

[首页](#) |
 [实验室概况](#) |
 [科研团队](#) |
 [成果集锦](#) |
 [产学研合作](#) |
 [交流与合作](#) |
 [下载专区](#)

成果集锦

获奖情况

获得专利

科研项目

论文与论著

成果鉴定

首页 > 成果集锦 > 论文与论著

成果发布：2019年发表文章

编号	论文题目	杂志名称	年份	卷期	页码	第一作者
1	响应面法优化羊肚菌红枣复合营养粉的加工工艺	食品研究与开发	2019	17	58-63	李翔
2	毛肚特点及生产工艺研究	肉类工业	2019	08	54-58	唐仁勇
3	液氮速冻对鲫鱼复活状态的影响	农产品加工	2019	15	18-21	张龙翼
4	非洲猪瘟在肉类产业加工环节的风险及其管控	四川农业科技	2019	08	64-66	张佳敏
5	节能减排、垃圾分类从淡水鱼定点宰杀做起	四川农业科技	2019	08	74-78	郭添荣
6	微生物发酵剂对四川风羊腿加工进程及产品特性的影响	肉类研究	2019	07	14-18	王卫
7	藏猪肉冷藏期间的品质变化规律研究	食品科技	2019	07	135-139	辜雪冬
8	蛋黄主要蛋白质研究进展	食品工业	2019	07	266-270	谢云霄
9	腌制工艺对鲟鱼肉干质构特性的影响	食品研究与开发	2019	14	75-80	郭思亚
10	酱腌渍大头菜产业化脱水工艺技术的探讨	农产品加工	2019	13	39-44	邹紫千
11	四川地区香肠品质特性研究	中国调味品	2019	07	59-64	余静
12	天然植物提取物替代硝盐加工中式培根及其产品特性分析	成都大学学报(自然科学版)	2019	38	142-145	何丹
13	冷藏温度对真空包装杏鲍菇品质的影响	成都大学学报(自然科学版)	2019	38	146-149	邱爱东
14	基于巴克夏和杜洛克选育的两种猪肉脂质的GC-MS对比分析	成都大学学报(自然科学版)	2019	38	150-154	李翔
15	蛋黄液热凝胶的质构特性研究	成都大学学报(自然科学版)	2019	38	155-158	肖静
16	干燥工艺对腌腊鱼品质特性的影响	食品研究与开发	2019	40	95-102	余静
17	卤煮和烘烤工艺对酱卤鹌鹑蛋制品“铁蛋”品质特性的影响	食品科技	2019	44	81-86	王锐
18	中国水产食品质量及安全控制研究进展	肉类研究	2019	33	67-72	郭添荣
19	松茸保鲜方法及深加工现状	农产品加工	2019	09	81-86	顾思远
20	酶膜耦合法制备高聚合度壳寡糖	食品工业科技	2019	18	22-27	李允
21	OBE理念驱动的“食品分析与实验”课程教学改革浅谈	农产品加工	2019	08	101-105	吴笛
22	蛋奶冻制作工艺及其质构特性	食品工业	2019	40	31-34	徐漪沙
23	“食品微生物学”的教学模式改革	农产品加工	2019	07	116-117	王新惠
24	成都市售豆瓣酱、豆豉的品质和安全性调查及与食盐含量的相关性研究	中国调味品	2019	44	126-129	邱露
25	特色风味辣椒酱的开发	中国调味品	2019	44	136-138	王新惠
26	方便燃面酱的研制	中国调味品	2019	44	121-129	邹强
27	羊肉的鉴别方法及其应用现状	食品工程	2019	01	1-3	刘达玉
28	食品添加剂与蛋白质相互作用的研究方法及进展	成都大学学报(自然科学版)	2019	38	9-15	段然

29	反复冻融处理对白乌鱼鱼肉品质的影响	食品工业	2019	40	27-30	张崑
30	魔芋葡甘聚糖/壳聚糖复合涂膜对草莓采后贮藏品质的影响	食品科技	2019	44	46-50	王中伟
31	“食品化学”的教学体系研究	农产品加工	2019	05	104-105	刘洋
32	杏鲍菇纳米综合保鲜技术的研究	中国食用菌	2019	38	77-80	刘达玉
33	冷藏过程中一氧化碳对白乌鱼肉质质的影响	现代食品科技	2019	35	95-100	张龙翼
34	“食品质量管理”的教学体系研究	农产品加工	2019	03	102-103	刘洋
35	川味香肠发酵和成熟过程中食用安全性分析	中国调味品	2019	44	14-17	王新惠
36	芽菜鹅肉酱及其制备工艺研究	中国调味品	2019	44	105-106	王中伟
37	肉制品防腐添加剂及其应用	中国调味品	2019	44	175-178	黄本婷
38	基于乡村振兴战略的农业专业硕士的培养研究	农产品加工	2019	02	92-93	王新惠
39	食品异味及其产生原因与抑制措施	食品工业	2019	40	228-233	谢云霄
40	全日制食品加工与安全专业学位硕士培养模式的研究	农产品加工	2019	01	94-95	王新惠
41	不同栽培方法银耳挥发性成分的HS-SPME/GC-MS分析	中国食用菌	2019	38	45-50	李翔
42	羊肉鉴别技术的研究进展及其分析比较	食品安全质量检测学报	2019	10	181-186	刘达玉
43	直投式发酵微生物对自控风干牛肉挥发性风味成分的影响	中国调味品	2019	44	45-49	李晓燕
44	浅谈我校《食品毒理学》实验教学的体会	山东化工	2019	48	147-149	吉莉莉
45	Rutin's natural source Flos Sophorae as potential antioxidant and improver of fungal community in Chinese sausages	LWT - Food Science and Technology	2019	03	245-251	唐仁勇
46	Metabolic and proteomic analysis of morel fruiting body (<i>Morchella importuna</i>)	Journal of Food Composition and Analysis	2019	03	238-243	王金秋
47	Computational and spectroscopic analysis of interaction between food colorant citrus red 2 and human serum albumin	Scientific reports	2019	07	159-166	吴笛
48	Comparative analysis of the interaction of mono-, dis-, and tris-azo food dyes with egg white lysozyme: A combined spectroscopic and computational simulation approach	Food Chemistry	2019	284	180-187	吴笛
49	Large-scale purification of ovalbumin using polyethylene glycol precipitation and isoelectric precipitation	Poultry Science	2019	03	166-172	耿放
50	The influence of different plant hormones on biomass and starch accumulation of duckweed: A renewable feedstock for bioethanol production	Renewable Energy	2019	02	659-665	刘洋
51	Binding properties of sodium glucose co- transporter-2 inhibitor empagliflozin to human serum albumin: spectroscopic methods and computer simulations	Journal of Biomolecular Structure and Dynamics	2019	04	348-355	吴笛

地址：四川省成都市 电话： E-MAIL: mpkl_cdu@163.com

Copyright©2007-2016 成都大学肉类加工四川省重点实验室