

2021 年《粮油食品科技》1-6 期总目录

(合计 181 篇)

特约专栏

- 1.1 结合 GC-MS 和 GC-IMS 分析不同处理方式下玉米的挥发性风味物质 孙嘉卿等
- 1.10 结合 GC-MS 和 GC-IMS 分析不同处理方式下青豆的挥发性风味物质 冯 涛等
- 1.20 结合 GC-MS 和 GC-IMS 分析不同处理方式下青麦仁的挥发性风味物质 张康逸等
- 1.31 淀粉基壁材对风味物质包埋与释放的国际研究进展 孔令焱等
- 1.41 大米及其衍生食品风味物质的研究进展 梁 奕等
- 2.1 功能性小麦品种的概念、类别和发展前景 田纪春等
- 2.9 不同颗粒结合型淀粉合成酶 I 亚基组合对小麦淀粉含量及面条品质的影响分析 邓志英等
- 2.15 富含有益矿质元素小麦种质资源的筛选及育种利用 王 维等
- 2.25 小麦籽粒植酸含量聚类及相关基因位点研究 陈广凤等
- 2.34 小麦高代育种品系的蛋白质含量和淀粉组分与面粉糊化特性相关性分析 潘秋晓等
- 2.41 特殊颜色谷物研究进展和小麦相关新品种创制 胥 倩等
- 3.1 中国餐饮产业生态化发展研究 于千千等
- 3.9 生态文明视域下的中国粮食有机化研究 王治河等
- 3.19 日本大米发展的现状、挑战与战略 思沁夫
- 3.25 云南哈尼梯田红米地方品种品质性状分析 卢丙越等
- 3.32 共享经济视角下减少食物浪费的国外研究启示 程小敏等
- 3.39 纤维素纳米晶体颗粒稳定剂在食品 Pickering 乳液中的应用 N.A. Michael Eskin 等
- 3.47 The Application of Cellulose Nanocrystals in Pickering Emulsion as the Particle Stabilizer (英文) N.A. Michael Eskin 等
- 3.54 白果壳纤维素纳米丝 (CNFs) 的制备及其在 Pickering 中的应用 范柳萍等
- 3.61 香菇多糖的 PMP-HPLC 指纹图谱分析与免疫活性的谱效关系研究 赵秀婷等
- 3.70 基于微波水解-离子色谱的香菇多糖组成指纹图谱研究 赵秀婷等
- 3.78 食品加工技术影响多糖构效关系和溶液行为的研究进展 赵秀婷等
- 4.1 萌发藜麦的营养及其功能特性研究进展 管 骁等
- 4.12 藜麦的营养及其淀粉特性的研究进展 汪晓璇等
- 4.20 微波钝化藜麦脂肪酶及改善藜麦风味研究 曹洪伟等
- 4.30 藜麦固态发酵及其产物的体外抗氧化性质研究 李梦瑶等
- 4.37 脱脂藜麦面条风味物质分析 黄睿涵等
- 4.50 硫酰氟熏蒸技术应用与发展概要 徐永安
- 4.57 硫酰氟气体浓度衰减与仓房气密性相关性研究 汪中明等
- 4.62 不同施药方式硫酰氟熏蒸高大平房仓效果比较研究 崔 森等
- 4.68 硫酰氟熏蒸在砖圆仓应用效果评价研究 崔 森等
- 4.73 硫酰氟气体在不同品种粮堆扩散规律比较研究 崔 森等
- 4.79 硫酰氟对臭氧衰减的影响及其尾气处理技术研究 张 冰等
- 5.1 水酶法提取米糠油的试验研究 张 敏等

5.11 食品级米糠的研究进展及前景展望····· 马宗会等	6.71 尼日利亚纳萨拉瓦州市售灌木芒果、腰果、秋葵、芝麻和高粱的真菌毒素污染情况研究····· Isaac M Ogara 等
5.21 米糠油的营养与应用综述····· Riantong Singanusong 等	6.83 Mycotoxin Contamination of Bush Mango, Cashew Nuts, Okra, Sesame and Sorghum Marketed in Nasarawa State, Nigeria····· Isaac M. Ogara 等
5.26 Nutrition and Applications of Rice Bran Oil: a Mini-overview····· Riantong Singanusong 等	6.93 液相色谱质谱联用测定多种兽药残留方法中标准品稳定性的挑战····· Lidija Kenjeric 等
5.30 印度米糠油生产技术综述····· Pradosh Prasad Chakrabarti 等	6.100 The Challenge of Standard Stability in LC-MS Based Multi-Analyte Approaches for Veterinary Drugs····· Lidija Kenjeric 等
5.36 Production of Rice Bran Oil in India: a Technical Evaluation····· Pradosh Prasad Chakrabarti 等	6.106 “十三五”期间中国真菌毒素监测之发展思考····· 杨大进等
5.43 稻米油的结晶熔融行为研究····· 周 帅等	6.111 MyToolBox 真菌毒素综合管理系统概述及中国应用展望····· 王松雪等
5.49 提升全谷物扁粉拉伸品质的工艺研究····· 易翠平等	6.119 玉米中隐蔽性毒素和新型毒素污染情况分析——基于 2020 年中国玉米主产区采样情况····· 张大伟等
5.56 基于气相离子迁移谱的不同材质锅具 IH 电磁加热米饭风味物质研究····· 傅 婕等	
5.64 淀粉纳米晶提高大米淀粉可食用膜物理化学性能的研究····· 肖 茜等	
5.71 1BL/1RS 易位小麦面筋蛋白的分离重组及其面条品质研究····· 李 婷等	
5.78 破碎方式对绿豆理化性质的影响····· 李意思等	
6.1 全球食品和饲料链中生物毒素早期预警、监测和毒性评估的挑战和解决方案····· Rudolf Kraska 等	
6.9 Global Challenges and Solutions in the Early Warning, Monitoring and Toxicity Assessment of Biotoxins in the Food and Feed Chain····· Rudolf Kraska 等	
6.16 非生物储存因素互作对储藏土耳其带壳榛子呼吸、干物质损失和黄曲霉毒素 B ₁ 污染的影响····· Kalliopi Mylona 等	
6.23 Effect of Interacting Abiotic Storage Conditions on Respiration, Dry Matter Losses and Aflatoxin B ₁ Contamination of Stored Turkey's Shelled Hazelnuts····· Kalliopi Mylona 等	
6.29 使用气态臭氧体外处理控制储存埃及带壳花生中黄曲霉和黄曲霉毒素 B ₁ 的潜力····· Yousef Sultan 等	
6.38 Potential for Control of <i>A. Flavus</i> and Aflatoxin B ₁ in Vitro and in Stored Egyptian Shelled Peanuts using Gaseous Ozone Treatment····· Yousef Sultan 等	
6.46 消减食品加工过程中的真菌毒素：来自欧洲和东南亚的经验分享····· Paula Alvito 等	
6.59 Mitigation of Mycotoxins during Food Processing: Sharing Experience among Europe and South East Asia····· Paula Alvito 等	

热点关注

1.50 遏制餐饮浪费现象的专项立法建议····· 强璐婕

粮食加工

1.55 马铃薯全粉在面条中的应用研究····· 吕 美等

1.62 二级挤压工艺对方便米粉品质的影响····· 张星灿等

1.71 黑小麦麸皮抗氧化活性成分提取及其抗氧化能力评价····· 于章龙等

1.77 磨粉机研磨系统稳定性影响因素研究进展····· 高杨杨等

2.71 萌芽全谷物的研究现状、问题与机遇····· 高 琨等

2.81 优质小米三级中红外光谱研究····· 赵晓燕等

2.88 基于白光干涉、扫描电镜及色差仪的不同留皮度粳米外观特征研究····· 任海斌等

2.94 强筋小麦品种周麦 33 号品质性状稳定性及食品加工适用性分析····· 洪 宇等

2.100 河北省 2010 年至 2019 年小麦质量监测数据统计分析····· 檀军锋等

- 2.107 杂粮同熟化技术的应用拓展研究……………宋善武
- 4.85 我国市场上荞麦挂面的品质分析……………田晓红等
- 4.93 全谷物中功能成分调控脂肪产热的研究进展
……………丁思源等
- 4.101 复合酶制剂在玉米淀粉湿法加工中的应用
……………王斌德等
- 5.84 山东省小麦种植状况及品质测评对提升优质
品率作用分析……………赵莹等
- 5.91 稻米及其加工副产物米糠中 γ -谷维素研究现状
……………高琨等
- 5.99 高抗性淀粉大米对方便米饭品质及 GI 值的影
响研究……………罗霜霜等
- 6.131 调质马铃薯全粉的稳态流变特性及面条品质评
价……………杨晓清等
- 6.139 小麦粉储藏期面团流变发酵特性的变化
……………魏益民等
- 6.146 我国燕麦产品特点及消费需求分析……………董锐等
- 6.156 常压蒸汽处理对全麦粉脂肪相关酶活性及微生
物的影响……………杜昱蒙等

油脂加工

- 1.84 响应面法优化糜子油提取率……………金灿等
- 1.91 小桐子毛油酶法脱胶工艺研究及机理分析
……………赵光辉等
- 2.114 印尼起酥油随附证书与 ISO/IEC17025 和中国
食品安全国家标准比较研究……………李斌等
- 2.122 黍稷籽粒含油量及脂肪酸组成分析……………金灿等
- 3.98 太瑞斯梭孢壳霉磷脂酶 C 在玉米胚芽油脱胶中
的应用研究……………胡婷婷等
- 3.104 功能性油脂在军队膳食中的应用……………王苑力等
- 4.105 油茶籽油对再制干酪流变特性的影响……………徐杭蓉
- 4.108 顶空固相微萃取-气质分析油茶籽油挥发性成分
方法优化……………杨凯舟等
- 5.107 食用橄榄油贸易促进组织——国际橄榄理事会
解析……………陈昭华等

- 5.114 影响花生牛轧糖储藏品质的关键因素分析及
改进方法研究……………肖勤伟等
- 5.120 紫苏油的提取工艺和药理功能研究进展
……………郭旭等
- 6.163 食用植物油酸值检测研究进展……………张旭萍等

食品加工

- 1.96 粒径和面筋蛋白含量对面条中淀粉体外消化性的
影响……………谢芳等
- 1.103 添加麦芽粉和抗坏血酸对面包烘焙品质的影响
……………常柳等
- 1.110 核桃蛋白对调理食品品质的影响……………李向阳等
- 1.116 麦芽咀嚼片配方工艺及促消化功能研究
……………高如意等
- 2.129 魔芋葡甘聚糖复合凝胶网络结构的研究进展
……………刘璐等
- 2.135 马铃薯非油炸挤出方便面热风干燥特性及动力学
研究……………张鑫等
- 2.143 甘薯叶保鲜及加工利用研究进展……………高琦等
- 2.152 小麦粉中的主要成分对馒头品质影响的研究进展
……………王鑫宇等
- 2.158 龟苓强化米线的研发……………黄维安等
- 2.166 冻融对红豆浓浆稳定性及流变学特性的影响研究
……………姜平等
- 3.111 热加工对淀粉结构和理化性质的影响研究进展
……………宋璐璐等
- 3.118 基于响应面法优化壳聚糖-卡拉胶可食性复合膜
制备工艺……………张抒爱等
- 3.125 养生休闲食品对古代食治方剂的传承和创新研究
……………丁莹
- 3.134 鲜湿方便米饭制备工艺……………罗霜霜等
- 4.116 常见亲水胶体对烘焙食品品质影响的研究进展
……………谭智峰等
- 4.122 淀粉脂质复合物纳米粒子的制备、结构表征及其
在 Pickering 乳液中的应用……………罗文波等

4.130 酶解辅助预糊化处理对糙米食用品质及其理化特性的影响 刘 明等

5.131 酶法辅助聚乙二醇-200 提取野菊花中绿原酸的工艺及数学模型分析 刘 霞等

5.138 高纤杂粮面条预拌粉新产品开发 任元元等

5.145 市售全麦挂面品质评价研究 李晓宁等

6.177 电子束辐照对沙拉酱微生物及品质的影响 王海宏等

6.184 滚筒干燥法制备的婴幼儿谷类辅助食品保质期研究 郑燕丹等

营养品质

1.122 基于网络药理学和文献探讨异喹啉类生物碱抗肝癌研究进展 孙杏倩等

1.131 基于网络药理学的葡萄籽油抗癌和抗肿瘤功能成分及机制研究 张丽明等

1.141 大枣多糖对小鼠淋巴细胞免疫调节作用的研究 李凤娇等

1.148 竹笋泡粬品质改良研究 吴 森等

2.173 黑芝麻油卵磷脂溶液对自然生长老龄小鼠骨代谢的影响 吕思敏等

2.180 绿豆发芽对其抗氧化作用的影响 邱彦超等

2.186 姜藤茶对寒凝血瘀痛经大鼠的影响 孟 君等

2.193 加工过程对生姜主要成分、功效和应用影响的研究进展 孙 璐等

3.141 麦芽根营养成分分析及其应用前景 李 静等

3.147 谷物食品血糖生成指数研究进展 燕子豪等

4.144 基于网络药理学研究核桃粕的降脂机理 郭 琰等

4.153 萌发绿豆芽粉对酸奶品质及营养的影响 符丽雪等

4.161 饲用添加剂型抗生素替代品的研究进展 王 丽等

5.152 膳食纤维通过理化性质和肠道微生物途径调控糖脂代谢的研究进展 方 微等

5.159 重瓣红玫瑰花渣总黄酮的提取及体外活性研究 张 璐等

6.190 不同配比的荞麦日粮对高胆固醇血症小鼠肠道胆固醇吸收和菌群的影响 田 甜等

6.198 全烟气对细胞抗氧化能力的影响 陈利平等

6.204 干燥加热磷酸化修饰对辣木籽蛋白结构和抗氧化活性影响的研究 殷春雁等

质量安全

1.155 杂质吸附固相萃取-液相色谱串联质谱法同时测定粮食中 15 种真菌毒素 刘笑笑等

1.168 全自动石墨消解法在检验粮食中总砷的应用 胡学春等

1.173 高效液相色谱法对食品中苯并芘含量测定的不确定度评定 王 邱等

1.180 植物精油在粮油食品抑菌中的应用 张 鑫等

2.50 食用植物油中常见真菌毒素及其脱除方法 纪俊敏等

2.59 玉米赤霉烯酮时间分辨荧光试纸条的制备及特性研究 顾建华等

2.66 光催化技术降解粮油中真菌毒素的研究进展 施晶晶等

3.157 小麦中呕吐毒素含量与质量的关系及其在加工过程中的变化研究 吴丽华等

3.163 液相色谱-串联质谱法测定谷类食品中 5 种合成着色剂 张春娥等

3.170 关于粮食质量安全检验检测队伍建设的几点思考 刘文妮等

4.170 酸奶在不同贮藏条件下的品质动力学及货架期预测研究 杨海莺等

4.181 储粮真菌自动检测仪的研究与开发 张海洋等

4.187 基于卷积神经网络算法处理的稻米参数评定分析仪 步东伟

5.166 小麦粉粉质曲线-稳定时间检测用标准样品的研制 高 岩等

5.171 快速消解-标准加入法测定粮食中镉的含量 王晓伟等

6.212 基于 GC-IMS 技术的高粱米风味分析 许 诺等

- 6.219 基于网络药理学和分子对接探讨紫苏籽抗癌
抗肿瘤的分子机制……………郭 旭等

仓储物流

- 1.187 小麦堆孔隙率测定方法及影响因素研究
……………李倩倩等
- 1.194 两种控温储粮技术对东北粳稻品质变化的影响
研究……………赵 旭等
- 2.200 东北地区粮食产后质量问题及保质运输技术探讨
……………师建芳等
- 2.211 基于 PyroSim 的粮食储备库火灾仿真模拟分析
……………崔鹏程等
- 3.198 不同通风温度下储粮仓横向降温保水通风数值
模拟研究……………王 柯等
- 3.208 储藏物害虫智能化监测与预警系统研究进展
……………鲁玉杰等
- 3.215 安徽省涉粮场所近期储粮虫螨调查……………崔 森等
- 4.219 基于温湿度场云图的稻谷粮堆状态和结露风险
分析……………王玉寒等
- 4.226 高效无尘清理筛在粮食清理环节中抑尘效果分析
……………叶维林等
- 5.197 冀州地区钢网式农户储粮仓玉米果穗仓储试验
研究……………翟晓娜等
- 5.204 粮食信息采集追溯服务规范标准研究……………李德燕等
- 5.209 基于空间聚类的省级粮食应急储备分区研究
……………韩建军等
- 6.247 华北地区高大平房仓稻谷控温储粮情况研究
……………田 琳等
- 6.254 “中国好粮油”区域管理模式及信息平台建设
研究……………秦 雯等
- 6.259 “中国好粮油”智慧工厂建设研究……………秦 雯等

产业经济

- 1.200 从粮仓变化看粮食产业经济发展历程……………杨蕙铭等
- 1.204 我国军用主食品发展现状、问题和建议
……………高 琨等
- 3.87 我国粮食产后管理模式比较分析研究……………钟 昱
- 3.91 我国粮食初加工机械化水平监测调查研究
……………娄 正等
- 6.264 政策性粮食质量与价格预测分析方法研究
……………李腾飞等

生物工程

- 3.177 燕麦麸皮与红曲粉混合发酵条件的优化
……………高宇琪等
- 3.183 高效降解玉米蛋白粉益生菌筛选及生长特性研究
……………任 菲等
- 3.192 西藏酵母对玉米赤霉烯酮的清除效果及作用机理
研究……………郭倩倩等
- 4.192 玉米赤霉烯酮替代物 2,4-二羟基苯甲酸环十二
烷酯的合成与应用……………韩杨莹等
- 4.201 小麦麸皮固态发酵的研究应用现状……………张笃芹等
- 4.211 混合菌种发酵大豆黄浆水的工艺优化
……………于 冰等
- 5.178 超高压对弧菌属细菌压力分子蛋白结构和磷酸
化能力的影响……………李羽葳等
- 5.184 微生物源杀虫蛋白的多样性分析……………宋 佳等
- 5.191 蜂蜜酒发酵工艺条件的优化研究……………董彩文等
- 6.231 粮油食品防霉微生物筛选及其活性物质初步研究
……………郭 超等
- 6.238 一株抗小麦赤霉病菌的白莲蒿内生真菌的筛选
及代谢产物质谱分析……………陈红娟等