

## 2007年食品学院教师发表论文

2007年，食品学院教师在各级各类核心期刊发表论文共计124篇。

### 2007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	蛋白黑素的研究进展	崔畅 张永忠	食品科学	2007-01
2	大孔树脂纯化黑大豆皮色素工艺的研究	滕学峰 徐雅琴	食品工业科技	2007-01
3	南瓜多糖复合酶法提取及纯化的研究	王洪伟 徐雅琴	食品科学	2007-01
4	树莓中多糖提取工艺的研究	王象欣 徐雅琴	食品科技	2007-01
5	营养保健型南瓜果泥的研制	孙欣 徐雅琴	食品工业	2007-01
6	壳聚糖对南瓜汁澄清效果的研究	许英一 徐雅琴	食品工业科技	2007-01
7	香菇中部分纯化β-葡萄糖苷酶的酶学性质	孙艳梅等, 郝素梅	食品工业科技	2007-01
8	牛乳蛋白过敏综述	郭鸽,霍贵成,张英华	中国乳品工业	2007-01
9	产共轭亚油酸德氏乳杆菌的诱变选育	郭焱,于国萍	食品科学	2007-01
10	鲜牛奶真空微波干燥工艺的研究初探	韩翠萍,郑先哲,霍贵成,于鹏	中国乳品工业	2007-01
11	芽孢杆菌的检测方法	韩雪,张兰威	食品科学	2007-01
12	乳成分对酸奶凝胶微观结构和流变学性质的影响	李荣华,徐红华,温其标	中国乳品工业	2007-01
13	应用于转基因食品检测的pcr技术及其进展	孙大庆,闫冰,赵宁,姜毓君	中国粮油学报	2007-01
14	乳酸盐对涂抹型豆乳牛乳混合再制干酪质构的影响	孙旭,孔保华,郑冬梅	食品工业科技	2007-01
15	壳聚糖对大豆蛋白发酵液的絮凝研究	王秋京,江连洲,鞠华伟	大豆通报	2007-01
16	天然生物食品防腐剂——纳他霉素	王喜波,刘杨,姜云庆	食品研究与开发	2007-01
17	超临界co <sub>2</sub> 萃取番茄红素工艺条件的研究	王晓岑,姜岩,于国萍	江苏食品与发酵	2007-01
18	中国传统肉制品发展新思路	武哈,刘怀伟	肉类研究	2007-01
19	复合酶法改善大豆分离蛋白起泡性的工艺优化	徐红华,刘欣	食品与发酵工业	2007-01
20	加热对牛奶中风味物质的影响	杨楠,张兰威	东北农业大学学报	2007-01
21	淀粉-蛋白质复合物制备、性质及应用研究	赵凯,江连洲,缪铭	现代化工	2007-01
22	野生蓝莓果实中花色苷色素提取工艺的研究	邹阳,张秀玲,石岳	现代食品科技	2007-01
23	Ab-8大孔吸附树脂对蓝莓色素吸附和分离的特性研究	邹阳,张秀玲,石岳	中国食品添加剂	2007-01
24	食品企业安全卫生质量管理体系一体化——Haccp与iso9001的整合	曹荣安,孔保华	农产品加工	2007-02
25	活性包装在肉类保鲜中的应用	陈洪生,孔保华,刁静静	肉类工业	2007-02
26	货架期内酸黄瓜中亚硝酸盐含量变化规律的研究	冯一兵,王喜波,朱丽丽,刘德福	北方园艺	2007-02
27	Edam干酪储存期组分变化对其质构的影响	贺殿媛,徐红华,温其标	中国乳品工业	2007-02
28	盐酸水解大豆异黄酮最佳工艺参数的研究	蒋磊,于国萍,代微	沈阳农业大学学报	2007-02

29	双歧杆菌免疫血清的制备	庞睿,孟祥晨	中国乳品工业	2007-02
30	大豆组织蛋白酶食肉块的研制	孙月梅,郝晓亮,江连洲,刘毅	大豆通报	2007-02
31	超临界co <sub>2</sub> 萃取番茄红素工艺优化	王晓岑,于国萍,姜岩	北方园艺	2007-02
32	不同地域发酵蔬菜中的优势产酸菌及其发酵特性的研究	吴海波,张兰威,崔宏斌	四川食品与发酵	2007-02
33	理化处理对菜豆凝集素的影响	姚云艳,王静,曹维强	食品工业	2007-02
34	油炸薯片的工艺参数对其产品品质影响的研究	张华江,迟玉杰,王辉	食品工业科技	2007-02
35	干酪乳杆菌在酸奶生产中的应用研究	张丽萍,杨晨,王成强,李志江	中国乳品工业	2007-02
36	玉米蛋白粉中醇溶蛋白提取方法的研究	张旭,于国萍	粮食加工	2007-03
37	壳聚糖在对虾保鲜中作用的初步研究	李升福,王喜波,闻海波	河北渔业	2007-03
38	1株高产eps嗜热链球菌的筛选及培养条件优化	刘丽波,李春,孟祥晨	中国食品学报	2007-03
39	原料乳中嗜冷菌的检测	任静,张兰威	食品工业科技	2007-03
40	乳清蛋白可食用膜的研究进展	王芳,张兰威	乳业科学与技术	2007-03
41	干酪融化性测量方法及其研究进展	武晗,刘怀伟,李晓东	中国乳品工业	2007-03
42	脂肪替代品在肉制品中的研究与应用进展	徐鹏,孔保华,武晗	食品研究与开发	2007-03
43	不同酶类改性对大豆分离蛋白功能性质的影响	徐红华,刘欣	食品科技	2007-03
44	大蒜素提取条件的优化及其抑菌活力的研究	陈洪生,孔保华,刁静静	食品工业科技	2007-04
45	牛乳蛋白过敏综述	郭鸽,霍贵成,张英华	食品科技	2007-04
46	豆酱的加工现状与安全性分析	胡少新,韩翠萍,江连洲,杨秋萍	大豆通报	2007-04
47	姜抗氧化性的研究	李凤华,张利民,李晓红,于国萍	东北农业大学学报	2007-04
48	低糖芸豆蜜饯的研制	李想,龚继伟,程建军	食品工业科技	2007-04
49	马铃薯淀粉脂质脂肪模拟物物理性质的研究	刘怀伟,孔保华,徐鹏	中国粮油学报	2007-04
50	大豆磷脂改性技术综述	宋玉卿,于殿宇,罗淑年,王世让	大豆通报	2007-04
51	用于肠道中的乳酸菌和双歧杆菌研究的分子生物学技术	孙福春,张兰威	乳业科学与技术	2007-04
52	原料乳中嗜冷菌计数及产脂肪酶特性的研究	王芳	乳业科学与技术	2007-04
53	添加co <sub>2</sub> 对原料乳物理性质及稳定性的影响	王璐,李晓东	中国乳品工业	2007-04
54	Natamycin的生物学性质及其在乳品工业中的应用	王喜波,刘杨,姜云庆	食品科技	2007-04
55	蛋壳粉的功能与利用	夏宁,迟玉杰,孙波,刘立静	中国家禽	2007-04
56	嗜热链球菌胸苷酸合成酶基因的克隆与序列分析	张艳禾,朱晓俊,张兰威	食品科学	2007-04
57	大豆异黄酮水解物的制备	周凤超,于殿宇,关海君,白志明	中国油脂	2007-05
58	高压脉冲电场对牛乳杀菌效果的研究	贾健辉,于国萍	乳业科学与技术	2007-05
59	东北红豆杉内生真菌的分离及产紫杉醇菌的鉴定	金涛,王伟,刘军,平文祥,周东波	中草药	2007-05
60	畜产品加工实践教学的改革与创新	李晓东,赖莺,曲丽君,马春丽	黑龙江畜牧兽医	2007-05
61	超临界co <sub>2</sub> 流体萃取米糠油研究	宋玉卿,于殿宇,张晓红,张智	粮食与油脂	2007-05
62	挤压对大米啤酒辅料中抗性淀粉含量的影响	王国庆,申德超,王志华	山东理工大学学报(自然科学版)	2007-05
63	紫丁香叶提取物对低密度脂蛋白氧化修饰的抑制作用	王丽丽,赵新淮	东北农业大学学报	2007-05
64	骨蛋白水解物的功能特性及抗氧化性的研究进展	刁静静,孔保华,陈洪生	肉类研究	2007-06
65	醇法连续提取大豆浓缩蛋白及其副产物综合利用的生产实践	关海君,于殿宇,周凤超,王瑾	大豆通报	2007-06
66	利用谷氨酰胺转胺酶生产乳清浓缩蛋白膜的初步研究	韩翠萍,霍贵成,满娜	食品工业	2007-06

67	乳酸菌风味代谢物质的基因调控	韩希妍,孙大庆,相丽,霍贵成,姜毓君	微生物学报	2007-06
68	中国大豆加工产业发展现状与建议	江连洲,胡少新	中国农业科技导报	2007-06
69	生姜中姜辣素的提取及测定的研究	李凤华,张利民,孙淑华,于国萍	东北农业大学学报	2007-06
70	酸解压热法制备玉米抗性淀粉	李昕,于国萍,张旭	粮油食品科技	2007-06
71	大豆分离蛋白在乳制品中的应用	罗薇,李晓东,张福军,于丽娜	中国乳品工业	2007-06
72	定向双酶切制备高D值大豆寡肽工艺技术参数的研究	宋春丽,迟玉杰,孙波,刘峰	食品科学	2007-06
73	不同提取条件对葡萄籽油中的脂肪酸含量的影响	苏海霞,孔保华,徐鹏	食品工业科技	2007-06
74	香辛料对四川泡菜中酵母菌生长的影响	张鹏,张兰威,吴海波	中国调味品	2007-06
75	黑加仑保健冰淇淋的研制	韩翠萍,李冲军,曲丽君,任运宏	食品工业科技	2007-07
76	米曲霉y29制曲条件研究	胡晓刚,马莺,何胜华,李海梅	食品科技	2007-07
77	抗菌肽Lactoferricin表达载体pG-Lfn的构建	李铁晶,李景鹏,周东坡	食品科学	2007-07
78	原料乳中沙门氏菌的快速过滤富集及pct检测	姜毓君,吕琦,王明娜,闫冰	中国乳品工业	2007-07
79	Azocasein法定嗜冷菌耐热胞外蛋白酶活性研究	王辉,吕加平,迟玉杰	中国乳品工业	2007-07
80	混合型大豆干酪成熟中蛋白质降解特性的研究	吴非,刘晓玲	食品研究与开发	2007-07
81	系统参数对油菜籽挤压机生产率影响的研究	张兆国,孙勇,张敏,申德超	农机化研究	2007-07
82	传统法酿造糯米酒中酵母菌的筛选及发酵特性研究	单艺,张兰威,崔宏斌	食品工业科技	2007-08
83	高效液相色谱法快速测定降血压肽的血管紧张素转换酶抑制活性	姜瞻梅,田波,吴刚,霍贵成	食品与发酵工业	2007-08
84	功能性添加剂对胡萝卜肉丸品质特性的影响	姜瞻梅,田波,张博	中国调味品	2007-08
85	高产碱性蛋白酶枯草芽孢杆菌菌株选育及其水解条件的研究	鞠华伟,江连洲,王秋京,邹阳	食品工业科技	2007-08
86	蛋清蛋白质凝胶质构特性的研究	李俐鑫,迟玉杰,孙波	食品工业科技	2007-08
87	3种毛细管电泳方法分析牛乳蛋白的比较	刘婷,姜金斗,刘宁	食品科技	2007-08
88	自然发酵黄豆酱曲培养过程中蛋白酶的形成及蛋白质的分解	马莺,李德海,李海梅,何胜华	食品科技	2007-08
89	甘肃甘孜地区牧民家庭制作发酵乳中乳酸菌的分离及筛选	孙福春,张兰威,付春梅,崔宏斌	食品科技	2007-08
90	低脂干酪的研究进展	姚春艳,李晓东	中国乳业	2007-08
91	鲁氏酵母和球拟酵母活性干酵母的制备研究	张辉,李海梅,程建军,马莺	食品工业科技	2007-08
92	花生组织蛋白溶解性变化的研究	张敏,郭顺堂	食品科学	2007-08
93	二步加热对豆腐物性的影响	朱传娟,刘毅	食品科技	2007-08
94	纤维状大豆组织蛋白与普通组织蛋白的比较	郝晓亮,刘毅	食品工业科技	2007-09
95	影响香菇鸡肉丸品质特性因素的探讨	姜瞻梅,田波,何亮	食品工业科技	2007-09
96	耐热蛋白酶对uht乳品质的影响及控制方法研究进展	王辉,吕加平,迟玉杰	中国乳品工业	2007-09
97	混合型大豆干酪成熟特性的研究	吴非,刘晓玲	食品科技	2007-09
98	酶解冷榨法制取全脂小麦胚芽油胶囊的研究	张晓红,贾庆胜,王立新,于殿宇	食品科学	2007-09
99	系统参数对油菜籽挤压机电产量影响的研究	张兆国,张敏,申德超	农机化研究	2007-09
100	传统米酒中产酸菌的分离筛选及其发酵性能的研究	蔡发泽,张兰威,付春梅,崔宏斌	中国酿造	2007-10
101	发酵生产低致敏乳源蛋白基料的研究	郭鸽,任大喜,张英华,霍贵成	食品与发酵工业	2007-10

102	玉米芯木聚糖的酶法降解及产物的分离纯化	李新宇,张红梅	饮料工业	2007-10
103	酶法脱脂物理精炼大豆油	罗淑年,于殿宇,韩锋,王明义	食品科学	2007-10
104	聚酰胺柱层析法去除西藏灵芝胞外多糖发酵液中蛋白质的研究	孟利,张兰威	食品工业科技	2007-10
105	大豆胚芽油的超临界co <sub>2</sub> 萃取研究	宋玉卿,于殿宇,张晓红,张智	食品科学	2007-10
106	大豆分离蛋白在婴儿配方奶粉中的应用及安全性	高连胜,李晓东,李铁红	中国乳业	2007-11
107	冷熏虹鳟鱼生产工艺研究	韩建春,闫莉丽,陈成	肉类研究	2007-11
108	亚麻籽胶对鱼丸品质的影响	韩建春,闫莉丽,陈成	肉类工业	2007-11
109	益生菌bb-46及1a-5在酸奶中的应用	胡姝敏,杨秀茹,谢永民	中国乳品工业	2007-11
110	微小毛霉与米黑毛霉凝乳酶的制备及其凝乳质构特性研究	金娟男,张兰威	中国酿造	2007-11
111	不同地域发酵蔬菜中的优势产酸菌及其发酵特性的研究	吴海波,张兰威,崔洪斌	食品工业科技	2007-11
112	香辛料保鲜液与壳聚糖淀粉复合膜在冷却肉保鲜中的应用	夏秀芳,孔保华	食品科学	2007-11
113	丝状组织蛋白丸子的研制	杨庆余,刘毅	食品工业科技	2007-11
114	大豆异黄酮水解物制备及放大实验	周凤超,于殿宇,关海君,梁兴博	食品工业科技	2007-11
115	原料奶生产技术课程教学改革与实践	侯俊财,李小东,刘丽波	林区教学	2007-12
116	山楂胡萝卜复合果茶及其稳定性的研究	姜瞻梅,张智,田波	饮料工业	2007-12
117	碳水化合物类脂肪替代物及其应用	李鑫,刘寒	肉类研究	2007-12
118	玉米微孔淀粉的形成过程及其结构特性的研究	李永平,吴非	食品工业科技	2007-12
119	富含谷维生素的米糠油精炼方法研究	罗淑年,于殿宇,史加宁,王瑾	食品工业科技	2007-12
120	pH示差法测定黑莓残渣中花青素含量的研究	石岳,张秀玲,邹阳	中国食品工业	2007-12
121	以乳清为原料酶法水解乳糖条件的研究	徐宁,孙波,迟玉杰	食品科学	2007-12
122	大豆粉对馒头品质影响的研究	张剑,肖志刚,李梦琴,杨振良	粮食与饲料工业	2007-12
123	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	中国乳品工业	2007-12
124	超临界co <sub>2</sub> 提取的番茄红素对衰老的作用	王晓岑,于国萍,姜毅	现代预防医学	2007-12

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