

[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：2017年发表论文

编号	论文题目	杂志名称	年份	卷期	页码	第一作者
1	自控风干和添加发酵剂对缠丝兔理化及微生物特性的影响研究	食品工业科技	2017	1	26-32	吉莉莉
2	鸡肉产品生物保鲜技术研究及其应用进展	食品工业	2017	8	192-195	吉莉莉
3	固始鸡无抗养殖技术研究	成都大学学报(自然科学版)	2017	36	144-147	吉莉莉
4	Hepatoprotective potential of isoquercitrin against type 2 diabetes-induced hepatic injury in rats	Oncotarget	2017	9	1-14	吉莉莉
5	建昌板鸭风干工艺优化及产品特性比较研究	食品科技	2017	4	113-117	王卫
6	Moderne Prozessführung sorgt für Sicherheit	Fleischwirtschaft	2017	2	14-17	王卫
7	Stricter standards and controls	Fleischwirtschaft	2017	1	14-18	王卫
8	Preparation of Umami Octopeptide with Recombined Escherichia coli Feasibility and Challenges	Bioengineered	2017	1	2-8	赵黎明
9	Optimization of culturing conditions of recombinant Escherichia coli to produce umami octopeptide-containing protein	Food Chemistry	2017	227	78	张崧
10	Effect of Irradiation on Quality of Vacuum-Packed Spicy Beef Chops	Journal of Food Quality	2017	1	1-8	张崧
11	腊肠品质形成机理及其调控研究进展	肉类研究	2017	5	51-54	王卫
12	四川生猪产业现状及加工技术发展研究	四川农业科技	2017	6	54-56	王卫
13	无抗放养模式有利于固始鸡挥发性风味物质的形成	湖南农业科学	2017	6	70-73	王卫
14	强化钙磷对兔肉松游离氨基酸和风味成分的影响, 食品研究与开发,	食品研究与开发	2017	8	11-16	白婷
15	即食切片型鸡肝泥食品加工工艺研究	食品工业,	2017	7	20-23	侯薄
16	养殖业抗生素使用现状及无抗养殖研究进展	食品工业	2017	8	216-220	侯薄
17	蛋白酶水解骨素的对比及其优化研究	成都大学学报(自然科学版)	2017	36	243-246	肖龙泉
18	粉碎程度对畜禽骨蛋白消化率及骨粉的氮含量影响	食品研究与开发	2017	38	95-99	张崧

19	复合菌固态发酵猪骨素产谷氨酸发酵条件优化	食品工业科技	2017	38	185-188	李婧
20	麻辣味金黄兔肉松加工工艺研究	中国调味品	2017	4	85-88	李婧
21	基于木糖异构酶途径的木糖发酵酿酒酵母菌株构建研究进展	生物技术通报	2017	33	88-96	李云成
22	酶辅助碱解猪毛提取角蛋白工艺优化	农产品加工月刊	2017	8	19-23	郭思亚
23	强化钙磷兔肉松制品的研制	农产品加工	2017	12	1-4	付智星
24	清酒乳杆菌对发酵香肠食用安全性的影响	中国调味品	2017	42	1-4	李婧
25	食品工业中膜分离技术的应用进展	成都大学学报(自然科学版)	2017	36	252-256	王金秋
26	天然提取物对香肠品质和安全性影响	食品科技	2017	11	143-147	罗静
27	微粉碎骨粉对火腿肠食用品质的影响	成都大学学报(自然科学版)	2017	36	148-150	张崧
28	鲜味八肽的表达载体构建及表达效果验证	现代食品科技	2017	2	89-93	张崧
29	辛烯基琥珀酸多糖酯的制备_性质及在食品工业中的应用	食品工业科技	2017	38	363-369	孟凡冰
30	用于肉品特征挥发物快速检测的气体传感器响应特性研究	成都大学学报(自然科学版)	2017	36	281-284	陈垅
31	猪肝调味酱加工工艺优化	成都大学学报(自然科学版)	2017	36	247-251	余静
32	不同养殖模式下固始鸡肉及蛋中抗生素残留测定	成都大学学报(自然科学版)	2017	36	141-144	陈林
33	不同养殖模式对固始鸡肉特性的影响研究	中国家禽	2017	8	36-38	邹强
34	预调理重组肉品与非调理肉品品质特性比较研究	食品科技	2017	2	122-126	张佳敏
35	响应面优化重组牛排加工工艺	食品工业科技	2017	4	263-271	张佳敏
36	Hydrothermal Synthesis of Hierarchical Hollow Li(Ni _{0.8} Co _{0.15} Al _{0.05})O ₂ Microspheres for Lithium Ion Batteries	Bulletin of the Korean Chemical Society	2017	9	1269-1274	刘文龙
37	Analysis of transcriptome data reveals multifactor constraint on codon usage in Taenia multiceps	BMC Genomics	2017	18	308	陈林
38	Identification of N-Glycosites in Chicken Egg White Proteins Using an Omics Strategy	J Agric Food Chem	2017	26	5357-5364	耿放
39	Oxygen-rich hierarchical porous carbon made from pomelo peel fiber as electrode material for supercapacitor, Applied Surface Science, ,	Applied Surface Science	2017	416	918-924	李婧

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