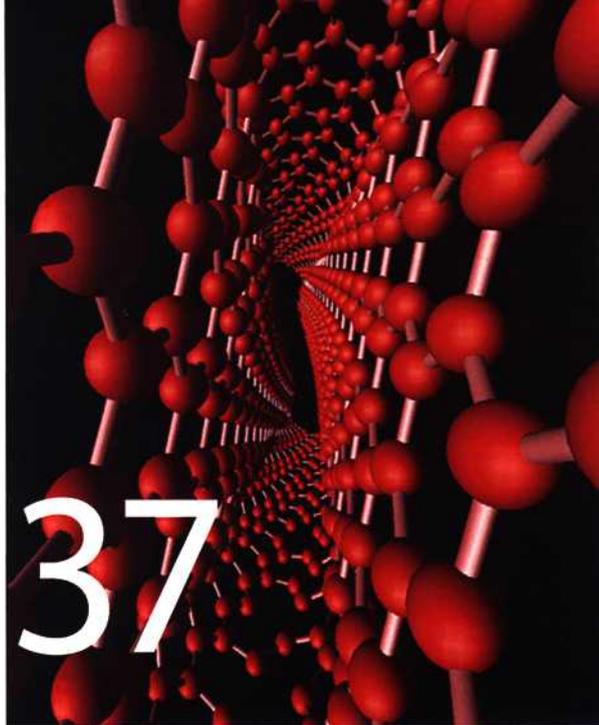


目录



37

专题报告

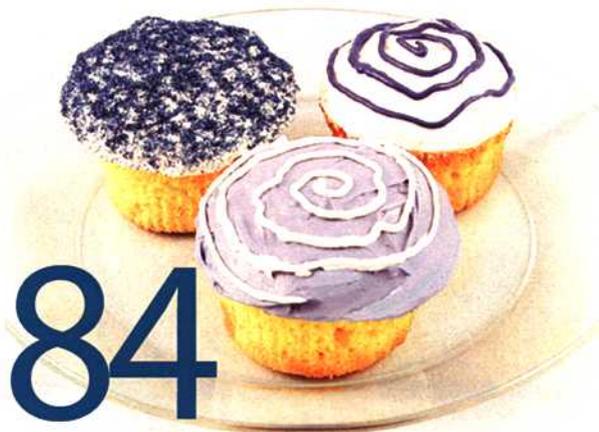
- 19 基于DNA的分型方法有助于食源性病原体的鉴定 IFT
- 24 他山之石为我用 IFT
- 31 评价食品的化学危害 IFT
- 34 传统食品工业化期待在突围中创新 CIFST
- 37 纳米科学创造崭新食品系统 IFT
- 40 全球休闲小吃的风味创新 IFT



75

专题

- 44 食品安全
食品安全危机应对中风险沟通与全球合作尤其重要 CIFST
聚焦食品产业链安全 全球学者中国论道 CIFST
- 51 交流与访问
两岸食品科技界携手共创未来 CIFST
台湾食品产业现况与展望 CIFST



84

目录

58 食品之星

在那遥远的地方
创新——从传统向现代的跨越之路

CIFST
CIFST

66 食品加工

优化流水线速度

IFT

68 功能性营养品

有关心脏

IFT

72 包装技术

无菌包装新动态

IFT

75 食品配料

让脂肪脱离假想
一种新型调色剂问世

IFT
IFT

90 消费趋势

认知“绿色”消费者
酱汁在逐渐升温

IFT
IFT

95 实验室

反式脂肪酸分析

IFT

栏目

5 卷首语

CIFST

8 新闻

CIFST

98 望尔食品安全快速检测技术专栏

CIFST

100 科发食品高压技术专栏

CIFST

