

[首页](#)[中心概况](#)[新闻中心](#)[科研团队](#)[科技成果](#)[科技服务](#)[海洋科普](#)[联系我们](#)[English](#)**科技成果****论文论著**当前位置: [首页](#) > [科技成果](#) > [论文论著](#)[科研项目](#)[成果展示](#)[论文论著](#)[授权专利](#)**2012年目录**来源:水产品深加工技术国家地方联合工程研究中心 | 发布时间:2014-08-19 | 浏览次数: **250**

1. Shen H W, Cao M J, Cai Q F, Ruan M M, Mao H Y, Su W J, Liu G M. Purification, cloning and immunological characterization of arginine kinase, a novel allergen of Octopus fangsiao. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 2012, 60(9): 2190-2199.
2. Pan B Q, Su W J, Cao M J, Cai Q F, Weng W Y, Liu G M. IgE reactivity to type I collagen and its subunits from tilapia (*Tilapia zillii*). *Food Chemistry*, 2012, 130(1): 127-133
3. Chen X, Wu G P, Cai Q F, Liu G M, Osatomi K, Su W J, Cao M J. Biochemical characterisation of an aminopeptidase with highest preference for lysine from Japanese flounder skeletal muscle. *Food Chemistry*, 2012, 130(3): 679-686.
4. Zhong C, Cai Q F, Liu G M, Sun L C, Hara K, Su W J, Cao M J. Purification and characterization of cathepsin L from the skeletal muscle of blue scad (*Decapterus maruadsii*) and comparison of its role with myofibril-bound serine proteinase in the degradation of myofibrillar proteins. *Food Chemistry*, 2012, 133(4): 1560-1568.
5. Liu G M, Li B, Yu H L, Cao M J, Cai Q F, Lin J W, Su W J. Induction of mud crab (*Scylla paramamosain*) tropomyosin and arginine kinase specific hypersensitivity in BALB/c mice. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 2012, 92(2): 232-238
6. Yu H L, Ruan W W, Cao M J, Cai Q F, Shen H W, Liu G M. Identification of physicochemical properties of *Scylla paramamosain* allergen, arginin kinase. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 2012.
7. Zhou L Z, Ruan M M, Cai Q F, Liu G M, Sun L C, Su W J, Cao M J. Purification, characterization and cDNA cloning of a trypsin from the hepatopancreas of snakehead (*Channa argus*). *Comparative Biochemistry and Physiology*, 2012, 161B(3): 247-254.
8. 沈海旺, 陈亨莉, 曹敏杰, 蔡秋风, 毛海燕, 苏文金, 刘光明. 甲壳类动物4种过敏原的序列分析、抗原表位预测及三维结构建模. *免疫学杂志*, 2012, 28(7): 613-619
9. 刘光明, 曹敏杰, 蔡秋风, 沈海旺, 阮伟伟, 苏文金. 水产品过敏原的研究现状和展望. *中国食品学报*, 2012, 12(5): 1-9.
10. 陈曦, 蔡秋风, 刘光明, 苏文金, 曹敏杰. 牙鲆肌肉赖氨酸氨肽酶的分离纯化与性质研究. *中国食品学报*, 2012, 12(6): 22-29.
11. 钟婵, 沈建东, 蔡秋风, 翁武银, 曹敏杰. 蓝圆鲹肌肉组织蛋白酶B的纯化与性质分析. *食品工业科技*, 2012, 33(10): 108-112.
12. 王梦想, 钟婵, 蔡秋风, 刘光明, 苏文金, 曹敏杰. 蓝圆鲹肌肉中丝氨酸蛋白酶的分离纯化及性质研究. *食品工业科技*, 2012, 33(19): 58-67.
13. 刘婷, 沈建东, 刘光明, 蓝伟光, 曹敏杰. 红毛藻R-藻红蛋白的高效制备以及抗体标记与检测. *食品工业科技*, 2012, 33(17): 147-150.
14. 刘光明, 朱妙婷, 孟辉. 福建省水产加工人才培养情况调研. *福建水产*, 2012, 34(1): 76-80.
15. 刘光明, 庄阿英, 孟辉. 福建省水产食品安全及人才培养培训现状与对策. *集美大学学报(教育科学版)*, 2012, 13(2):
16. 钟婵, 江韬玲, 翁武银, 蔡秋风, 翁凌, 曹敏杰. 猪血激肽原的分离纯化及其对白鲢鱼鱼糜的凝胶作用. *集美大学学报(自然科学版)*, 2012, 17(1): 13-19
17. 李鹤宾, 刘光明, 陈艳红, 黄继福, 朱艳冰. 重组锰超氧化物歧化酶工程菌摇瓶发酵条件的优化. *集美大学学报(自然科学版)*, 2012, 17(1): 26-32
18. 林江伟, 游洪燕, 沈海旺, 曹敏杰, 蔡秋风, 刘光明. 克氏原螯虾原肌球蛋白的纯化及过敏性分析. *集美大学学报(自然科学版)*, 2012, 17(3): 167-174.

点击次数: 250 发布时间: 2014-08-19 [【打印】](#) [【关闭】](#)

上一条信息: 2015年目录
下一条信息: 2011年目录

Copyright © 水产品深加工技术国家地方联合工程研究中心
地址: 福建省厦门市集美区印斗路43号
联系电话: 0592-6180650