

[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

### 2014年度论文

序	题目	刊名	级别	时间
1	Chinesische Rohwurst ahnelt deutscher Ware, die produkteigenschaften und die huerdeneffekte verschiedener Rohwurstarten sind vergleich	Fleischwirtschaft	SCI	2014.2
2	Microbial oil production by <i>Rhodotorula glutinis</i> CICC 31643 using sugar cane molasses	JOURNAL OF RENEWABLE AND SUSTAINABLE ENERGY	SCI	2014.3
3	Lebensmittelabfälle bergen Gefahren, Durch die Urbanisierung gibt es Probleme der Lebensmittelsicherheit und dem Umweltschutz	Fleischwirtschaft	SCI	2014.5
4	牦牛肉固体饮料溶解稳定性的研究	食品科技	中文核心	2014.5
5	Ropoekelware Startkulturen verbssern Sichun Speck	Fleischwirtschaft	SCI	2014.2
6	酶解牦牛肉粉的制备工艺研究	食品工业科技	中文核心	2014.2
7	Recent developments on umami ingredients of edible mushrooms - A review	Trends in Food Science & Technology,	SCI, 742MX	2014, 33 (2)
8	Effects of inoculating <i>Lactobacillus sakei</i> starter cultures on the microbiological quality and nitrite depletion of Chinese fermented sausages	Food Control	SCI期刊	2014.2
9	H <sup>+</sup> -ATPase-Defective Variants of <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> Contribute to Inhibition of Postacidification of Yogurt during Chilled Storage	Journal of Food Science	SCI期刊	2014.2
10	Der Kuehlkette gerecht werden, der aktuelle Stand im Kuelkettenmanagement in der VR China (1)(冷链技术及其管理控制研究)	Fleischwirtschaft	SCI期刊	2014.09
11	牦牛肉固体饮料溶解稳定性的研究	食品科技	CA中文核心	2014.05
12	畜禽血对荞麦面条成形性的影响	食品工业	中文核心	2014.05
13	冷链管理终端对食品贮藏作用研究	食品工业	中文核心	2014.06
14	A New Guaiane-type Sesquiterpene Lactone from <i>Ainsliaea pertyoides</i>	Natural product research	SCI	2014.07
15	泡椒凤爪防腐保藏及栅栏因子调控研究	食品工业科技	核心	2014.12
16	采用HPLC法对猪肉中硫胺素含量对比分析	食品工业	核心	2014.11
17	Ainsliaolide D:a new sesquiterpene lactone from <i>Ainsliaea pertyoides</i>	Natural Product Research(天然食品研究)	SCI期刊	2014.11
18	Augenmerk auf die Kuelkette richten Die Logistik der Kuehlkette in China macht Fortschritt, muss aber noch verbessert werden (2)(冷链技术及其管理控进展))	Fleischwirtschaft	SCI期刊	2014.10 46-48
19	冷链管理终端对食品储藏作用研究	食品工业	中文核心	2013.6
20	涂膜处理和酸处理对提高双孢蘑菇储藏稳定性的研究	食品工业科技	中文核心	2013.6
21	香腌菜型复合骨汤肉酱调料的开发	中国调味品	中文核心	2014.6

22	A New Guaiane-type Sesquiterpene Lactone from <i>Ainsliaea pertyoides</i>	Natural Product Research	SCI期刊	2014.11
23	挥发油提取工艺及化学成分的GC-MS分析	中国食品添加剂	中文核心	2014-09
24	精油提取工艺研究及化学成分GC-MS分析	中国调味品	中文核心	2014.12
25	采用HPLC法对选育品种猪肉中肌苷酸的含量对比分析	食品科学	中文核心	2014. 12
26	选育品种猪肉中挥发性风味物质指纹图谱分析	食品科学	中文核心	2014.12
27	简州大耳羊烤肉的开发及其品质分析	食品研究与开发	中文核心	2014.11
28	e-多赖氨酸产生菌的筛选及16SrDNA测序鉴定	食品工业科技	中文核心	2014.12
29	Recent developments on umami ingredients of edible mushrooms - A review	Trends in Food Science & Technology,	SCI	2014, 33 (2)
30	益生菌微胶囊二次包衣工艺优化研究	食品工业科技	核心	2014.11
31	羊肉加工中的连续卤煮工艺研究品	食品科技	核心	2014.12
32	四川传统肉制品栅栏因子调研与分析	食品科技	核心	2014.11
33	响应面法优化膳食纤维的酶法改性工艺	食品科技	中文核心	2014.2
34	醉酒度及其在白酒品质评价中的意义	酿酒科技	中文核心	2014.1
35	硫酸酯化多糖的制备及其抗氧化活性研究	天然产物研究与开发	中文核心	2014.07
36	乙酰化多糖的制备及其取代度测定	食品工业科技	中文核心	2014.06
37	硫酸酯化多糖的制备及抗氧化性活性研究	天然产物研究与开发	中文核心	2014.06

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