

## 2008年食品学院教师发表论文

2008年，食品学院教师在各级各类核心期刊发表论文共计235篇。

### 2008年食品学院教师发表论文

| 序号 | 论文题目  | 作者                 | 发表期刊     | 发表时间    |
|----|---|--------------------|----------|---------|
| 1  | 食品中蛋白质的功能(九) 肉制品中蛋白质的功能特性                                   | 刘骞                 | 肉类研究     | 2008-01 |
| 2  | 蛋白质氧化及其对乳蛋白结构与功能性的影响  | 崔旭海, 孔保华           | 中国乳品工业   | 2008-01 |
| 3  | 德氏乳杆菌突变株产共轭亚油酸条件初探  | 郭焱, 于国萍            | 中国乳品工业   | 2008-01 |
| 4  | 乳清浓缩蛋白强化果冻的研制   | 韩翠萍, 程建军, 熊诗婷      | 食品工业     | 2008-01 |
| 5  | 毛细管电泳技术在评价乳制品质量中的应用   | 刘丽波, 李春, 刘宁        | 中国乳业     | 2008-01 |
| 6  | 温度及气调包装对冷却猪肉中单核细胞增生性李斯特菌生长的影响                               | 刘柳, 孔保华            | 食品科学     | 2008-01 |
| 7  | 乳酸菌胞外多糖及其抗肿瘤活性  | 刘宇, 孟祥晨            | 中国乳品工业   | 2008-01 |
| 8  | 大豆粉末磷脂酶解改性及其性能研究  | 罗淑年, 于殿宇, 梁少华      | 中国油脂     | 2008-01 |
| 9  | 免疫透射比浊法测定初乳制品中IgG的质量浓度                                      | 田波, 姜瞻梅, 吴刚        | 中国乳品工业   | 2008-01 |
| 10 | 玉米蛋白酶水解物抗氧化活性的研究  | 王晶, 孔保华, 刘玉花       | 食品工业科技   | 2008-01 |
| 11 | 发酵型低酒精度米饮料开发  | 沃飞, 韩建春            | 饮料工业     | 2008-01 |
| 12 | 蛋白酶水解低温豆粕制备大豆寡肽的研究  | 夏宁, 高媛, 迟玉杰        | 食品工业科技   | 2008-01 |
| 13 | 玉米胚芽肽酶解工艺初步研究   | 肖志刚, 段玉敏, 徐红华, 金长江 | 食品工业科技   | 2008-01 |
| 14 | 利用膜技术及醇沉法纯化大豆异黄酮的研究   | 于殿宇, 关海君, 周凤超, 王世让 | 食品工业     | 2008-01 |
| 15 | 差示扫描量热法在大豆蛋白产品品质检测中的应用                                      | 于源, 张敏, 邵弘         | 大豆通报     | 2008-01 |
| 16 | 东北土壤中产植酸酶菌株的筛选及鉴定   | 张娜, 郭庆启, 赵新淮       | 东北农业大学学报 | 2008-01 |
| 17 | 细菌中小分子冷休克蛋白的研究现状  | 张英华, 雷雨婷, 霍贵成      | 中国乳品工业   | 2008-01 |
| 18 | 酶法提取鸡蛋壳膜中透明质酸的研究  | 赵玉红, 韩琳琳, 迟玉杰      | 食品研究与开发  | 2008-01 |
| 19 | 浅析我国蛋品工业的现状与特点  | 迟玉杰, 于滨            | 中国家禽     | 2008-02 |
| 20 | Fe <sub>3</sub> O <sub>4</sub> 纳米颗粒的制备及其LD <sub>50</sub> 测定 | 董晶莹, 刘宁            | 毒理学杂志    | 2008-02 |
| 21 | 在教学实践中科学合理使用多媒体   | 冯镇, 任静             | 林区教学     | 2008-02 |
| 22 | 定位酶解与蛋白质表面性质及结构特性关系研究进展                                     | 高育哲, 徐红华, 黄占权      | 粮食与油脂    | 2008-02 |
| 23 | 定位酶解与蛋白质表面性质及结构特性关系的研究进展                                    | 高育哲, 徐红华, 李铁晶, 黄占权 | 大豆通报     | 2008-02 |
| 24 | 无机陶瓷膜分离纯化大豆异黄酮的效果分析   | 关海君, 于殿宇, 周凤超, 李宝昌 | 中国油脂     | 2008-02 |
| 25 | 蛋清蛋白凝胶特性影响因素的研究   | 李俐鑫, 迟玉杰, 孙波, 张华江  | 食品工业     | 2008-02 |
| 26 | 牛源乳铁蛋白体外抗HBsAg分泌的研究   | 李松涛, 黄桂荣, 周海波, 刘宁  | 卫生研究     | 2008-02 |

|    |                                      |                           |            |         |
|----|--------------------------------------|---------------------------|------------|---------|
| 27 | 牛乳体细胞数的检测方法                          | 史慧茹, 姜瞻梅, 田波              | 畜牧与饲料科学    | 2008-02 |
| 28 | 亲水性单甘脂复合保鲜剂对冷却猪肉保质期及品质影响的研究          | 宋萌, 孔保华                   | 肉类研究       | 2008-02 |
| 29 | 南瓜籽油的化学组成及开发利用                       | 孙欣, 徐雅琴, 崔崇士              | 中国粮油学报     | 2008-02 |
| 30 | 牛乳中嗜冷菌数与胞外蛋白酶活性相关性的研究                | 王辉, 吕加平, 迟玉杰              | 食品工业科技     | 2008-02 |
| 31 | 纤维素酶提取米糠蛋白的条件优化                      | 王慧, 于国萍, 于纯淼              | 食品工业科技     | 2008-02 |
| 32 | 核桃牛奶的研制                              | 王利, 邵景海, 张磊, 程红莉          | 食品工业科技     | 2008-02 |
| 33 | 实时rt-Pcr检测存活于乳中的单核细胞增多性李斯特菌          | 闫冰, 姜毓君, 曲妍妍, 毕宇涵, 相丽     | 食品科学       | 2008-02 |
| 34 | 高湿挤压生产技术的现状及发展                       | 杨耸, 朱秀清                   | 大豆通报       | 2008-02 |
| 35 | 乳清白酒发酵工艺的研究                          | 战鑫, 迟玉杰, 骆承庠              | 中国乳品工业     | 2008-02 |
| 36 | 香辛料对二甲基亚硝胺形成的抑制作用                    | 张健斌, 马丽珍, 孔保华, 王瑞         | 食品与机械      | 2008-02 |
| 37 | 大孔吸附树脂对苦瓜皂甙吸附特性的研究                   | 张卫军, 刘金福, 张平平, 孔保华        | 食品研究与开发    | 2008-02 |
| 38 | 载双歧杆菌胞外多糖纳米粒子诱导人胃癌裸鼠移植瘤细胞的凋亡         | 张宇, 李玉涛, 侯任穷, 刘宁          | 中国肿瘤生物治疗杂志 | 2008-02 |
| 39 | 酶法提取米糠蛋白及其应用                         | 张智, 于殿宇, 王世让, 屈岩峰         | 食品工业       | 2008-02 |
| 40 | 环境条件对乳清蛋白凝胶特性和微观结构的影响                | 崔旭海, 孔保华                  | 中国农业科学     | 2008-03 |
| 41 | 骨蛋白水解物功能性质的研究                        | 刁静静, 刁新平, 孔保华             | 肉类研究       | 2008-03 |
| 42 | 木醋杆菌最佳发酵条件                           | 付莉, 迟玉杰                   | 食品与生物技术学报  | 2008-03 |
| 43 | 细菌纤维素酸奶的研制                           | 付莉, 迟玉杰                   | 食品工业科技     | 2008-03 |
| 44 | 大豆分离蛋白在婴儿配方粉中的应用研究                   | 高婵, 高连胜                   | 中国乳业       | 2008-03 |
| 45 | 利用L. casei及L. lactis发酵乳清渗透液生产高纯度L-乳酸 | 高艳玲, 郭明若                  | 中国乳品工业     | 2008-03 |
| 46 | 大豆发芽过程中抗营养因子的变化                      | 郭鸽, 霍贵成, 贾振宝, 张英华         | 食品与发酵工业    | 2008-03 |
| 47 | 泌乳天数对乳中c9, t11CLA含量的影响               | 侯俊财, 刘艳平, 霍贵成, 刘宁         | 中国乳品工业     | 2008-03 |
| 48 | 奶牛胎次对乳中cla含量和 $\Delta^9$ -去饱和酶指数的影响  | 侯俊财, 刘艳平, 霍贵成, 任达喜        | 畜牧兽医学报     | 2008-03 |
| 49 | 热处理对乳中cla含量的影响                       | 侯俊财, 刘艳平, 霍贵成, 任达喜        | 食品工业科技     | 2008-03 |
| 50 | 免疫透射比浊法检测牛初乳IgG的研究                   | 姜瞻梅, 吴刚, 王静, 田波           | 食品科学       | 2008-03 |
| 51 | 山楂果胶脱色工艺的研究                          | 金山, 王娜, 孔保华, 李拖平          | 食品研究与开发    | 2008-03 |
| 52 | 蛋清蛋白凝胶特性影响因素的研究                      | 李俐鑫, 迟玉杰, 于滨              | 食品科学       | 2008-03 |
| 53 | 绒山羊日粮中添加大豆黄酮和半胱胺的研究                  | 邵美丽, 向辉, 刘哲洁              | 饲料研究       | 2008-03 |
| 54 | 面包工业化生产haccp体系的有效性验证                 | 谭兴海, 左睿, 许晓曦, 岳喜庆         | 食品科技       | 2008-03 |
| 55 | 荧光分子信标探针检测双歧杆菌的研究                    | 王超, 孟祥晨                   | 东北农业大学学报   | 2008-03 |
| 56 | 响应面法优化固态发酵生产 $\gamma$ -多聚谷氨酸         | 王铁男, 韩建春                  | 食品工业科技     | 2008-03 |
| 57 | 加工条件对涂抹型再制干酪品质的影响                    | 武晗, 李晓东, 刘怀伟, 霍贵成         | 食品科学       | 2008-03 |
| 58 | 几种天然香辛料提取物延长冷却肉货架期的研究                | 夏秀芳, 孔保华, 于长青             | 食品与机械      | 2008-03 |
| 59 | 乳铁蛋白对大鼠成骨细胞增殖与分化的影响                  | 肖晖, 刘宁                    | 国际骨科学杂志    | 2008-03 |
| 60 | 玉米胚芽分离蛋白提取工艺研究                       | 肖志刚, 段玉敏, 任运宏, 刘毅, 王辉, 程涛 | 食品工业科技     | 2008-03 |
| 61 | 大米脂肪模拟物对低脂酸奶质构特性及微观结构的影响             | 徐聃, 孔保华, 刘怀伟              | 食品科学       | 2008-03 |
| 62 | 玉米抗性淀粉的制备及其物理特性的研究                   | 徐红华, 徐丹鸿                  | 食品科技       | 2008-03 |

|    |                                |                      |                     |         |
|----|--------------------------------|----------------------|---------------------|---------|
| 63 | 双歧杆菌完整肽聚糖对实验性胃癌抑制作用的研究         | 杨平, 刘宁, 马玉彦          | 东北农业大学学报            | 2008-03 |
| 64 | 海藻酸钠-明胶固定化磷脂酶的研究               | 于殿宇, 罗淑年, 王瑾, 王世让    | 食品工业                | 2008-03 |
| 65 | 挤压系统参数对大豆粕蛋白nsi的影响研究           | 钟文泉, 申德超, 解铁民        | 山东理工大学学报<br>(自然科学版) | 2008-03 |
| 66 | 乳糖酶及其基因工程研究进展                  | 仲伟麒, 宋庆凤, 程涛, 李杰     | 中国乳品工业              | 2008-03 |
| 67 | 奶牛场gap标准化数字管理系统的研究             | 卓志国, 许晓曦             | 乳业科学与技术             | 2008-03 |
| 68 | 肉类颜色的影响因素研究                    | 白凤霞, 孔保华, 戴瑞彤        | 肉类研究                | 2008-04 |
| 69 | 大蒜提取物与有氧气调包装复合对冷却肉的保鲜研究        | 陈洪生, 孔保华, 刁静静        | 食品与发酵工业             | 2008-04 |
| 70 | 豆基婴儿配方奶粉的发展与营养安全性评价            | 戴显祺, 李晓东, 李铁红        | 中国乳品工业              | 2008-04 |
| 71 | 海洋微藻生产epa和dha的研究进展             | 付红岩, 姜瞻梅, 孟广龙        | 江苏食品与发酵             | 2008-04 |
| 72 | 深黄被孢霉发酵生产多不饱和脂肪酸的研究            | 付红岩, 姜瞻梅, 孟广龙        | 山东食品发酵              | 2008-04 |
| 73 | 大豆油对瘤胃培养液中共轭亚油酸及氢化中间产物累积规律的影响  | 侯俊财, 刘艳平, 霍贵成        | 畜牧兽医学报              | 2008-04 |
| 74 | 食用植物油的几个食品安全问题                 | 黄雨洋, 肖志刚             | 大豆科学                | 2008-04 |
| 75 | 水溶性膳食纤维Fibersol-2和Nutriose~ FB | 寇秀颖, 于国萍             | 中国食品工业              | 2008-04 |
| 76 | 罗伊乳杆菌对致龋变形链球菌拮抗作用的研究           | 李思佳, 邵红, 刘宁          | 中国微生态学杂志            | 2008-04 |
| 77 | 豆渣水溶性膳食纤维的研究现状与展望              | 李想, 程建军, 江连洲         | 食品工业科技              | 2008-04 |
| 78 | 纳米氧化铁双歧杆菌lta对实验性胃癌抑制效果的影响      | 李玉涛, 侯任穷, 张宇, 刘宁     | 中国微生态学杂志            | 2008-04 |
| 79 | 由碱性蛋白酶制备的乳清蛋白水解物抗氧化活性的研究       | 彭新颜, 孔保华, 熊幼翎        | 中国乳品工业              | 2008-04 |
| 80 | 亚硝基血红蛋白溶解性及乳化性的研究              | 施春权, 孔保华, 邢少平        | 食品工业                | 2008-04 |
| 81 | 酶法催化大豆油脚脂肪酸制备生物柴油的研究           | 刘春雷, 于殿宇, 王瑾, 李默馨    | 食品工业                | 2008-04 |
| 82 | 染料木苷和黄豆苷的纯化和分离                 | 张永忠, 杨林, 李木子, 迟玉杰    | 食品科学                | 2008-04 |
| 83 | 微生物发酵法水解大豆蛋白制备大豆蛋白活性肽的研究       | 王芳                   | 黑龙江粮食               | 2008-04 |
| 84 | 生物合成 $\gamma$ -氨基丁酸工艺条件的优化     | 谢凤英, 孙波, 迟玉杰, 徐宁     | 食品工业科技              | 2008-04 |
| 85 | 原料乳中特征病原菌的风险评估基础研究             | 闫军, 许晓曦, 张海瑞         | 食品工业科技              | 2008-04 |
| 86 | 大豆组织蛋白产品特性指标的因子分析              | 于源, 张敏               | 食品科学                | 2008-04 |
| 87 | 香辛料提取物对生肉糜的抗氧化作用               | 张慧芸, 孔保华, 孙旭         | 食品工业科技              | 2008-04 |
| 88 | 糯小麦对面粉及面条品质的影响                 | 张剑, 张杰, 李梦琴, 肖志刚, 辛颖 | 河南农业大学学报            | 2008-04 |
| 89 | 脱脂乳粉为壁材通过喷雾干燥法制备微胶囊的技术研究       | 张久龙, 张明江, 孟祥晨        | 食品工业科技              | 2008-04 |
| 90 | 双酶法提取蓝靛果果渣中花色苷酶解条件的研究          | 赵玉红, 苗雨, 张立钢         | 中国食品学报              | 2008-04 |
| 91 | 具有补钙功能的超微粉碎骨泥火腿肠的研究            | 陈丽尧, 李晓东, 王锐         | 食品工业科技              | 2008-05 |
| 92 | 大豆发芽过程中抗氧化活性研究                 | 郭鸽, 姜淑娟, 贾振宝, 霍贵成    | 食品工业科技              | 2008-05 |
| 93 | 保加利亚乳杆菌的冷适应性性与冷应激蛋白的研究         | 雷雨婷, 张英华, 霍贵成        | 东北农业大学学报            | 2008-05 |
| 94 | 复合防腐剂延长真空软包装卤蛋货架期的研究           | 李冬冬, 迟玉杰             | 食品与发酵工业             | 2008-05 |
| 95 | 发酵糯米粘豆包的优选乳杆菌鉴定筛选              | 李琦, 程建军, 李文鹏         | 东北农业大学学报            | 2008-05 |
| 96 | Taqman探针实时PCR检测金黄色葡萄球菌的研究      | 赵凤, 曲妍妍, 周艳秋, 姜毓君    | 食品与发酵工业             | 2008-05 |

|     |                                       |                       |           |         |
|-----|---------------------------------------|-----------------------|-----------|---------|
| 97  | 两歧双歧杆菌完整肽聚糖的质量评价                      | 梁延春, 刘宁               | 东北农业大学学报  | 2008-05 |
| 98  | 酶法制备豆渣水溶性膳食纤维                         | 刘昊飞, 程建军, 王蕾          | 食品工业科技    | 2008-05 |
| 99  | 合理利用大豆分离蛋白深化肉制品设计平台                   | 刘跃泉, 赵百忠, 程涛          | 肉类工业      | 2008-05 |
| 100 | 磷脂酶a <sub>1</sub> 用于大豆油酶法脱胶技术的研究      | 潘明喆, 柴玉华, 杜鹏          | 食品工业科技    | 2008-05 |
| 101 | 大豆蛋白多肽农化产品施用效果的研究                     | 逢瑞玥                   | 黑龙江粮食     | 2008-05 |
| 102 | 两种双酶切大豆分离蛋白技术路线的比较                    | 宋春丽, 迟玉杰              | 食品科学      | 2008-05 |
| 103 | Tricine-SDS-PAGE电泳检测蛋清肽分子量的研究         | 孙波, 迟玉杰, 徐宁, 武贤峰      | 食品科学      | 2008-05 |
| 104 | 比色法快速测定酶转化反应中 $\gamma$ -氨基丁酸含量的研究     | 孙波, 迟玉杰, 王喜波, 夏宁      | 食品科技      | 2008-05 |
| 105 | 新型玫瑰酸奶加工工艺研究                          | 孙波, 梁海文, 迟玉杰, 徐宁      | 中国乳品工业    | 2008-05 |
| 106 | 不同乳中表皮生长因子含量的测定                       | 孙瑶, 刘宁                | 黑龙江畜牧兽医   | 2008-05 |
| 107 | Haccp体系在面包工业化生产中的应用实践                 | 谭星海, 许晓曦, 岳喜庆, 吴超     | 中国粮油学报    | 2008-05 |
| 108 | 免疫乳的降血脂、血压作用                          | 滕刚, 郑松原, 刘宁           | 黑龙江畜牧兽医   | 2008-05 |
| 109 | 超临界CO <sub>2</sub> 状态下氢化大豆卵磷脂的研究      | 于殿宇, 张智, 王世让, 屈岩峰, 马莺 | 中国粮油学报    | 2008-05 |
| 110 | 采用d-饱和试验设计确定产植酸酶菌株代谢的营养条件             | 张娜, 郭庆启, 赵新淮          | 微生物学通报    | 2008-05 |
| 111 | 锌、铁、锰饱和乳铁蛋白体外抑制乙型肝炎病毒dna的研究           | 周海波, 李松涛, 黄桂荣, 刘宁     | 卫生研究      | 2008-06 |
| 112 | 具有抗氧化活性的骨蛋白肽水解条件优化的研究                 | 刁静静, 孔保华, 陈洪生         | 食品工业科技    | 2008-06 |
| 113 | 天然抗氧化剂对含氧气调包装冷却肉的护色效果                 | 付丽, 孔保华, 马微           | 食品科技      | 2008-06 |
| 114 | 研究生创新能力培养体系初探                         | 侯俊财, 孔保华              | 林区教学      | 2008-06 |
| 115 | 复合防腐剂在红肠保鲜中的应用                        | 李琛, 孔保华, 陈洪生          | 东北农业大学学报  | 2008-06 |
| 116 | 乳酸菌混合生长降解亚硝酸盐能力的研究                    | 李春, 韩建春, 郑凯           | 工业微生物     | 2008-06 |
| 117 | 黑加仑果中花青素的提取及其抗氧化性的研究                  | 李文鹏, 张艳, 程建军          | 食品工业科技    | 2008-06 |
| 118 | 银耳枣汁酸奶工艺参数的优化                         | 李鑫, 刘骞                | 乳业科学与技术   | 2008-06 |
| 119 | 吸附-交联法固定化脂肪酶的研究                       | 刘春雷, 于殿宇, 屈岩峰, 石少斌    | 食品工业科技    | 2008-06 |
| 120 | 适合Mozzarella干酪生产用菌种的筛选                | 刘骞, 孔保华               | 中国乳品工业    | 2008-06 |
| 121 | 添加乳化盐对Mozzarella干酪功能特性的影响             | 刘骞, 孔保华               | 中国农业科学    | 2008-06 |
| 122 | 苣荬菜挥发油化学成分的gc-MS分析                    | 乔春燕, 刘宁               | 东北农业大学学报  | 2008-06 |
| 123 | 食品加工中蛋白酶对乳清蛋白作用敏感性研究                  | 沙淼, 刘宁                | 中国乳品工业    | 2008-06 |
| 124 | 大豆黄酮及其复合制剂对绒山羊绒毛性状和血液中激素水平的影响         | 邵美丽, 刘哲洁              | 中国饲料      | 2008-06 |
| 125 | 大豆食用纤维脱腥条件对脂肪氧化酶活力的影响                 | 孙敏杰, 迟玉杰, 于滨          | 中国粮油学报    | 2008-06 |
| 126 | 生物法失活大豆胰蛋白酶抑制剂的研究                     | 吴非, 李红梅               | 食品与发酵工业   | 2008-06 |
| 127 | 玉米微孔淀粉酸法制备及其特性研究                      | 吴非, 李永平, 印方平          | 中国粮油学报    | 2008-06 |
| 128 | 弹性蛋白酶高产菌株摇瓶发酵条件优化及弹性蛋白酶性质的初步研究        | 徐晶, 韩建春               | 食品工业科技    | 2008-06 |
| 129 | 热喷骨粉应用研究                              | 许岩, 刘红玉, 梁海文          | 饲料博览(技术版) | 2008-06 |
| 130 | 溶解co <sub>2</sub> 对原料乳中主要腐败微生物生长参数的影响 | 姚春艳, 吴滨, 李晓东          | 东北农业大学学报  | 2008-06 |

|     |  |                      |           |         |
|-----|--|----------------------|-----------|---------|
| 131 | 乳清蛋白凝胶对双歧杆菌的保护                           | 张久龙, 孟祥晨             | 食品与发酵工业   | 2008-06 |
| 132 | 蛋壳膜中透明质酸的提取及部分特性研究                       | 赵玉红, 迟玉杰             | 食品工业科技    | 2008-06 |
| 133 | 益生菌Lb. casei Zhang在酸乳酪制作中的发酵特性           | 程涛, 王记成, 张和平         | 中国乳品工业    | 2008-07 |
| 134 | 乳清培养保加利亚乳杆菌的研究                           | 单继勋, 张兰威             | 东北农业大学学报  | 2008-07 |
| 135 | 米根霉菌ldhL基因的克隆及其在大肠杆菌中的表达                 | 郭怡璠, 迟玉杰, 王君伟        | 微生物学通报    | 2008-07 |
| 136 | 牛初乳中转化生长因子 $\beta$ 对皮肤成纤维细胞的促生长作用研究      | 李阳春, 刘宁              | 中国食物与营养   | 2008-07 |
| 137 | SYBR Green I荧光定量PCR检测乳中携带sea基因金黄色葡萄球菌的研究 | 李一松, 王明娜, 吕琦, 姜毓君    | 食品科学      | 2008-07 |
| 138 | 大豆黄酮及其复合制剂对绒山羊生产性能的影响                    | 邵美丽, 向辉, 刘哲洁         | 黑龙江畜牧兽医   | 2008-07 |
| 139 | 亚硝基血红蛋白的组成与功能——兼与酪蛋白和大豆分离蛋白作比较           | 施春权, 孔保华, 张天琪, 邢绍平   | 肉类研究      | 2008-07 |
| 140 | 氢化大豆卵磷脂的研制与应用                            | 宋兰, 张敏, 于殿宇          | 农产品加工(学刊) | 2008-07 |
| 141 | 一株来源于人体的双歧杆菌的分离与鉴定                       | 王涛, 孟祥晨              | 东北农业大学学报  | 2008-07 |
| 142 | 响应面法优化超临界co <sub>2</sub> 萃取蛋黄油工艺的研究      | 王岩, 迟玉杰              | 食品工业科技    | 2008-07 |
| 143 | 生物法失活豆乳中抗营养因子的研究                         | 吴非, 李红梅              | 食品工业科技    | 2008-07 |
| 144 | 牛源乳铁蛋白对外体培养大鼠成骨细胞RANKL和OPG mRNA表达的影响     | 肖晖, 刘宁               | 中国骨质疏松杂志  | 2008-07 |
| 145 | 酶解玉米粉糖化液脱色条件研究                           | 肖志刚, 申德超, 肖睿         | 农产品加工(学刊) | 2008-07 |
| 146 | 挤压膨化对菜籽粕中单宁含量的影响分析                       | 肖志刚, 吴谋成, 申德超, 肖睿    | 农业机械学报    | 2008-07 |
| 147 | 双水相萃取法从风干香肠中分离提取蛋白酶                      | 张兰威, 陈一, 韩雪, 杜明, 易华西 | 分析化学      | 2008-07 |
| 148 | 双缩脲法检测大豆分离蛋白中蛋白质的研究                      | 张立娟, 姜瞻梅, 姚雪琳, 田波    | 食品工业科技    | 2008-07 |
| 149 | 酿酒后的葡萄渣的综合利用                             | 张秀玲, 祝义伟, 孙佳平        | 食品工业科技    | 2008-07 |
| 150 | 酿酒后的葡萄渣中反式白藜芦醇的提取条件优化                    | 祝义伟, 张秀玲, 解莉昕, 李永平   | 食品科技      | 2008-07 |
| 151 | 大蒜提取物对冷却肉保鲜及抗氧化性的研究                      | 陈洪生, 孔保华, 刁静静        | 食品工业科技    | 2008-08 |
| 152 | 乳酸菌对发酵牛肉干品质影响的研究                         | 褚福娟, 孔保华, 黄永         | 食品与发酵工业   | 2008-08 |
| 153 | 食品科学与工程专业学生“三创”能力培养探索                    | 韩建春, 孔保华, 郑冬梅, 宋丽华   | 实验室研究与探索  | 2008-08 |
| 154 | Cheddar干酪理化性质变化对其质构及微观结构的影响              | 贺殷媛, 徐红华             | 中国乳品工业    | 2008-08 |
| 155 | 环境因素对酸奶菌株自溶的影响                           | 李艾黎, 邓凯波, 霍贵成        | 微生物学通报    | 2008-08 |
| 156 | 玉米抗性淀粉制备新工艺的研究                           | 林杨, 赵新淮              | 食品科技      | 2008-08 |
| 157 | 加强实践教学 提高学生素质                            | 鹿保鑫, 肖志刚, 王霞         | 高等教育与学术研究 | 2008-08 |
| 158 | 提取血液总rna两种方法的比较和分析                       | 吕娜, 张玲, 刘宁           | 东北农业大学学报  | 2008-08 |
| 159 | 日粮中添加大豆黄酮及其复合制剂对绒山羊生产性能和相关激素水平的影响        | 邵美丽, 于迎新, 吴琼, 任皓威    | 东北农业大学学报  | 2008-08 |
| 160 | 水酶法提取榛子油工艺条件研究                           | 于殿宇, 王瑾, 李宏玲, 杨巍     | 食品科学      | 2008-08 |
| 161 | 乳铁蛋白脂质体的制备                               | 王旭, 刘宁               | 中国食物与营养   | 2008-08 |
| 162 | 原料乳中金黄色葡萄球菌生长模型的建立                       | 许晓曦, 闫军, 甄贞          | 食品工业科技    | 2008-08 |
| 163 | 原料乳生产中生物性风险来源分析与追溯                       | 许晓曦, 遇晓洁, 霍峰         | 中国乳品工业    | 2008-08 |

|     |  |                        |          |         |
|-----|--|------------------------|----------|---------|
| 164 | 酶-超声波联用提取蓝莓果渣中花色苷的研究                                     | 赵玉红, 张立钢, 苗雨           | 食品工业科技   | 2008-08 |
| 165 | 自由基氧化引起乳清蛋白理化性质变化的研究                                     | 崔旭海, 孔保华, 熊幼翎          | 中国乳品工业   | 2008-09 |
| 166 | 大米蛋白酶水解物的抗氧化活性研究   | 贾薇, 于国萍, 孟宪金           | 食品科技     | 2008-09 |
| 167 | 植物乳杆菌培养基的优化  | 李想, 王然, 程建军, 李琦, 王鹏    | 东北农业大学学报 | 2008-09 |
| 168 | 胶原蛋白对肉嫩度的影响  | 李鑫, 刘骞, 邹春虹, 王刚        | 肉类研究     | 2008-09 |
| 169 | 超临界co <sub>2</sub> 状态下氢化大豆浓缩磷脂的研究                        | 梁少华, 马传国, 李默馨, 于殿宇     | 食品科学     | 2008-09 |
| 170 | 香辛料提取物在培养基及冷却猪肉中对单核细胞增生性李斯特菌的抑制作用                        | 刘柳, 孔保华, 刘骞            | 食品工业科技   | 2008-09 |
| 171 | 乳酸球菌胞外多糖及其在干酪生产中的作用                                      | 陆冰, 杨贞耐, 张雪, 孔保华       | 食品工业科技   | 2008-09 |
| 172 | 超声波辅助提取发酵豆奶中的游离大豆异黄酮                                     | 孟宪金, 于国萍               | 东北农业大学学报 | 2008-09 |
| 173 | 乳源生物活性肽构效关系的研究进展   | 孙颖, 徐红华, 张艳杰           | 中国乳品工业   | 2008-09 |
| 174 | 乳化-凝胶化法制备大豆功能肽缓释微囊的研究                                    | 孙月梅, 江连洲, 李佳栋          | 食品科技     | 2008-09 |
| 175 | 微生态保健食品的研究应用现状   | 吴波, 杨瑞, 杜鹏             | 中国乳品工业   | 2008-09 |
| 176 | 玉米粗淀粉加酶挤压参数对抗性淀粉含量的影响                                    | 奚可畏, 申德超               | 东北农业大学学报 | 2008-09 |
| 177 | 可食性大豆复合蛋白膜的研究  | 张华江, 迟玉杰, 夏宁, 王喜波, 苏俊峰 | 食品与发酵工业  | 2008-09 |
| 178 | 复原乳检测方法的研究进展   | 张景亮, 胡少新, 孙莹, 江连洲      | 食品科技     | 2008-09 |
| 179 | 不同酶解条件对米糠蛋白提取率影响的研究                                      | 张敏, 程志飞, 王鹏            | 食品科学     | 2008-09 |
| 180 | 乳杆菌胞外多糖及其在酸乳中的应用   | 张天琪, 杨贞耐, 孔保华          | 食品科学     | 2008-09 |
| 181 | 大豆分离蛋白对涂抹型再制干酪质构的影响                                      | 郑冬梅, 孙旭, 孔保华           | 中国酿造     | 2008-09 |
| 182 | Co/Co <sub>2</sub> /N <sub>2</sub> 三种气体协同对冷却猪肉保鲜及护色效果的研究 | 付丽, 孔保华, 马丽卿, 魏建春      | 食品研究与开发  | 2008-10 |
| 183 | 哈尔滨市香坊区学龄儿童牛乳蛋白过敏状况调查                                    | 郭鸽, 周鹏嵩, 刘宁, 霍贵成       | 中国学校卫生   | 2008-10 |
| 184 | 固态发酵生产植酸酶的研究   | 韩建春, 陈成                | 食品科技     | 2008-10 |
| 185 | 大豆分离蛋白中7s和11s大豆球蛋白的选择性酶解研究                               | 韩丽英, 范淑玲               | 食品工业科技   | 2008-10 |
| 186 | 霉菌发酵豆乳能力的研究  | 李红梅, 吴非                | 食品工业科技   | 2008-10 |
| 187 | 食源性沙门氏菌快速检测技术  | 李鑫, 刘骞                 | 肉类研究     | 2008-10 |
| 188 | 发酵米酒中一些霉菌和酵母的性质与应用研究                                     | 宁洁, 赵新淮                | 食品科技     | 2008-10 |
| 189 | Nisin复合防腐剂对冷却猪肉保质期及品质的影响                                 | 宋萌, 孔保华                | 东北农业大学学报 | 2008-10 |
| 190 | 不同清洗剂对鲜切油豆角品质和生理变化的影响                                    | 王卉, 张秀玲                | 北方园艺     | 2008-10 |
| 191 | 冷冻、解冻方法对肌肉质量的影响  | 夏秀芳, 孔保华               | 食品工业科技   | 2008-10 |
| 192 | 大豆挤压膨化物料浸出动力学模型的建立                                       | 徐红华, 申德超, 李铁晶, 左峰      | 农业机械学报   | 2008-10 |
| 193 | 乳清蛋白冷凝胶形成机理的研究进展   | 张久龙, 孟祥晨, 桂仕林          | 食品科学     | 2008-10 |
| 194 | 几种多酚化合物抗氧化性的不同化学评价及相关性分析                                 | 张欣, 赵新淮                | 食品科学     | 2008-10 |
| 195 | 氢化大豆卵磷脂的研究   | 张智, 于殿宇, 李琳, 马莺, 王腾宇   | 食品科学     | 2008-10 |
| 196 | 脂肪酶催化合成硬脂酸淀粉酯的研究   | 赵秀娟, 于国萍               | 东北农业大学学报 | 2008-10 |

|     |   |                        |           |         |
|-----|---|------------------------|-----------|---------|
| 197 | 荷叶黄酮抗衰老作用研究                                 | 宗灿华, 马山, 于国萍           | 中国食物与营养   | 2008-11 |
| 198 | 高铁肌红蛋白还原酶与肉色关系研究进展                          | 白凤霞, 戴瑞彤, 苏春元, 孔保华     | 食品工业科技    | 2008-11 |
| 199 | 双歧杆菌脂磷壁酸对胃癌细胞端粒酶活性和hTERTmRNA表达的影响           | 陈旭, 刘宁                 | 中国食物与营养   | 2008-11 |
| 200 | 蛋白氧化及对肉制品品质和功能性的影响                          | 崔旭海, 孔保华               | 肉类研究      | 2008-11 |
| 201 | 抗性淀粉的体外产酸发酵研究                               | 林杨, 赵新淮                | 食品与发酵工业   | 2008-11 |
| 202 | 酸适应对一株乳酸乳球菌膜脂脂肪酸组成和膜蛋白表达的影响                 | 刘怀龙, 孟祥晨               | 微生物学报     | 2008-11 |
| 203 | 亚油酸异构酶作用玉米油脂生产共轭亚油酸条件研究                     | 刘美, 于国萍, 于微            | 东北农业大学学报  | 2008-11 |
| 204 | 猪血的综合利用与开发                                  | 刘骞, 李鑫                 | 肉类研究      | 2008-11 |
| 205 | 亚硝基血红蛋白起泡性及持水性的研究                           | 施春权, 孔保华, 邢绍平, 张天琪     | 食品工业科技    | 2008-11 |
| 206 | 提高蛋清粉起泡性能的工艺                                | 孙敏杰, 迟玉杰, 张明江          | 农业工程学报    | 2008-11 |
| 207 | 固定化渗透乳酸克鲁维酵母(Kluyveromyces Lactis)连续水解乳清的研究 | 王春阳, 迟玉杰               | 食品与发酵工业   | 2008-11 |
| 208 | 复合蛋白酶(Protamex)提取米糠蛋白条件优化                   | 王慧, 于国萍, 冯一兵           | 食品科技      | 2008-11 |
| 209 | 发酵豆制品的抗氧化活性研究                               | 吴非, 刘丽平, 曾婷            | 食品与发酵工业   | 2008-11 |
| 210 | 耐高温活性干酵母在甜高粱茎汁发酵生产酒精中的应用                    | 武贤峰, 孙波, 迟玉杰, 徐宁       | 东北农业大学学报  | 2008-11 |
| 211 | 原料乳中金黄色葡萄球菌生长预测模型的研究                        | 闫军, 许晓曦, 汤岩            | 中国乳品工业    | 2008-11 |
| 212 | 两种方法测定香料提取物抗氧化活性的比较                         | 张慧芸, 孔保华               | 食品科学      | 2008-11 |
| 213 | 气调包装与复合保鲜剂协同对冷却肉的保鲜研究                       | 赵春侠, 孔保华, 陈洪生          | 东北农业大学学报  | 2008-11 |
| 214 | 制取高品质浓缩大豆磷脂的影响因素                            | 周川农, 屈岩峰, 金敏, 郭喜峰, 于殿宇 | 食品工业科技    | 2008-12 |
| 215 | 高铁肌红蛋白还原酶活力测定方法的优化                          | 白凤霞, 戴瑞彤, 孔保华          | 农产品加工(学刊) | 2008-12 |
| 216 | 利用破坏应力确定超微粉碎骨粉的前处理工艺研究                      | 陈丽尧, 李晓东               | 食品科学      | 2008-12 |
| 217 | 深黄被孢霉发酵生产多不饱和脂肪酸的研究                         | 付红岩, 姜瞻梅, 孟广龙          | 粮油加工      | 2008-12 |
| 218 | 酶改性干酪的生产技术                                  | 李飞, 刘宁                 | 食品科技      | 2008-12 |
| 219 | 玉米肠最佳配方的优化                                  | 李鑫, 刘骞                 | 肉类研究      | 2008-12 |
| 220 | 德氏乳杆菌亚油酸异构酶提取条件的研究                          | 刘美, 于国萍                | 中国乳品工业    | 2008-12 |
| 221 | 茶多酚在肉类工业中的广泛应用                              | 刘骞, 李鑫                 | 肉类研究      | 2008-12 |
| 222 | 原料乳中多种致病菌的快速过滤富集及多重PCR检测                    | 吕琦, 赵凤, 毕宇涵, 张剑峰, 姜毓君  | 食品与发酵工业   | 2008-12 |
| 223 | 亚硝基血红蛋白与防腐剂复合使用对红肠品质的影响                     | 施春权, 邢绍平, 张天琪, 孔保华     | 食品科技      | 2008-12 |
| 224 | 大豆卵磷脂氢化催化剂的筛选                               | 宋兰, 张敏, 李良             | 食品科学      | 2008-12 |
| 225 | 用自然发酵法酿制香菇酒的研究                              | 孙佳平, 张秀玲, 黄占权, 罗鸣      | 东北农业大学学报  | 2008-12 |
| 226 | 转化生长因子 $\alpha$ 对人肠上皮细胞增殖、细胞总rna和总蛋白质含量的影响  | 王卉, 刘宁                 | 东北农业大学学报  | 2008-12 |
| 227 | 发酵温度及超声波处理对凝固型酸奶质地等的影响                      | 王微, 赵新淮                | 中国乳品工业    | 2008-12 |
| 228 | 菜籽多肽脱苦工艺的初步研究                               | 肖睿, 肖志刚, 刘尊元, 辛愿       | 食品工业科技    | 2008-12 |
| 229 | 粒径分析法研究络合剂对蓝莓果汁乳饮料稳定性的影响                    | 张秀玲, 江连洲, 陈蓓莉          | 中国乳品工业    | 2008-12 |

|     |                            |                    |        |         |
|-----|----------------------------|--------------------|--------|---------|
| 230 | 黑加仑果酒酿酒酵母发酵性能研究            | 张秀玲, 江连洲, 孙佳平, 周春艳 | 食品科学   | 2008-12 |
| 231 | 影响大豆分离蛋白凝胶形成的几种因素的研究       | 郑梦, 迟玉杰            | 食品工业科技 | 2008-12 |
| 232 | 日粮中添加大豆肽对白羽肉鸡肉品质的影响        | 江连洲, 田瑞红, 娄巍, 刘春雷  | 饲料工业   | 2008-12 |
| 233 | 微波法提取沙棘中类胡萝卜素最佳工艺的研究       | 李 洋 徐雅琴            | 食品工业科技 | 2008-12 |
| 234 | 南瓜籽油的化学组成及开发利用             | 孙 欣 徐雅琴            | 中国粮油学报 | 2008-12 |
| 235 | 部分纯化小麦 $\beta$ -葡萄糖苷酶的酶学性质 | 孙艳梅等, 赵薇           | 中国粮油学报 | 2008-12 |

友情连接

Links

MORE

[东北农业大学食品学院](#)
[东北农业大学食品学院](#)
[东北农业大学食品学院](#)
[东北农业大学食品学院](#)

黑龙江省哈尔滨市香坊区木材街59号

电话:0451-55190577 Email: spxy@neau.edu.cn

建议使用IE6.0及以上版本浏览 分辨率建议设置为1024\*768

Copyright (2008-2011) 东北农业大学食品学院