

[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 | 张崑 |
| 10 | Effect of Irradiation on Quality of Vacuum-Packed Spicy Beef Chops | Journal of Food Quality | 2017 | 1 | 1-8 | 张崑 |
| 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 | 张崑 |

| | | | | | | |
|----|---|---|------|-----|-----------|-----|
| 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