

2022年《粮油食品科技》总目录

(合计 170 篇)

特约专栏

- 1.1 煎炸食品的品质和风险因子研究最新进展
..... 王兴国等
- 1.10 基于传质特性研究油种类对煎炸薯条质构的影响
..... 张 晖等
- 1.19 微波熟化结合超低温冷冻预处理降低煎炸薯条
油脂吸附的研究 杨 丹等
- 1.28 不同煎炸阶段薯条和煎炸油中关键风味成分分析
..... 徐立荣等
- 1.39 氧化甘三酯指标在煎炸油品质评价中的应用
..... 李 徐等
- 1.45 国际标准化组织谷物与豆类领域标准化现状和
展望 张 艳等
- 1.50 国际标准化组织动植物油脂国际标准制定
..... Gretel BESCOBY
- 1.58 Developing ISO International Standards for the Animal
and Vegetable Fats and Oils Sector (英文原文)
..... Gretel BESCOBY
- 1.67 美国油脂化学家协会在世界贸易中的作用——质
量保障检测、有证标准物质和国际联络活动
..... Scott BLOOMER
- 1.73 The Role of the American Oil Chemists' Society in
World Trade——Quality Assurance Testing, Certified
Reference Materials, and International Liaison
Activities (英文原文) Scott BLOOMER
- 1.79 国际橄榄理事会的定位和使命及相关标准
..... Abdellatif GHEDIRA
- 1.83 Definition, Mission and Standards of International
Olive Council (英文原文) Abdellatif GHEDIRA
- 2.1 青稞：一种潜在的辅助降血糖食品资源
..... 张 晖等
- 2.8 全麦粉及制品：营养组成、健康功效与品质改良
..... 牛 猛等
- 2.16 绿豆营养功能特性及其在植物基食品开发中的
应用 周素梅等
- 2.24 薏米的营养价值及应用最新研究进展 王立峰等
- 2.31 全谷物食品重要膳食纤维组分——谷物 β -葡聚糖
的最新研究进展 申瑞玲等
- 2.41 β -葡聚糖酶对高燕麦含量面团性质与蛋白结构的
影响 钱海峰等
- 2.50 全谷物食品、生酮食品对控制 II 型糖尿病的最新
研发进展 李 言等
- 3.1 新时期国民膳食脂质摄入推荐的几点建议
..... 张 坚等
- 3.7 Omega-6 支撑身体, Omega-3 支撑大脑: 均衡摄入
对儿童大脑发育的影响 J. Thomas BRENNNA
- 3.16 Omega-6 for Body, Omega-3 for Brain: Balance for
Brain Development in Children (英文原文)
..... J. Thomas BRENNNA
- 3.23 世界食物供应中亚油酸含量高对人体健康的影响
..... Andrew J. SINCLAIR
- 3.33 High Linoleic Acid in the Food Supply Worldwide-
What are the Consequences? (英文原文)
..... Andrew J. SINCLAIR
- 3.41 研发生产富含 Omega-3 脂肪酸食品是改善民众营
养健康状况的重要饮食策略 Jing-xuan KANG
- 3.46 Development and Production of Omega-3 Fatty
Acids-Enriched Foods is an Important Dietary
Strategy to Improve People's Nutritional and Health
Status (英文原文) Jing X. KANG
- 3.49 关于 COVID-19、膜脂质与公众健康
..... Yi-qun WANG 等
- 3.55 On COVID-19 and Membrane Lipids and Public
Health (英文原文) Yi-qun WANG 等
- 4.1 新时期我国粮食物流高质量发展路径 郑沫利等
- 4.7 新时期我国粮食仓储设施合理规模和布局规划
研究 冀润果等

- 4.13 新时期粮食区域公用品牌可持续发展研究
..... 刘 洁等
- 4.23 熵权系数法在新时期粮食物流节点规划布局中的应用——以沿海通道为例..... 王笑丛等
- 4.28 新时期粮食高效收储与管理模式研究..... 张 璐等
- 4.35 高质量发展背景下我国现代粮食产业体系构建及其实现路径研究..... 张淑娟等
- 4.43 “一带一路”倡议下我国西部粮食物流国际通道示范节点现状与建议..... 吕 超等
- 4.51 国内外主要粟类作物的种植、研究及产业化概况..... 沈 群等
- 4.60 中国谷子种植历史演变及未来发展方向..... 李顺国等
- 4.68 新中国成立以来谷子育种的主要研究进展..... 程汝宏等
- 4.76 小米饲料干预对高脂膳食联合 STZ 诱导糖尿病大鼠肠道菌群的影响..... 任 欣等
- 4.85 糙小米发芽过程中游离氨基酸的变化分析..... 刘敬科等
- 5.1 日本寒地北海道的优质糯米育种..... 丹野 久等
- 5.13 日本の寒地, 北海道におけるもち米良質育種(日语原文)..... 丹野 久等
- 5.26 日本寒地北海道稻作极限地带糯米蛋白质含量和白度的年度间地区间差异及其产生因素... 丹野 久
- 5.35 日本の寒地, 北海道の稲作限界地帯におけるもち米の精米蛋白質含有率および米粒白度の年次間地域間差異とその発生要因(日语原文)..... 丹野 久
- 5.44 日本寒地北海道稻作极限地带糯米外观品质的年度间地区间差异及其产生因素..... 丹野 久
- 5.55 日本の寒地, 北海道の稲作限界地帯におけるもち米の米粒外觀品質の年次間地域間差異とその発生要因(日语原文)..... 丹野 久
- 5.66 日本寒地北海道稻作极限地带糯米硬化糊化特性和米饭物理特性的年度间地区间差异及其产生因素..... 丹野 久等
- 5.75 日本の寒地, 北海道の稲作限界地帯におけるもち米の硬化性, 糊化特性および炊飯米物理特性の年次間地域間差異と発生要因(日语原文)..... 丹野 久等
- 5.85 全球变暖对日本寒地北海道 2030 年代水稻生育的影响预测及其对策..... 丹野 久
- 5.99 日本の寒地, 北海道における 2030 年代の水稻生育への温暖化の影響予測とその対応(日语原文)..... 丹野 久
- 5.114 热处理改性淀粉的理化性质、结构和消化特性的研究进展..... 陈海华等
- 5.123 不同添加量的氨基酸辅助干热处理对玉米淀粉理化和消化性质的影响..... 陈 妍等
- 5.130 挤压与低温贮藏对玉米淀粉-月桂酸复合物理化及消化性质的影响..... 徐澎聪等
- 5.139 钙源及海藻酸钠/多孔玉米淀粉配比对其凝胶特性的影响..... 王雨生等
- 5.149 海藻酸钠和刺槐豆胶对小麦淀粉流变学及质构性质的影响..... 刘文会等
- 6.1 润麦技术对小麦粉品质影响的研究进展... 杨书林等
- 6.9 小麦粉组成对面团水分迁移及制品品质影响的研究进展..... 应 欣等
- 6.17 基于不同小麦原粮的面包感官评价结果预测模型研究..... 黄 序等
- 6.26 海藻酸丙二醇酯对馒头品质的影响研究... 郭子璇等
- 6.34 中国传统食品酵母菌在谷物制品中的应用研究..... 杨海莺等

专论

- 4.95 储粮害虫防治技术进展与展望(上)——熏蒸杀虫剂篇..... 徐永安
- 4.105 储粮害虫防治技术进展与展望(下)——综合防治技术篇..... 徐永安

研究前沿

- 2.59 魔芋葡甘聚糖微粒的力学稳定机制研究探索..... 庞 杰等

热点关注

6.46 临期食品利用的质量问题与监管研究……吴志红等

粮食加工

- 1.87 2020 年我国小麦品质分析……洪宇等
- 1.93 不同包装对籼粳杂交大米及其蒸煮米饭品质的影响……朱麟等
- 2.68 国外稻谷生产加工现状……焦悦等
- 2.77 挤压蒸煮加工对脱脂米糠可溶膳食纤维增加及膳食纤维结构性质的影响……吴娜娜等
- 3.59 基于神经网络算法的龙山小米 γ -氨基丁酸富集工艺优化……张一鸣等
- 3.67 小米饭的制作及食用品质评价方法……吕平等
- 4.111 海水稻米糠饼干生产工艺优化及其品质特性分析……何静盈等
- 4.120 浅谈粮食破碎和自动分级形成原因、预防措施及装置应用现状……郑来宁等
- 5.158 表没食子儿茶素没食子酸酯和小米谷糠蛋白的相互作用研究……苗向硕等
- 5.167 蒸汽爆破对膳食纤维改性作用的研究进展……田婧等
- 5.172 螺旋藻芋头豆粉团团的工艺优化……张莉等
- 6.52 小麦粉兰州拉面制作适宜性研究……魏益民等
- 6.63 元麦麸皮功能成分与产品开发的研究进展……刘畅等
- 6.71 米粉品质评价及生产研究现状及展望……成林梢等

油脂加工

- 2.85 基于棕榈仁油的特医脂肪乳液制备及其对小鼠血脂的影响……朱海华等
- 2.95 天然抗氧化剂迷迭香提取物在食用植物油中的应用研究进展……杨丽萍等
- 3.75 固定化脂肪酶 TLIM 催化制备低芥酸文冠果甘油酯……徐春晖等

- 3.81 多酶分步水解法制备菜籽多肽工艺的研究……周桐等
- 4.128 中链甘油三酯和共轭亚油酸复配食用油对大鼠脂肪囤积及认知功能的影响……许艺飞等

食品加工

- 1.101 新冠疫情背景下优化食品产业链供应链刍议……魏益民
- 1.105 苦瓜多糖对小鼠淋巴细胞免疫调节作用的影响……阿尔祖古丽·阿卜力米提等
- 1.113 短时高压电场处理对萌发甜荞 γ -氨基丁酸积累的影响……杨尚儒等
- 1.119 玉米发酵面条的研制……张军等
- 2.101 灰培豆腐的研制……梁旭等
- 2.106 响应面法分析柑橘百香果复合果汁的工艺品质……熊荣园等
- 3.90 我国方便食品标准体系现状及展望……屠振华等
- 3.96 海藻酸钠和低甲氧基果胶抑制油炸甘薯淀粉吸油效果及结构变化……房子蔚等
- 3.105 核桃蛋白的酶解及脱色工艺优化……王薇等
- 4.136 木奶果的营养成分及果酒制备工艺研究……黎秋杞等
- 4.143 响应面优化超声波辅助提取荠菜维生素 C 工艺……吴海燕等
- 5.178 乙醇及乙酸预浸泡结合脱盐渗透在低盐咸蛋制备中的应用……莫晓慧等
- 5.188 具有铁螯合能力的驴骨胶原肽酶解条件优化及微观形态……毛嘉敏等
- 6.80 烤箱制备新疆馕的品质与挥发性物质研究……程赞等
- 6.88 油莎豆非油制品加工研究进展……刘佳杰等

营养品质

- 1.126 传统食物蛋白质营养评价体系面临的挑战与建议……韩飞

1.134 基于网络药理学与分子对接技术探究逍遥丸治疗 乳腺增生的作用机制·····管庆霞等	
1.150 保健食品中花色苷分析方法研究·····柏伟荣等	
2.113 基于 GC-IMS 技术分析糙米速食粥米储藏过程中 风味物质的变化·····刘艳香等	
2.132 冲泡方式对米糊冲泡品质影响的研究进展 ·····傅宝尚等	
2.140 磷杯伞 α -半乳糖苷酶的固定化及其对豆浆中低聚 糖的水解作用·····左宁柯等	
3.113 桑叶超微粉对小麦面团粉质特性及馒头品质的 影响·····夏嘉龙等	
3.119 基于 Meta 分析桥接网络药理学小青龙汤治疗 AECOPD 疗效及作用机制·····李睿等	
3.137 桑椹防治肝肾阴虚型冠心病成分与作用机制分析 ·····宋晓漫等	
3.148 傣药龙血竭对脑缺血大鼠的脑保护作用·····张晓燕等	
3.156 大米胚芽营养特性研究·····韩玮等	
4.150 虾青素明胶-阿拉伯胶微球的制备与质量评价 ·····陈怡莹等	
4.157 葛根枳椇子植物饮料对小鼠酒精性肝损伤的保护 作用研究·····吴名草等	
5.197 蛹虫草面条缓解小鼠体力疲劳及对血脂浓度影响 的研究·····曹锋华等	
5.205 螺旋藻藻渣营养成分及其膳食纤维的功能特性 研究·····李新月等	
5.212 人参葛根植物饮料对小鼠体力疲劳的缓解作用研究 ·····吴名草等	
5.219 基于消费偏好的粮食营养安全研究·····邓义等	
6.96 《饮膳正要》“含糖药食”用糖规律及养生思想论略 ·····丁莹	
6.103 核桃仁预防动脉硬化性心血管疾病的网络药理学 分析·····徐子悟等	
6.114 基于网络药理学和分子对接技术预测山楂治疗 冠心病潜在分子机制·····杨敏等	
6.124 小麦不完善粒快速检测仪器研究·····张越等	


质量安全

1.157 青稞真菌毒素检测分析·····连倩等	
1.162 丽江玛咖和秘鲁玛咖功效和安全性对比研究 ·····吴德松等	
1.169 粮食新陈鉴别研究综述·····李理等	
2.148 小麦中多氯联苯、有机氯农药和多溴联苯醚检测 方法研究·····张炜等	
2.161 食品安全惩罚性赔偿制度探析·····刘惠明等	
2.167 粮油检测实验室质量和技术要求分析·····王利丹等	
2.176 黑芝麻复合蜜丸货架期预测及包装方式对其贮藏 品质的影响·····游静等	
3.163 QuEChERS 结合 GC-MS/MS 法快速测定小麦中 20 种农药残留量·····彭星星等	
3.171 气相色谱-质谱联用法测定香米中添加的 5,6,7,8- 四氢喹啉啉·····鲍忠定等	
3.177 真菌毒素吸附剂开发及吸附效果评价方法研究 进展·····施晶晶等	
3.186 近红外光谱分析技术在泡芙水分测定中的研究 ·····徐富成等	
4.164 基于时间分辨荧光纳米微球的伏马毒素 B1 快速 定量检测卡的制备及应用·····刘洪美等	
4.172 高效液相色谱法同时测定魔芋粉中葡甘聚糖和 淀粉含量·····吴博等	
5.227 大米中 2-乙酰基-1-吡咯啉检测技术及形成机制 研究进展·····刘洪斌等	
5.234 QuEChERS-气相色谱-串联质谱法测定粮谷和 油料油脂中矮壮素残留·····刘付英等	
5.244 广西 2021 年早晚籼优质稻主要品种品质测报分析 ·····柳永英等	
5.252 基于颜色识别技术的 COD 自动测定仪在食品接触 材料中的应用·····夏铭德等	
5.259 食品安全基层责任网络建设绩效评价分析 ·····陈志良等	
6.130 高效液相色谱法对小麦粉及其制品中硫脲的测定 ·····王邱等	

6.138 GPC 结合 GC-MS/MS 法快速测定植物油中多环芳烃
..... 彭星星等

6.147 多层复合膜橄榄油总迁移量检测关键点的探究
..... 韦存茜等

6.153 高效液相色谱法检测植物油中双酚 A 含量方法研究
..... 柳永英等

6.159 GC-MS/MS 测定地表水中 32 种农药残留
..... 赵悦等

6.169 低温干燥冷藏调湿多功能储粮系统及特性分析
..... 闫俊海等

6.176 基于最高粮温的储粮模式判定和储粮仓房等级
划分研究..... 郝立群等

6.181 基于多物理场分析稻谷保质储藏的研究..... 刘家琦等

6.190 两种植物精油对印度谷螟的熏蒸活性研究
..... 胡恒志等

6.198 基于形态特征和多基因序列鉴定储藏稻谷的优势
真菌..... 祁智慧等

仓储物流

1.196 一种新型行列布置立筒仓的结构力学设计要点
..... 李坤由等

1.203 基于 CiteSpace 与 VOSviewer 的粮食储藏科学知
识图谱分析..... 崔鹏程等

1.214 高温高湿地区平房仓横向分区谷冷技术应用研究
..... 李倩倩

2.207 气象站、粮仓和粮堆的温湿度相关性分析
..... 褚春燕等

2.214 我国农产品冷链物流发展存在的问题及法律对策
..... 黄小旭

2.221 花生菜果干燥技术及设备的研究现状与发展
..... 陈鹏泉等

3.191 基于滚动摩擦作用下玉米颗粒在模拟筒仓卸料中
的力链分析..... 李坤由等

3.200 气膜钢筋混凝土球形仓小麦储粮粮堆温度场云图
分析研究..... 姚渠等

3.206 适应干旱地域环境的粮食储存——一种西澳大利
亚地下储粮方式探析..... 王祖远等

4.185 不同中心集风管形式对浅圆仓降温通风效果的
模拟研究..... 杨泰等

4.193 模拟储粮堆积情况探究盒维数影响因素..... 陈晓宇等

4.199 气膜钢筋混凝土球形仓小麦储藏品质的分析研究
..... 姚渠等

5.267 基于液压翻板的散粮卸车系统在小麦加工行业的
应用与分析..... 卢红平等

产业经济

4.206 碳中和目标下国有粮食仓储企业低碳发展路径
探索..... 彭威等

4.211 食品相关产品标识和使用说明技术规范研究
..... 张丽媛等

4.218 工程教育专业认证背景下《食品加工机械设备》
教学改革探讨..... 夏秋瑜等

生物工程

1.174 常压室温等离子体诱变选育丁烯基多杀菌素高产
菌株及培养基优化..... 张道遥等

1.182 水开菲尔和水开菲尔粒细菌多样性分析及乳酸菌
分离鉴定..... 高芑超等

1.190 蚕蛹粉对红酵母发酵生产类胡萝卜素的影
响..... 陈欣等

2.183 两株高效降解玉米蛋白粉益生菌的发酵特性研究
..... 任菲等

2.190 发酵条件对小米酸粥中多酚含量的影响及其主
要组分研究..... 郭璞等

2.197 二氧化氯及丁香、肉桂精油对禾谷镰刀菌生长和
孢子萌发的抑制研究..... 李汶玥等

4.178 蛋白核小球藻的培养及应用研究..... 岳海艳等