

2024年《粮油食品科技》1-6期总目录

(合计 167 篇)

特约专栏

- 1.1 我国全谷物产业发展背景、现状与未来……谭斌等
- 1.12 大食物观视域下全谷物食品消费实现路径研究
……陈宽宇等
- 1.21 糙米酚类物质对淀粉消化特性的影响研究进展
……吴娜娜等
- 1.28 黑小麦麸皮中多酚类物质的纯化工工艺优化及成分分析
……章灏等
- 1.36 燕麦甜醅真菌群落多样性及米根霉发酵对甜醅性质的影响
……任菲等
- 1.44 固态发酵对麦麸物理化学性质的影响研究
……张笃芹等
- 1.50 全谷物食品标准体系建设现状与发展方向
……田晓红等
- 2.1 未来淀粉——淀粉资源的挑战与思考……顾正彪等
- 2.14 酶解耦合湿热处理对板栗淀粉消化性能与回生性能的影响
……屈腾飞等
- 2.21 高水分含量下淀粉的回生行为和分子机制
……王书军等
- 2.30 双螺杆挤压温度对玉米淀粉结构和理化性质的影响
……许鑫等
- 2.37 湿热处理对羟丙基淀粉结构特性及凝胶性能的影响
……孙庆杰等
- 3.1 二硫化碳作为谷物熏蒸剂的新观点(中英文)
A New Look at Carbon Disulphide as a Grain Fumigant (英文原文)……Jim DESMARCHELIER 等
- 3.16 谷物和油料中甲酸乙酯和硫化碳本底水平评估(中英文)
Evaluation of Background Levels of Ethyl Formate and Carbonyl Sulfide in Grains and Oilseeds (英文原文)
……Pushendra KOLI 等
- 3.30 甲酸乙酯与二氧化碳混合熏蒸可食用鲜切花(中英文)
Fumigation of Edible Cut Flowers with Ethyl Formate Mixed with CO₂ (英文原文)
……Hagit NAVARRO 等
- 3.39 富氮低氧+磷化氢防治储粮害虫技术的实仓应用研究(中英文)
Delivery and Adoption of Nitrogen/Low Oxygen and Nitrogen + Phosphine Technology for the Management of Grain Storage Pests in Commercial Silos (英文原文)
……Manjree AGARWAL 等
- 3.55 富氮气调——磷化氢的可供替换技术(中英文)
Nitrogen as an Alternative to Phosphine (英文原文)
……Manjree AGARWAL 等
- 3.69 钢瓶装纯磷化氢与制氮机系统联合应用于高大粮堆熏蒸
……李燕羽等
- 4.1 从欧洲视角探究食物中天然毒素对健康的潜在长期风险(中英文)
Chronical Health Risks from Natural Toxins in our Food—From a European Perspective (英文原文)
……Rudolf KRŠKA 等
- 4.16 孕期传统和新兴真菌毒素暴露的胚胎发育毒性及其生物监测的研究现状
……韩小敏等
- 4.24 消费者参与区块链技术赋能:食品安全性与消费者信任提升的新兴潘多拉效应?(中英文)
Blockchain-enabled Consumer Engagement: An Emerging Pandora to Safer Food and Enhanced Consumer Trust? (英文原文)……Bianca ROTH 等
- 4.33 吸引与赋能消费者:沙特阿拉伯在食品创新、新兴技术及信息误导时代如何实现有效沟通(中英文)
Engaging and Empowering Consumers: Communicating Effectively in the Age of Food Innovations, Emerging Technologies, and Misinformation in Saudi Arabia (英文原文)……Roaa ALMARWANI 等
- 4.45 植物基食品的科学共识与未来发展思考……徐婧婷等
- 5.1 积温驱动的稻谷热风干燥工艺优化与营养品质模型研究
……李进泉等
- 5.11 基于卧式箱笼堆垛的花生荚果常温通风干燥实验研究
……赵思远等
- 5.19 现代绿色储粮新技术的研究现状——以武汉国家稻米交易中心有限公司为例
……左祥莉等
- 5.26 储粮信息系统弱密码增强多重散列保护方法研究
……阎磊等
- 5.35 中国智慧粮库建设发展现状及建议……唐芳等
- 6.1 粮食产业新质生产力发展:内涵特征、现实挑战与实现路径
……张淑娟等
- 6.8 2023年我国粮食供应链体系建设分析……洪涛
- 6.19 粮食供应链韧性影响因素及提升策略研究
……韩光鹤等
- 6.28 数字技术对粮食减损的作用与具体做法探析
……林海等
- 6.40 基于跨链技术的食品供需网信息共享激励模式构建
……何静等

粮食加工

- 1.59 全麦冷冻面团研究进展 李逸等
- 1.66 种植密度对沿淮玉米籽粒淀粉粒度分布与糊化特性的影响 张雅婷等
- 2.46 我国市场上全麦面包品质现状分析 ... 田晓红等
- 2.55 冷等离子体处理的小麦次粉单分子层水和结合水特性研究 赵明慧等
- 2.65 传统食品源乳酸菌对酸面团面包风味的影响 杨海莺等
- 3.75 重庆地产高粱理化性质分析及抗消化品种筛选 刘纯汐等
- 3.84 不同品种青稞面粉品质评价及面条加工适宜性研究 周娇等
- 3.93 七参数多项式方程拟合氦等离子体处理面粉的水分吸着等温线 王梦雅等
- 4.54 方便米饭加工技术研究进展 田晓红等
- 4.61 高直链玉米淀粉与面筋蛋白比例对复合面条加工适应性的影响 于子轩等
- 4.69 大米淀粉晶体/非晶体结构耐热性研究 王维等
- 4.76 γ 射线辐照对小麦粉面筋蛋白结构及功能特性的影响研究 申慧珊等
- 4.84 酸性条件下小麦低聚肽增强紫薯花色苷抗氧化性的研究 陆雪等
- 5.42 不同制粉方式对米粉粉质和鲜湿米线品质的影响 宋昕等
- 5.51 基于葡萄糖氧化酶作用的黑小麦粉面团理化性质及加工性能研究 姜钰璐等
- 5.60 杨梅素对玉米淀粉消化的相互作用研究 彭茜等
- 5.67 大豆调质塔下料器的效率及平稳性数值仿真研究 唐静静等
- 5.74 基于全球专利视角的玉米淀粉创新利用发展态势分析 许卫猛等
- 6.50 小麦粉品质特性与发面饼加工品质关系的研究 李逸等
- 6.59 高绿豆含量面条制备及适宜加工绿豆品种筛选 李若凝等
- 6.67 热诱导玉米淀粉模拟面团流变学、热力学和结构特性的变化 孔庆霞等
- 6.77 藜麦皂苷分离与纯化技术研究进展 周学永等

油脂加工

- 1.77 10 t/d 双螺杆榨油机压榨油茶籽的工艺研究 周万猛等

- 3.101 γ -亚麻酸的富集及其生理功效研究进展 尤悦等
- 3.109 食用植物油抗氧化的研究进展 李欣等
- 4.91 粮食安全视角下食用植物油产业发展现状、挑战与前景展望 杨文光等
- 4.98 重组稀奶油静态稳定与搅打再稳定研究进展 李彤等
- 4.105 石墨烯吸附材料结构性解析及其在菜籽油脱色中的应用 李晓澄等
- 5.84 稻米油及其 γ -谷维素营养的研究进展 张伟君等
- 5.93 植物油料热预处理方式对油脂品质影响的研究进展 郝明飞等
- 5.101 不同产地三叶木通籽脂肪酸指纹图谱的构建 胡伯凯等
- 5.108 基于空间叙事的中国油脂博物馆展陈设计研究 何积润等
- 6.84 水酶法提取特色植物油的研究进展 关梦真等
- 6.92 椒蒿精油成分随生长时间的 OPLS-DA 分析 孙艺铭等

食品加工

- 1.82 不同总酸含量的麦芽对啤酒理化特性及风味的影响 李小燕等
- 1.91 基于 CBAM-InceptionV3 迁移学习的食品图像分类 杜慧江等
- 1.99 黑米花色苷微胶囊的制备及其稳定性评价 彭文婷等
- 2.74 机器学习视角下风味分子研究及其在茉莉花茶中的应用 庞杰等
- 2.83 黑木耳粉对黑米凝胶物化特性及结构的影响 董越等
- 3.117 大豆酱油渣及低温豆粕中可溶性膳食纤维对油脂体稳定性及消化特性的影响 宋军成等
- 4.112 海藻酸钠与刺槐豆胶协同作用对绿豆淀粉的短期和长期老化影响 栾茜玉等
- 4.121 预凝胶化对豌豆蛋白-海藻酸钠复合凝胶 3D 打印及体外释放性能的影响 张一秀等
- 4.129 花青素-淀粉智能指示膜的制备及性能研究 袁虎等
- 4.136 枸杞果实生长发育过程中细胞壁多糖及其降解酶活性变化研究 孟彩霞等
- 6.99 乳酸菌发酵芋泥的制备及其对面包品质的影响 王锦惠等

- 6.108 基于 CiteSpace 知识图谱对蛋白质脱酰胺研究进展的可视化分析 刘兴丽等
- 6.117 基于 GC-MS 结合化学计量法分析固始鹅块不同加工阶段的风味变化机制 周舟等

品质营养

- 1.105 应用于烘焙产品的咖啡麦芽预拌粉储藏期内的品质变化研究 姚倩儒等
- 2.92 2022 年我国小麦品质分析 吴海彬等
- 2.100 糯小麦“山农糯麦 1 号”籽粒及淀粉品质分析 于海霞等
- 2.106 结冷胶-黑米花青素-二氧化钛复合膜在蓝莓涂膜保鲜中的应用研究 闫兴梅等
- 3.125 复合生物保鲜剂对鲜湿面保鲜效果及其品质变化的影响 马赫等
- 3.132 基于 α -葡萄糖苷酶抑制活性评价青稞全粉提取物抑制效果及其相互作用 任欣等
- 3.140 以 Hailwood-Horrobin 平衡水分模型分析聚葡萄糖吸潮机理 刘畅等
- 3.148 北京地区外卖快餐中 12 种矿质元素含量分析及初步膳食营养评估 刘婷等
- 4.145 小麦低温制粉系统各粉路小麦粉品质特性差异性研究 常柳等
- 4.152 青海省马铃薯品种(系)用于油炸薯条加工的适宜性及品质分析 张青青等
- 4.161 低温超微粉碎对全麦粉面团品质特性的影响 范美琪等
- 4.169 瓶装材料对核桃油品质及预测货架期的影响 胡伯凯等
- 5.115 4 种谷物膳食纤维对 db/db 小鼠血糖和炎症因子及肠道菌群的影响 刘欣果等
- 5.126 氮素管理对水稻产量和食味品质的影响 吴嘉浩等
- 5.133 桑葚果粉添加量对馒头品质及抗氧化能力的影响 王敬涵等
- 5.142 机器学习算法在预测茉莉花茶风味品质中的应用 黄叶群等
- 6.125 鲢鱼蛋白酶解物对冷冻面团及面包品质特性的影响 田金河等
- 6.134 4 种颜色藜麦的营养价值比较 刘建奎等
- 6.143 电子束辐照对青稞米理化性质及食用品质的影响 陈雪从等
- 6.151 萌发芝麻提取物改善鼠伤寒沙门氏菌感染小鼠焦虑和肠道炎症 张滋龙等

质量安全

- 1.113 收储粮食质量安全风险预警平台创建 刘美辰等
- 1.120 冷等离子体对真菌毒素降解的研究进展 雷雨晴等
- 2.114 食品中链格孢霉毒素残留分析的样品前处理技术研究进展 关文碧等
- 2.121 脱氧雪腐镰刀菌烯醇解毒酶研究进展 孙晶等
- 2.127 原位快速检测重金属镉的研究进展 闵建锋等
- 2.136 小麦中致病真菌的分离鉴定及熏蒸对其毒力的影响 和肖营等
- 2.145 QuEChERS-UPLC-MS/MS 法检测粮食中的黄曲霉毒素 吴琴燕等
- 3.155 基于化学发光磁酶免疫技术建立粮食中铅的自动化检测方法 厉笑蒙等
- 3.162 石墨相氮化碳在玉米赤霉烯酮降解中的应用 和肖营等
- 3.170 三重四级杆气质联用仪多反应监测模式测定莪面中脂肪酸含量 张春萍等
- 4.178 基于改进 HSV 空间的机器视觉花生霉变检测方法 丁灿等
- 4.185 基于机器视觉的食品瓶罐包装缺陷检测研究进展 陈卫东等
- 5.151 复合益生菌固态发酵脱除小麦和玉米中呕吐毒素的效果研究 张璐瑶等
- 5.160 紫外联合冷等离子体对玉米真菌灭活及毒素降解效果初探 雷雨晴等
- 6.161 马铃薯内外品质无损检测技术的研究进展 杨广辉等
- 6.170 基于近红外拉曼光谱结合 LSTM-CNN 模型提高牡丹籽油掺假浓度的预测精度 张凯萍等
- 6.180 基于 HACCP 的糌粑生产过程质量安全控制体系构建 胡云等

生物工程

- 2.151 紫外发光二极管(UV-LED)技术对食品微生物灭活应用的研究进展 李金东等
- 2.159 基于 Real-time PCR 法检测乳粉中牛源性成分定量研究 陈晨等
- 2.165 现代食品微生物学课程教学改革初探 毛丙永等
- 4.192 聚乙烯醇/纳米银复合薄膜制备及其在生鲜面团的保鲜应用 张艳平等
- 4.201 雨生红球藻中蛋白的结构和功能特性研究 李芹等

5.169 微生物产胞外多糖研究进展 李佳欣等

仓储物流

- 1.129 准低温条件下不同含水量玉米储存品质和微观结构变化 谭晓雨等
- 1.139 房式仓储对进口大豆真菌群落多样性的影响 李欣蔚等
- 1.146 自动化立体仓库在粮食仓储中的应用前景 张博强等
- 1.153 半地下双层浅圆仓静态储粮温度场的数值分析 金立兵等
- 1.161 储粮害虫对磷化氢的抗性现状及其综合管理策略 张惠妍等
- 1.168 粮食防虫包装研究与应用进展 张袁泉等
- 2.171 大中型粮食烘干设备研究进展 王延坤等
- 2.178 低温贮藏对不同形态籼粳杂交稻米品质及挥发性成分的影响 让学娜等
- 2.186 基于 GWO-BP 神经网络及粮食压缩实验对粮食孔隙率的预测 陈家豪等
- 3.179 SPME-GC-MS/MS 结合多元统计分析不同储藏年份玉米风味物质差异 郭 瑞等
- 3.187 温湿度条件对六堡茶安全贮藏的影响及孢子计数法的应用 晏玲玲等
- 3.195 新型包装材料对 3 种储粮害虫幼虫防治效果研究 张袁泉等
- 3.201 基于骨架序列多算法的粮仓作业人员异常行为视频识别 侯晓龙等
- 3.211 低碳驱动下粮食转运枢纽选址及路径优化研究 韩建军等
- 5.177 聚合物基辐射制冷材料的研究进展 郭 煜等
- 5.186 基于激光雷达的散粮堆粮面异动识别算法研究与验证 尹正富等
- 5.193 上下双层浅圆仓中心卸料的动态效应分析 金立兵等
- 5.202 基于 DBN-MFSVM 的玉米跨境供应链风险预警方法 葛振林
- 6.189 空调控温对小麦粮堆空气特性及品质的研究 赵明慧等
- 6.196 一种利用空气比焓及绝对湿度选择粮食降水通风时机的方法 尹国彬
- 6.203 箱内马铃薯码放形式对贮藏效果影响的数值研究 甄 琦等
- 6.211 基于 CiteSpace 的磷化氢研究热点可视化分析 (2004—2023 年) 张惠妍等

- 6.219 赤拟谷盗在小麦粮堆内部分布特征研究 张泽钰等
- 6.226 6 种储粮害虫成虫对 LED 光的趋光行为研究 袁清娇等

产业经济

- 1.175 基于国内外专利分析小麦淀粉资源产业化途径及策略 冀晓龙等
- 1.185 河南省小麦生产现状及优质小麦发展对策研究 路辉丽等
- 1.193 我国预制菜产业发展特点与趋势预判 王静香等
- 1.201 预制菜产业的食物安全风险及其治理对策 张莉莉等
- 2.194 粮食仓储物流技术难题和需求调研分析 徐永安
- 2.203 食品接触铝罐食品安全标准体系国内外对比分析研究 马 鹏等
- 3.219 粮食扦样检验质量提升的现实困境与对策建议 宋晓杰等
- 3.226 现代粮食全产业链标准综合体制定流程优化及应用研究 冷志杰等
- 3.235 基于 AHP 构建食品相关产品质量安全形势指标体系与实证评估 代亚男等
- 4.210 我国粮食仓储设施建设与经济发展耦合协调的时空演化分析 韩建军等
- 4.218 原粮产业链中新型农业经营服务主体高质量发展评价及路径 冷志杰等
- 4.227 基于 DEA-Malmquist 方法的新疆与全国小麦主产区生产效率动态比较研究 张宸熙等
- 5.211 中国品种审定制度概况及国内外比较 王赛楠等
- 5.219 “双重逻辑”下的中国式现代粮食产业发展水平评价与分析 王笑丛等
- 5.226 全产业链视角下江苏省推进节粮减损的现实困境与纾解对策 刘 媛等
- 5.232 关于粮食检验检测机构发挥公益性技术服务作用的几点思考 张庆娥等
- 5.237 以社会共治促进预制菜产业健康发展的策略研究 张一鸣等
- 6.234 基于重心模型的中国粮食生产与加工时空耦合分析 王笑丛等
- 6.240 经济政策不确定性与农产品期货市场间的时频联动性研究 林 凌等
- 6.249 我国预制菜研究热点、现状与展望——基于 CiteSpace 的可视化分析 汪普庆等