YAO Yujing, et al.
- 羊油粉末油脂的制备工艺 王豪, 何鑫, 刘丹, 等 (76)
The Preparation Technology of Tallow Powder Oil WANG Hao, HE Xin, LIU Dan, et al.
- 藜麦奇亚籽冲调粉的研制及工艺优化 乐梨庆, 万燕, 向达兵, 等 (81)
Development and Process Optimization of Quinoa and Chia Seed Powder
LE Liqing, WAN Yan, XIANG Dabing, et al.
- 紫薯燕麦复合酸奶的研制 袁云霞, 关随霞, 孙军杰, 等 (86)
Development of Purple Potato and Oat Composite Yoghurt
YUAN Yunxia, GUAN Suixia, SUN Junjie, et al.
- 鬼针草蜂蜜饮料的研制与模糊数学评价 刘晓伟, 王静婷, 邵征, 等 (90)
The Drink of *Bidens* Honey and Fuzzy Mathematical Evaluation
LIU Xiaowei, WANG Jingting, SHAO Zheng, et al.
- 响应面法优化凤丹牡丹籽油超声提取工艺 马晓, 陈刚, 申珂琪, 等 (95)
Optimization of Ultrasound Extraction Technique of Seed Oil from *Paeonia suffruticosa*
'Fengdan' by Response Surface Methodology MA Xiao, CHEN Gang, SHEN Keqi, et al.

Food Industry

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

- 石榴籽在酥性饼干中的工艺 范尧珠,王鑫,顾思远,等(98)
The Technology of Pomegranate Seed in Crisp Biscuit
FAN Yaozhu, WANG Xin, GU Siyuan, et al.
- 狭鳕鱼糜射频解冻均匀性优化 胡晓亮,王锡昌,李伟强,等(104)
Optimization of Radio Frequency Thawing Uniformity of Pollack Surimi
HU Xiaoliang, WANG Xichang, LI Weiqiang, et al.
- 即食罗非鱼皮加工工艺 黑智亮,常虹,王娇运,等(109)
The Processing Technology of Instant Tilapia Skin
HEI Zhiliang, CHANG Hong, WANG Jiaoyun, et al.
- 低糖型马铃薯饼干的研制 张入玉,彭凌,文瑜(114)
Development of Low Sugar Potato Biscuit
ZHANG Ruyu, PENG Ling, WEN Yu
- 超声-射流-撞击空化提取柚子皮原花青素 程海涛,申献双(118)
Ultrasonic-jet-impact Cavitation Extraction of Proanthocyanidins from Grapefruit Peel
CHENG Haitao, SHEN Xianshuang
- 超声波辅助浸提苕麻叶蛋白工艺优化技术 陈平,朱爱国,陈继康,等(122)
Optimization of Ultrasonic-Assisted Extraction Technology for Protein from Ramie Leaf
CHEN Ping, ZHU Aiguo, CHEN Jikang, et al.
- 燕麦超微粉加工工艺优化及其特性分析 赵冬,罗宝剑,李璐,等(126)
Optimization of Preparation Technology and Characteristics Analysis of Oat Ultrafine Powder
ZHAO Dong, LUO Baojian, LI Lu, et al.
- 罗布麻总黄酮泡腾片的制备工艺及抗氧化活性 王慧竹,王禹衡,张兴涛,等(130)
Preparation and Quality Evaluation of Apocynum Flavonoids Effervescent Tablets and Its Antioxidant Activity *in Vitro*
WANG Huizhu, WANG Yuheng, ZHANG Xingtiao, et al.
- 不同板材对鱼鳞明胶膜性质的影响 喻弘,李发彩,彭春,等(136)
Effects of Different Plates on the Properties of Fish Scale Gelatin Film
YU Hong, LI Facai, PENG Chun, et al.
- 肉桂多糖对乳酸菌发酵及酸奶品质的影响 贺莹(139)
Effect of Cinnamon Polysaccharide on the Fermentation of Lactic Acid Bacteria and the Quality of Yogurt
HE Ying
- 酸奶慕斯配方优化及其在营养学实践中的应用 方莹,杨海瑞,张丽,等(144)
Optimization of Process Formula for Yogurt Mousse and Its Application in Experimental Nutriology Teaching
FANG Ying, YANG Hairui, ZHANG Li, et al.
- 竹虫蛋白的碱法提取及功能性质测定 张芮娇,朱静静,刘绍芳,等(148)
Alkaline Extraction of *Omphisa fuscidentalis* Hampson Protein and Determination of Its Functional Properties
ZHANG Ruijiao, ZHU Jingjing, LIU Shaofang, et al.
- 复合酶法提取革胡子鲶下脚料中的磷脂酰胆碱的工艺 刘雪凌,林贝,周学材(153)
Extraction of Lecithin by Using Papain from the Clariasleather Processing Scrap
LIU Xueling, LIN Bei, ZHOU Xuecai
- 响应面法优化苜蓿蛋白酶解工艺 李伟民,陈九杰,魏泉增,等(156)
Optimization of Enzymatic Hydrolysis of Alfalfa Protein by Response Surface Methodology
LI Weimin, CHEN Jiujie, WEI Quanzeng, et al.
- 南瓜核桃复合酸浆豆腐的制作工艺优化 侯临平,闫可婧,董蕾,等(160)
Optimization of Processing Technology of Pumpkin and Walnut Compound Tofu
HOU Linping, YAN Kejing, DONG Lei, et al.
- 低蛋白南瓜挂面的生产工艺 孙粮,孙君庚,王充,等(164)
The Production Technology of Pumpkin Noodle with Low Protein
SUN Liang, SUN Jungeng, WANG Chong, et al.
- 基于模糊数学结合响应面法优化蓝莓果渣压片糖果配方 于伟茹,宋慧妍,徐欣宇,等(169)
Formulation Optimization of Blueberry Pomace Pressed Candy Based on Fuzzy Mathematics Combined with Response Surface Methodology
YU Weiru, SONG Huiyan, XU Xinyu, et al.
- 响应面优化黑水虻幼虫粗油脂提取工艺 刘复荣,何敬愉,罗涛,等(173)
Optimization of Extraction Condition and Composition Analysis of Crude Oil of *Hermetia illucens* Larva
LIU Furong, HE Jingyu, LUO Tao, et al.

研究探讨

- 小麦胚芽复合精油活性膜对五花肉片的保鲜效果 郭心灵,陈重,邱婷,等(177)
Fresh-Keeping Effect of Wheat Germ Compound Refined Oil Active Film on Streaky Pork Slices
GUO Xinling, CHEN Zhong, QIU Ting, et al.
- SOD牛蒡面条成分分析及评价 扈晓杰,扈晓伟,邱新静(180)
Analysis and Evaluation on the Components of SOD Burdock Noodles
HU Xiaojie, HU Xiaowei, QIU Xinjing
- 热风干燥温度对大果山楂干燥产品品质的影响 郭婷,吴燕,陈益能,等(184)
Effect of Hot Air-Drying Temperature on the Product Quality for *Malus domeri* (Bois) Chev.
GUO Ting, WU Yan, CHEN Yineng, et al.
- 荧光PCR技术应用于芥辣调味品原料真伪鉴别 何永盛,连晓聪,花振新,等(188)
Application of Real Time PCR to Identify Wasabi and Horseradish Components in Mustard Cream
HE Yongsheng, LIAN Xiaocong, HUA Zhenxin, et al.
- 干燥方式对桑叶主要活性成分及抗氧化活性的影响 赵慧玲,王佳燕,吕慧,等(191)
Effects of Drying Methods on the Main Active Ingredients and the Antioxidant Activity of Mulberry Leaves
ZHAO Huiling, WANG Jiayan, LÜ Hui, et al.
- 超声辅助酶解大米多肽对酵母细胞活性及耐冻性的影响 李素云,覃颖泉,谢冬梅,等(195)
Effects of Rice Peptides Assisted Enzymatic Hydrolysis by Ultrasound on Yeast Cell Activity and Freeze Resistance
LI Suyun, QIN Yingquan, XIE Dongmei, et al.
- 基于机器视觉的樱桃形状及大小检测技术 裴悦琨,叶家敏,姜艳超,等(199)
The Cherry Shape and Size Detection Technology Based on Machine Vision
PEI Yuekun, YE Jiamin, JIANG Yanchao, et al.

食品机械

- 旋转齿筒式水力空化器内空化过程 袁惠新, 王赞冰, 付双成, 等 (203)
The Cavitation Process in Rotating Toothed Cylindrical Hydrodynamic Cavitator
YUAN Huixin, WANG Yunbing, FU Shuangcheng, et al.
啤酒杀菌模糊PID温度控制器设计与仿真 魏欣 (207)
Design and Simulation of Fuzzy PID Temperature Controller for Beer Sterilization WEI Xin

专题论述

- 香榧的营养和功能成分研究进展 徐立伟, 马佳慧, 于森 (210)
Advances in the Nutritional and Functional Ingredients of *Torreya Grandis*
XU Liwei, MA Jiahui, YU Miao
食品欺诈检测中分子生物学技术的应用进展 顾春华, 刘煜, 王建军, 等 (214)
Advances in the Application of Molecular Biology Techniques in Food Fraud Detection
GU Chunhua, LIU Yu, WANG Jianjun, et al.
消费者宽恕意愿对食品安全问题监管的影响分析 杜方方 (219)
Analysis of the Impact of Consumer Forgiveness on Food Safety Regulation DU Fangfang
食品安全管理课程沙盘模拟式教学设计与评价 王小明, 李栋学, 陈碧 (223)
Design and Evaluation of Sand Table Simulation Teaching in Food Safety Management Course
WANG Xiaoming, LI Dongxue, CHEN Bi
维生素U含量测定方法的研究进展 朱碧云, 秦博文, 马霞 (227)
Research Progress on Determination Methods of Vitamin U Content
ZHU Biyun, QIN Bowen, MA Xia
健康意识、生活形态和饮食行为的认知与影响因素 王颖 (231)
Cognition and Influencing Factors of Health Consciousness, Lifestyle and Eating Behavior
WANG Ying
饮料酒中氨基甲酸酯的研究进展 陈丽叶 (235)
Research Progress on Ethyl Carbamate in Alcoholic Beverages CHEN Liye
艾叶挥发油-环糊精包合物研究概述 周瑶, 陈岗, 詹永, 等 (240)
Summarization of Study on Folium *Artemisia argyi* Essential Oil-cyclodextrin Complexes
ZHOU Yao, CHEN Gang, ZHAN Yong, et al.
课外创新实践学分对食品专业学生创新能力的影响 粟立丹, 徐向波, 李艳梅, 等 (244)
The Effect of the Extracurricular Innovation Practical Credit on Innovative Ability of Students
Majored in Food Specialty SU Lidan, XU Xiangbo, LI Yanmei, et al.
《上海市食品安全条例》企业认知与监管对策 徐璞, 李玉峰 (248)
Corporate Cognition and Supervision Countermeasures of "Food Safety Regulations of
Shanghai" XU Pu, LI Yufeng
中山市食品产业的竞争力及其创新能力分析 李琳, 陈志雄, 刘文利, 等 (253)
Assessment on the Competitiveness and Innovation Capability of Food Industry in Zhongshan
LI Lin, CHEN Zhixiong, LIU Wenli, et al.
马铃薯复合酒曲发酵酒的研究进展 张佳笑, 王健, 刘媛, 等 (257)
Research Progress of Potato Compound Wine Starter Fermented Wine
ZHANG Jiexiao, WANG Jian, LIU Yuan, et al.
新疆乳制品加工业发展现状及对策 刘晓芬, 陈法杰 (262)
The Development Status and Countermeasures of Xinjiang Dairy Processing Industry
LIU Xiaofen, CHEN Fajie
食用菌采收后贮藏保鲜 孙若兰, 王璐, 易有金, 等 (266)
The Storage and Preservation of Edible Fungi after Harvest
SUN Ruolan, WANG Lu, YI Youjin, et al.
浅谈贝类毒素及其常用检测技术 冯春艳, 梁琼, 赵晓野, 等 (270)
Discussion on Shellfish Toxins and Their Common Detection Techniques
FENG Chunyan, LIANG Qiong, ZHAO Xiaoye, et al.

分析检测

- pCEC法检测无糖型运动营养品中5种糖醇 张迪, 刘木子, 胡颖 (273)
Determination of 5 Sugar Alcohols in Sugar-free Sports Nutrients by pCEC
ZHANG Di, LIU Muzi, HU Ying
高效液相色谱法测定食品中2-丙酰吡咯 曹雄杰, 汪辉, 周鹏, 等 (277)
Determination of 2-Propionyl Pyrrole in Food by High Performance Liquid Chromatography
CAO Xiongjie, WANG Hui, ZHOU Peng, et al.
HPLC-ABTS^{·+}在线检测快速评价茶叶总抗氧化能力 王丹, 时志春, 李军, 等 (280)
Rapid Evaluation for the Total Antioxidant Capacity of Tea by HPLC-ABTS^{·+} On-Line
Detection WANG Dan, SHI Zhichun, LI Jun, et al.
HPLC法测定新疆地区红枣中黄酮类物质的含量 袁辉, 张焯涛, 王建玲 (284)
Determination of Flavonoids in Jujube from Xinjiang by HPLC
YUAN Hui, ZHANG Huangtao, WANG Jianling
电子鼻对自制灌肠制品货架期进行预测 丁楠 (288)
Prediction of Shelf Life of Self-made Enema Products by Electronic Nose DING Nan
氢化物-原子荧光光谱法测定鸡蛋中的硒 耿敬章, 马瑞, 许亚丽, 等 (291)
Determination of Selenium and Organic Selenium in Egg by Hydride Generation-Atomic
Fluorescence Spectrometry GENG Jingzhang, MA Rui, XU Yali, et al.
国产婴幼儿配方奶粉中脂肪酸检测结果及分析 崔保威, 宋京城, 高岳, 等 (293)
Analysis of Fatty Acids in Domestic Infant Formula Milk Powder
CUI Baowei, SONG Jingcheng, GAO Yue, et al.
食品接触材料纸制品中重金属的ICP-MS检测 罗诗萌, 杨大鹏, 牛晓梅, 等 (297)
ICP-MS Detection of Heavy Metals in Food Contact Materials Paper Products
LUO Shimeng, YANG Dapeng, NIU Xiaomei, et al.

食品工业

Shi Pin Gong Ye

核桃壳的化学成分 林玉萍, 张旭, 虎春艳, 等 (300)
 Chemical Constituents of Walnut Shell Extract LIN Yuping, ZHANG Xu, HU Chunyan, et al.
 二维液质联用技术测定饮料中21种邻苯二甲酸酯 唐雷鸣, 蒋玲波, 王萍亚, 等 (304)
 Rapid Determination of 21 Phthalate Esters in Beverage by Two-dimensional Chromatography-mass Spectrometry TANG Leiming, JIANG Lingbo, WANG Pingya, et al.
 HPLC同时测定涵睿胶囊8种有效成分及薄层鉴别 张海波, 付娟, 杨晓筱, 等 (308)
 Simultaneous Determination Eight Active Components and Thin-layer Chromatography of Hanrui Capsules by HPLC ZHANG Haitao, FU Juan, YANG Xiaoxiao, et al.
 超高效液相色谱-串联质谱法测定牛奶中23种兽药 王卉, 刘庆菊, 韩平 (312)
 Determination of 23 Veterinary Drugs in Milk by Ultra-High Performance Liquid Chromatography-Tandem Mass Spectrometry Method WANG Hui, LIU Qingju, HAN Ping
 有色保健酒中7种微量元素的测定方法 姚明奇, 向鹏程, 戴余军, 等 (318)
 Determination of Seven Trace Elements in Colored Health Wines YAO Mingqi, XIANG Pengcheng, DAI Yujun, et al.

营养安全

余庆小叶苦丁茶营养成分及生物活性分析 杨天友, 杨传东 (323)
 Study on Nutritional Components and Bioactivity of Small-leaf Kudingcha from Yuqing YANG Tianyou, YANG Chuandong
 维生素A微胶囊在营养强化食品中的应用 马志远, 路旭辉, 宫可心, 等 (327)
 The Application of Vitamin A Microcapsule in Nutrient Fortified Staple Food MA Zhiyuan, LU Xuhui, GONG Kexin, et al.
 儿童营养鱼肉肠的研发及营养成分分析 杨淇越, 鲍佳彤, 宁云霞, 等 (331)
 Development and Analysis of Nutritional Compositions of the Nutritional Fish Sausages for Children YANG Qiyue, BAO Jiatong, NING Yunxia, et al.
 全豆油条与普通油条的感官性状与营养成分比较分析 周媛, 许蕊, 李彦国, 等 (336)
 Comparative Analysis of Sensory Traits and Nutritional Value of Whole Bean Fries Strips and Ordinary Fries Strips ZHOU Yuan, XU Rui, LI Yanguo, et al.
 油菜素内酯对小黑豆芽苗菜生理特性及营养品质的影响 薛晶晶, 刘兆宁, 郭臣臣, 等 (340)
 Effects of Brassinolide on Physiological Characteristics and Nutritional Quality of Small Black Bean Sprouts XUE Jingjing, LIU Zhaoning, GUO Chenchen, et al.
 右江流域5种野生蔬菜的氨基酸含量及营养价值评价 黄元河, 潘乔丹, 赵秋华, 等 (345)
 Amino Acid Composition and Nutritional Evaluation of the 5 Kinds of Wild Vegetables Used in the Youjiang River Basin HUANG Yuanhe, PAN Qiaodan, ZHAO Qiuqiu, et al.

信息

(85) (176) (209) (287) (303) (322)

书评·广告

音乐的养生保健作用研究——评《让音乐带给您健康：奇妙的音乐疗法》 吴袁媛
 餐饮专业英语教学实践研究——评《餐饮服务常用英语口语大全》 王明珠
 食品安全法律制度的健全与完善——评《食品法规与监管体系》 牛玲玲
 高校英语教学中的中西方饮食文化的融合——评《中西方饮食文化差异及翻译研究》 常伟
 基于《食品专业英语》分析食品行业英语翻译与其特点 何瑛
 食品安全公益广告及其表现——评《食品广告的奥秘》 霍俊燕, 赵文颖
 食品专业大学生思想政治教育实践研究——评《当代大学生思想政治工作的创新研究》 敬阳
 基于《中医药膳与食疗》对中医实训课程的思考与研究 雷洋
 高职院校食品专业体育教学中培养学生个性研究——评《高职院校体育与健康》 李雪
 “食用菌栽培技术”课程教学实践——评《食用菌栽培技术》 刘晓红, 王帅
 运动训练中的合理膳食行为研究——评《运动膳食与营养》 尚海洋
 “一带一路”战略背景下食品专业研究生教育管理国际化的创新路径——评《研究生培养和学术指导教程》 孙小语
 《创新与创业教育》指导下的食品专业学生职业生涯规划研究 孙瑛
 中餐菜单的英文翻译策略研究——评《食品专业英语文选》 向鹏
 食品对运动员的影响——评《高级营养学》 周勇
 课程思政在高校食品专业课程中的实践研究——评《新时代高校思想政治工作研究》 闵德美
 食物陶瓷器皿艺术化的工匠精神——评《陶瓷一生：露西·里》 邓海莲
 食品安全法中的惩罚性赔偿——评《食品安全法律法规与标准》 吕丽梅
 餐饮场所背景音乐的选择——评《餐饮经营管理》 段婷婷
 翻译目的论视域下基于《食品专业英语》的食品包装英译研究 霍月红
 食品院校当代中国马克思主义大众化研究——评《大众化的马克思主义》 李金花
 电子商务平台下食品企业营销——评《食品企业管理》 李修德
 食品包装结构设计研究——评《纸盒包装大全》 张杰
 生鲜电商的品牌营销策略研究——评《生鲜农产品电子商务研究》 张义辉
 出口食品包装文字翻译问题的原因与优化——评《食品专业英语》 李小玲
 跨境电子商务食品安全监管——评《跨境电子商务实务》 李妮妮
 食品专业英语教学方法创新——评《食品专业英语》 钱妮妮
 小学食品安全教育工作的有效开展——评《食品安全学》 武继敏
 茶文化旅游及其开发——评《茶文化通论：品饮中国》 龚苏宁, 陈荣华
 思政教育融入食品专业大学教学课程的实践探索——评《高校思想政治工作前沿问题研究》 吴婧轩
 色彩心理学在食品包装设计中的运用——评《食品包装设计》 胡志胜
 高职院校食品专业思政课程中实践教学的现状与纾解路径——评《思想政治理论课案例与实践教学手册》 吴敏

广告索引

上海太太乐食品有限公司 封一
 上海太太乐食品有限公司 封二
 上海太太乐食品有限公司 封三
 上海太太乐食品有限公司 封四
 双龙集团有限公司 前插一
 上海源本食品质量检验有限公司 前插二、前插三
 上海清美绿色食品(集团)有限公司 前插四
 上海益民食品一厂(集团)有限公司 前插五
 编委 前插六

作品欣赏

版画作品 马静 中插一
 油画作品 闫萍 中插二
 油画作品 罗岚 中插三
 油画作品 张艺龙 中插四
 绘画作品 李俊 中插五
 绘画作品 高海军 中插六
 绘画作品 李康 中插七
 绘画作品 肖弋 中插八
 国画作品 郑雪霞 中插九
 国画作品 李悦 中插十
 水彩作品 姜然 中插十一
 书法作品 高云芳 中插十二
 视觉传达设计 宋敏 中插十三
 视觉传达设计 鲁红梅 中插十四
 环艺设计作品 李琴 中插十五
 虚拟现实技术在建筑设计中的应用 赵跃萍 中插十六
 旧房室内改造设计 赵应勇 中插十七
 真丝扎染作品 张学义 中插十八
 海报设计作品 陈卫民 中插十九
 海报设计作品 邹小燕 中插二十
 大别山乡村景观规划 唐卉 中插二十一
 摄影作品 曾令菊 中插二十二
 艺术设计作品 江婷 中插二十三
 写生作品 张静 中插二十四
 招贴设计作品 高榛 中插二十五
 静物作品 周代芳 中插二十六
 设计作品 陈文福 中插二十七
 视觉传达设计 魏静 中插二十八
 融入中国书法元素的食品包装设计 李旭琴 后插一、后插二
 特色旅游产业助推下的民族饮食文化的传播 陆红娟 后插三、后插四
 中国传统文化元素在食品包装中的应用 潘侠 后插五、后插六、后插七
 论青岛海洋食品销售包装的图形设计 马应应 后插八
 包装设计作品 刘鑫 后插九
 防·害小吃街分类垃圾桶 史汉 后插十
 包装设计作品 岳文婧 后插十一
 视觉传达设计 刘潇潇 后插十二



广告

蒸鸡原汤 入味多汁



鸡汤调味料 ≥ 50%



- 做蔬菜 -
鲜味多汁



- 做汤面 -
汤鲜入味



*配料选用常压蒸煮鸡制成的原味鸡汤调味料

