

22
2021

第42卷 总第419期
2021年11月(半月刊)

ISSN 1005-6521
CN 12-1231/TS

食品研究与开发[®]

FOOD RESEARCH AND DEVELOPMENT

- ◆ 中文核心期刊
- ◆ 中国科技核心期刊(中国科技论文统计源期刊)
- ◆ RCCSE 中国核心学术期刊
- ◆ 中国农林核心期刊
- ◆ 美国《化学文摘》收录期刊

- ◆ 《中国核心期刊(遴选)数据库》收录期刊
- ◆ 万方数据——数字化期刊群全文上网
- ◆ 中文科技期刊数据库收录期刊
- ◆ 《中国期刊网》收录期刊
- ◆ 中国期刊全文数据库(CJFD)全文收录

- ◆ 英国《食品科技文摘》(FSTA)收录期刊
- ◆ 英国国际农业与生物科学研究中心(CABI)收录期刊
- ◆ 《乌利希期刊指南》收录期刊
- ◆ 日本科学技术振兴机构数据库(JST)
- ◆ EBSCO 数据库收录期刊



勃氏甜龙竹竹叶膳食纤维的理化特性	马思雨, 欧阳吾乐, 刘晓贺, 韩明升, 杨亚晋, 郭爱伟(1)
BTI 和 Nisin 复合涂膜液对鲈鱼鱼糜的保鲜效果	李晨, 牛泽洁, 李文婕, 韩宇航, 王景雪(8)
腓骨杯桩菇基本营养成分和挥发性物质分析及评价	何轶榕, 王术荣, 孟俊龙, 常明昌(14)
超声波诱导对花生芽理化指标的影响	周玥彤, 付欣, 于森, 张佰清(23)
烹煮方式对富硒大米中硒含量及抗氧化能力的影响	周葵, 张雅媛, 黄会玲, 游向荣, 王颖, 李明娟, 卫萍(30)
氨基酸螯合钙的结构表征和功能特性研究	胡静荣, 郭艳, 来静, 朱迎春(36)
嗜酸乳杆菌复合益生菌片对小鼠免疫功能的影响及机制研究	朱自平, 汪振炯, 朱华(44)
多糖对灵芝孢子油乳状液稳定性的影响	范祺, 张明, 张博华, 王崇队, 杨立风, 孟晓峰, 马超(51)
不同解冻方式对鸡胸肉物理品质的影响	张艳妮, 刘婷, 张雯雯, 杨丽荣, 王少华, 段艳(57)
1-MCP 处理对冬枣低温贮藏期间品质变化的影响	王思滢, 寇莉萍, 蔚江涛, 王子明, 马凯洋, 韩莎莎, 郭一丹, 李新刚(64)
核桃分心木提取物的抗氧化活性及其对油脂氧化稳定性的影响	肖敏, 赵鑫丹, 郝苑汝, 陈凯, 翟梅枝(71)
超声辅助法与闪式提取法提取五味子醇甲的工艺对比研究	崔悦, 周新新, 李雨轩, 李乐乐, 林晓影, 冯波, 关皎, 朱鹤云(78)
金丝枣核茶工艺优化及挥发性成分分析	张一鸣, 高玲, 李根, 葛邦国, 和法涛(84)
半干马铃薯热干面制作工艺研究	熊添, 梅新, 王少华, 何建军, 施建斌, 隋勇, 蔡沙, 陈学玲, 范传会, 蔡芳(90)
多依果醋发酵工艺优化及品质分析	黄艳丽, 李成华, 杨永林, 周晓龙, 尹锦荣, 虞志君, 赵猛(97)
茵红李果酒澄清工艺研究	李亚兰, 雷雨, 童凯, 姜斌, 李洁媛, 唐璇, 李东(104)
藜麦茶研发及香气电子鼻分析	李丽霞, 王宝怡, 李晓晗, 张积鑫, 张新富(110)
超声辅助溶剂萃取狮头柑精油及其主要成分研究	马学峰, 茹超, 刘雨晴, 宋雪, 鲁周民(117)
山茱萸黄酒发酵工艺的优化研究	李少华, 李申, 李翠翠(125)
响应面设计优化燕麦咖啡饮料工艺配方	樊莹润, 孙宇, 李榕川, 沈晓静, 范江平, 廖小琳, 龚加顺(131)
乙醇浸提与树脂吸附法从茄子皮中提取花青素	刘兆慧, 史宝利(137)
桑黄提取物的制备工艺及冻干粉抗氧化、抑菌活性的研究	龚兰敏, 刘刚, 白杰, 刘德龙, 何扬航(143)
响应面优化南酸枣叶多糖的提取工艺及其抗氧化活性	张强, 韦婉珍, 罗小莉, 丁世磊, 戴航, 黄宏妙, 潘真真, 李芳禅(150)
真空干燥工艺对广式香肠品质的影响	杨波若, 陈韬, 孙小萌(157)
韭菜中8种农药及其代谢物残留分析	李辉, 林宏芳, 张宇轩, 刘磊, 李娜, 邵辉, 郭永泽, 张玉婷(166)

代谢参数指导补料速率提升糖化酶发酵水平	李迎凯,张健,胡江峰(172)
非豆类芽苗菜的营养成分、生产与加工研究进展	游晓清,孙露,彭镰心,赵钢,刘长英(179)
鱼类保活运输技术研究进展	朱旻琪,管维良,茅林春(186)
提高冷冻水产品品质的新型速冻技术研究进展	张虹虹,苏江鹏,张伊,徐杰,郑欧阳,周结倩,孙钦秀,刘书成(192)
抗菌剂结合热处理在食源性致病菌灭活中的应用及展望	王晓芳,张若鸿,王纯,李晓然,杨洋,崔生辉,郭云昌(198)
植物多酚纳米微粒制备技术及其功能性研究进展	方园,余金橙,付梦凡,刘素稳,常学东,张静(206)
大米强化营养素及其生物效能研究进展	孟倩楠,刘畅,刘晓飞,杨春瑜,张娜(213)
近红外光谱技术在油料作物快速检测中的应用研究进展	汪鑫,田花丽,马卓,李玉鹏,郭双双,黄冉涛,赵民新(220)
运动营养食品的现状与未来发展	张需,刘宪哲,崔海莲,栗若涵,王冰雪(I)
植物型运动饮料对运动员运动性疲劳的缓解作用	蔡文锋(III)
互联网时代食品企业信息化管理存在的问题及改进措施	张德宇,刘璨,罗玉梅(V)
新零售背景下河南土特产网络营销策略创新	马海丽(VII)
乡村振兴背景下云贵高原旅游食品网络营销策略研究	权靖予(IX)
基于互联网技术实现食品企业财务共享管理模式的策略	周嘉丽(XI)
体育运动和饮食平衡关系的研究	后插十九
基于信息技术的食品企业财务管理内部控制实施	后插二十、后插二十一
高校计算机教育教学课程创新与实践	后插二十二
新媒体时代英语专业语言教学创新与探索	后插二十三
自媒体时代高校思想政治教育工作的开展	后插二十四
高校思想政治教育与大学生就业创业教育的融合	后插二十五
食品企业财务精细管理系统构建及实践探索	后插二十六
心理健康教育在高校思想政治教育中的作用分析	后插二十七
互联网背景下高职院校英语教育教学理论与实践	后插二十八
国外食品供应链管理可追溯制度对我国的启示	后插二十九
在线课程教学评价方法的运用策略与变式创新	后插三十
如何在课堂教学中促进学生个性化发展	后插三十一
高校计算机课程教学中微课的应用	后插三十二
高校语文学科融合在大数据背景下的教学改革研究	后插三十三
试论高校英语教学中跨文化意识培养	后插三十四
高校大学生体育健身运动中营养摄入与能量消耗	后插三十五
网络经济模式下食品企业管理的创新与研究	后插三十六
天津食品集团	封底

Physicochemical Properties of Dietary Fiber from <i>Dendrocalamus brandisii</i> Leaves	MA Si-yu, et al (1)
Preservation Effect of Composite Coating Liquid Containing BTI and Nisin on <i>Lateolabrax japonicus</i> Surimi	LI Chen, et al (8)
Analysis and Evaluation of Nutrition Constituents and Volatile Matter of <i>Clitopaxillus fibulatus</i>	HE Yi-rong, et al (14)
Effect of Ultrasonic Treatment on the Physical and Chemical Indexes of Peanut Sprouts	ZHOU Yue-tong, et al (23)
Effect of Different Cooking Methods on the Selenium Content and Antioxidant Capacity of Selenium-rich Rice	ZHOU Kui, et al (30)
Structural and Functional Characteristics of Amino Acid Chelate Calcium	HU Jing-rong, et al (36)
The Effect and Mechanism of <i>Lactobacillus acidophilus</i> Probiotic Compound Tablets on Immune Function in Mice	ZHU Zi-ping, et al (44)
Effect of Polysaccharides on the Stability of <i>Ganoderma lucidum</i> Spore Oil Emulsion	FAN Qi, et al (51)
Effects of Different Thawing Methods on the Physical Quality of Chicken Breast	ZHANG Yan-ni, et al (57)
Effect of 1-MCP Treatment on Quality of Winter Jujube during Low-temperature Storage	WANG Si-ying, et al (64)
Antioxidant Activity and the Oil Oxidative Stability of the Extract from <i>Diaphragma juglandis</i> Fructus	XIAO Min, et al (71)
Comparison of Ultrasonic-assisted Extraction and Flash Extraction Process of Schizandrin	CUI Yue, et al (78)
Process Optimization and Volatile Components Analysis of Gold Thread Jujube Stone Tea	ZHANG Yi-ming, et al (84)
Study on the Production Technology of Semi-dried Potato Hot Dry Noodles	XIONG Tian, et al (90)
Fermentation Process Optimization and Quality Analysis of <i>Docynia delavayi</i> Fruit Vinegar	HUANG Yan-li, et al (97)
Study on Clarification Process of Yinhong Plum Wine	LI Ya-lan, et al (104)

Semimonthly (Sum 419) Vol. 42, No. 22. Nov. 2021

- Analysis of Quinoa Tea Aroma at Different Baking Temperatures Using Electronic Nose Technology
..... *LI Li-xia, et al* (110)
- Ultrasonic-assisted Solvent Extraction of Essential Oil and Main Components of *Citrus reticulata* Blanco cv. Manau Gan
..... *MA Xue-feng, et al* (117)
- Optimization of Fermentation Process of Chinese Rice Wine from *Cornus officinalis* *LI Shao-hua, et al* (125)
- Study on the Optimization of Oatmeal Coffee Beverage Formula by Box-Behnken Design
..... *FAN Ying-run, et al* (131)
- Extraction of Anthocyanins from Eggplant Skin by the Combination of Ethanol Soakage and Resin Adsorption
..... *LIU Zhao-hui, et al* (137)
- Optimization of Extraction of *Phellinus igniarius* and Antioxidant and Antibacterial Activities of Lyophilized Powder
..... *GONG Lan-min, et al* (143)
- Response Surface Method-assisted Extraction and Antioxidant Activities of Polysaccharides from *Choerospondias axillaris*
Leaves *ZHANG Qiang, et al* (150)
- Effect of Vacuum Drying Methods on the Quality of Cantonese-style Sausage *YANG Bo-ruo, et al* (157)
- Residue Analysis of Eight Pesticides and Their Metabolites in Leek *LI Hui, et al* (166)
- Fermentation Metabolic Parameters Guide Dosing Rate to Improve Glucoamylase Production
..... *LI Ying-kai, et al* (172)
- Research Progress on Nutritional Composition, Production and Processing of Non-legume Sprouts
..... *YOU Xiao-qing, et al* (179)
- Research Progress on Fish Keep-alive Transportation Technology *ZHU Min-qi, et al* (186)
- Development of Novel Quick-freezing Techniques to Improve Quality of Frozen Aquatic Products
..... *ZHANG Hong-hong, et al* (192)
- Application and Prospect of Antimicrobial Agent-assisted Heat Treatment to Inactivate Foodborne Pathogens
..... *WANG Xiao-fang, et al* (198)
- Research Progress on Preparation Technology and Function of Plant Polyphenols Nanoparticles
..... *FANG Yuan, et al* (206)
- Research Progress on the Nutritional Fortification of Rice and Its Bioavailability *MENG Qian-nan, et al* (213)
- Research Process in Application of Near Infrared Spectroscopy in Rapid Detection of Oil Crops
..... *WANG Xin, et al* (220)



天津食品集团 TIANJIN FOOD GROUP 打造老百姓放心菜篮子



食品研究与开发 (半月刊)

ISSN 1005-6521

编辑出版 《食品研究与开发》编辑部
地址 天津市静海县静海经济
开发区南区科技路9号
电话/传真 (022) 59525671
邮编 301609
编 万方数据

国内统一连续出版物号 CN 12-1231/TS
国际标准连续出版物号 ISSN 1005-6521
印刷单位 天津中铁物资印业有限公司
邮发代号 6-197 定 价 30.00 元



食品研究与开发
2011年12月

第16卷
第12期