

# 10 02 目录

## 特别关注

15 各国的钠盐膳食指南

CIFST

## 专题报告

18 何时、何处，美国人吃什么

IFT

25 释放鲜味的能量

IFT

32 探索葡萄酒的健康效能

IFT

## 专题

36 食品安全

食品安全的法律保护机制——欧盟经验借鉴

CIFST

2010年我们与IUFOST共同行动

CIFST

——国际食品安全论坛精彩回顾

提高食品溯源性和策略

IFT

上海世博会世界贸易协会中心举办食品安全主题论坛

CIFST

52 海峡两岸

探索台资食品企业在大陆的发展

CIFST

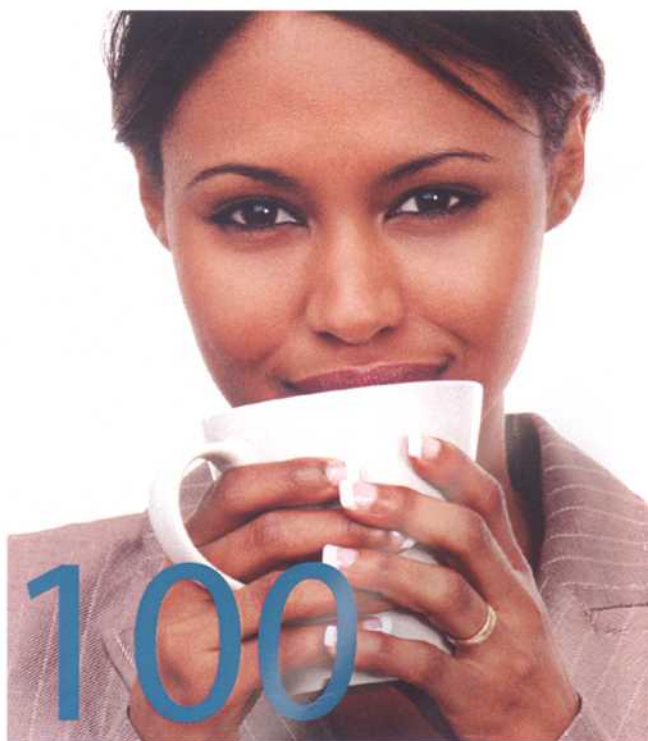
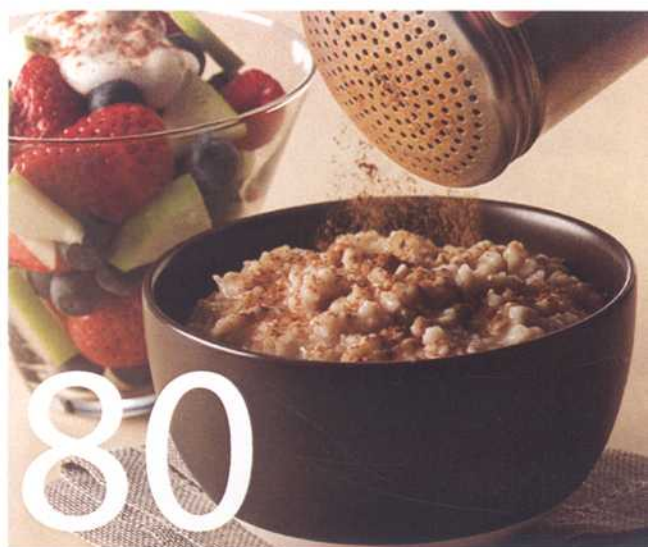
56 食品之星

尹宗伦教授——中国食品科技国际交流的创始人

CIFST

思考是件清爽的事

CIFST



## 64 CIFST世界

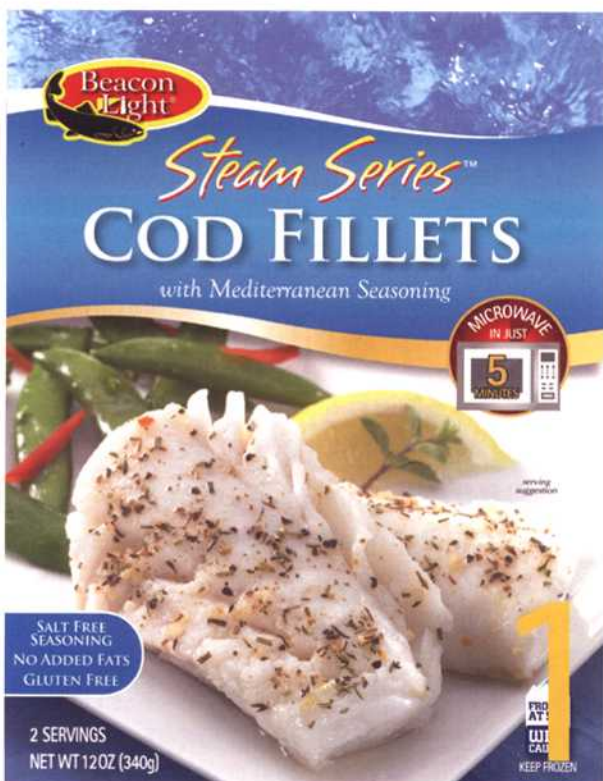
- 关爱肠道健康 享受美好生活  
——首届肠道健康科普活动在中国科技馆隆重举行 CIFST
- 反式脂肪酸危机暗藏 食品业界能否从容化解 CIFST
- 食源性有害物质免疫快检产品研制成果鉴定会  
圆满召开 CIFST

## 72 交流与访问

- 英国食品研究在渐变中 CIFST
- 营养 安全 创新 新产品与新技术 CIFST  
——未来食品产业永恒的主题 CIFST代表团访美归来

## 80 食品配料

- 古代配料的新发现 IFT
- 胶原蛋白市场持续升温 CIFST  
——中国深海鳕鱼皮生产胶原蛋白与国际先进同步



## 92 食品、药品与健康

- 改变视角看饱和脂肪 IFT

## 93 包装技术

- 预制生鲜膳食配送系统的最新进展 IFT

## 96 食品加工

- 水分活度：食品中的热力学概念 IFT
- 保持风味与营养，实现安全与高效 CIFST  
——自主超高压设备欲与国际先进试比高

## 100 功能性营养品

- 解谜可可黄烷醇之功效 IFT

## 106 消费趋势

- 将健康纳入菜单 IFT
- 绿色食品新的层次结构 IFT

## 111 实验室

- 粘度和结构的测定 IFT

## 栏目

- 4 卷首语 CIFST
- 5 新闻 CIFST
- 114 南昌大学食品科学与技术国家重点  
实验室 CIFST