

2006年食品学院教师发表论文

2006年，食品学院教师在各级各类核心期刊发表论文共计106篇。

2006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	巴西菇对嗜热链球菌生长影响的研究	曹荣安,韩建春,孔保华,高嵩	食品工业科技	2006-01
2	氯化钙注射对羊肉嫩度的影响	孔保华,韩建春,李博勋,付丽娜	黑龙江畜牧兽医	2006-01
3	利用障碍技术延长液态乳的货架期	李丹,赵新淮	乳业科学与技术	2006-01
4	双歧杆菌的冻干损伤及保护	刘丽凤,孟祥晨	中国乳品工业	2006-01
5	臭氧杀菌在食品工业中应用的广阔前景	刘睿,骆承庠,孔保华,郑冬梅	肉类工业	2006-01
6	食品安全隐患——苯并(a)芘的研究进展	王丹,曹维强,王静	食品研究与开发	2006-01
7	低乳糖牛奶生产工艺参数的研究	王辉,张秀玲	中国乳品工业	2006-01
8	抗性淀粉的制备及其形成影响因素的研究	徐丹鸿,徐红华	粮食科技与经济	2006-01
9	微波食品的研究与开发	徐恩峰,孔保华	江苏食品与发酵	2006-01
10	复合酶法提取稻麸蛋白工艺的优化	徐红华,王雪飞,于国平	农业工程学报	2006-01
11	酸奶凝胶的结构特性及其影响因素	许瑞,徐红华	食品工程	2006-01
12	转基因食品的安全性	许瑞,徐红华	保鲜与加工	2006-01
13	冻干乳酸菌菌种增殖培养基增殖因子的优化	张建友,徐静波,王军良,霍贵成	微生物学通报	2006-01
14	红豆果汁乳饮料的研制	张秀玲,陈蓓莉	北方园艺	2006-01
15	大豆热脱皮工艺生产实践与效果分析	周凤超,武喜东,石少彬,于殿宇	大豆通报	2006-01
16	类蛋白反应在食品中的应用	周遵来,冯志彪	食品工程	2006-01
17	绿豆蜂蜜果冻的研制	韩翠萍,张秀玲,任运宏,周玲玲	食品工业	2006-02
18	国内外直投发酵剂对酸奶品质的研究	李春,张文文,牟钰,乔菲	现代食品科技	2006-02
19	人工接种黄瓜发酵过程中的品质变化	李春,张毅,李明翌,李琳琳,王丹妮	四川食品与发酵	2006-02
20	国产大豆低聚糖在点心面包中的应用研究	李晓东,马莺,任运宏,崔旭海	东北农业大学学报	2006-02
21	根霉液态发酵产生纤溶酶的培养条件优化	刘晓艳,刘毅	生物技术	2006-02
22	挤压膨化系统参数对脱胚玉米蛋白质含量影响规律的研究	肖志刚,申勋宇,申德超	中国食品学报	2006-02
23	双歧杆菌用于肿瘤基因治疗的研究现状	张明江,孟祥晨,王丽群	中国微生态学杂志	2006-02
24	多种果蔬复合汁饮料配方设计的研究	张秀玲,刘慧,陈冬梅,王冠蕾	食品科学	2006-02
25	蔬菜中亚硝酸盐的光度测定	赵新淮,林燕,张海霞	理化检验年化学分册	2006-02
26	五种果蔬复合汁配方与工艺研究	陈冬梅,韩宏伟,张秀玲	东北农业大学学报	2006-03
27	树莓、胡萝卜、番茄复合果蔬汁的研制	陈冬梅,王冠蕾,张秀玲	北方园艺	2006-03
28	固相微萃取在乳制品风味分析中的应用	代敏,霍贵成	中国乳品工业	2006-03
29	益生菌、益生菌与结肠癌	郭明若,S.Gokavi,程建军,姜云庆	中国乳品工业	2006-03

30	保健食品的发展及原料安全隐患	李海龙,王静,曹维强	食品科学	2006-03
31	肽类抑菌物质效价的测定	李秀凉,雷虹,孟博,平文祥,周东坡	食品科技	2006-03
32	俄罗斯乳制品工业发展现状	鹿波,冯志彪	中国乳品工业	2006-03
33	再制干酪贮藏期间的物理及化学变化	武哈,李晓东	中国乳品工业	2006-03
34	胰蛋白酶水解乳蛋白对凝固型酸奶质地的影响	许瑞,徐红华	中国乳业	2006-03
35	直接氨基酸法测定乳清粉中氨基酸	薛香菊,徐海滨,刘宁	中国乳品工业	2006-03
36	丹参酮的提取工艺研究	于纯森,于栋华,于国萍	中国中医药科技	2006-03
37	14° Bx浓香型黑米啤酒的研究	张华江,迟玉杰	食品工业	2006-03
38	高钙液态奶中试加工工艺的研究	张秀玲,王辉,徐健	中国乳品工业	2006-03
39	高压脉冲电场杀菌对牛乳理化性质影响的研究	贾健辉,于国萍	中国乳品工业	2006-04
40	紫外分光光度法定量检测发酵液中紫杉烷类化合物	金涛,刘利群,王伟,平文祥,周东坡	黑龙江医药	2006-04
41	氯化钙注射对羊肉剪切力和肌肉超微结构的影响	李博勋,韩建春,孔保华,付丽娜	东北农业大学学报	2006-04
42	乳清成分的分离技术和改性	宁洁,赵新淮	中国乳业	2006-04
43	挤压加工对脱壳菜籽油脂质的影响	孙培灵,申德超,解铁民	农业机械学报	2006-04
44	吐温-80对液氮冷冻处理的双歧杆菌的冻伤保护	闫学会,张兰威,冯镇,单艺	乳业科学与技术	2006-04
45	高活力蛋白酶制备技术的研究	于滨,迟玉杰	农产品加工(学刊)	2006-04
46	干酪成熟过程中发酵剂的作用及快速成熟的研究进展	崔旭海,华海丹,孔保华	中国乳业	2006-05
47	大豆制品中异黄酮各组份含量测定及分析	韩锋,张永忠,杨学军	大豆通报	2006-05
48	干酪成熟过程发酵剂的作用及快速成熟的研究进展	黄永,崔旭海,褚福娟	食品研究与开发	2006-05
49	国标ttc法与aoac纸片法检测乳中β-内酰胺类抗生素残留对比研究	李延华,张兰威,王伟君	中国乳品工业	2006-05
50	单核细胞增生性李斯特菌的增殖和抑制	刘柳,孔保华,崔畅	肉类研究	2006-05
51	大豆分离蛋白的添加量对面包品质的影响	刘岩,江连洲	大豆通报	2006-05
52	浅谈超高温灭菌奶与巴氏杀菌奶	曲春礼,张秀玲,李良	中国乳业	2006-05
53	原料乳中嗜冷菌计数及产脂肪酶特性的研究	任静,张兰威,王芳	食品科学	2006-05
54	乳酸菌饮料稳定性的改善研究	王昊,霍贵成,田波,李旭,时嘉兴	乳业科学与技术	2006-05
55	乳球菌的功能性质粒	王俊沪,霍贵成	中国乳品工业	2006-05
56	亚硝基胍诱变选育了二酮高产菌株	于鹏,张兰威,许倩,韩雪	乳业科学与技术	2006-05
57	酶法制备低乳糖牛奶的研究	张华江,迟玉杰,王辉	食品工业	2006-05
58	朱红拟孔菌(Pycnoporus cinnabarinus)代谢阿魏酸产生香兰素的研究	张莉力,迟玉杰,孙波	东北农业大学学报	2006-05
59	外源性植酸酶在大豆乳中的应用	张铁涛,赵新淮	食品工业科技	2006-05
60	蓝莓果汁乳饮料稳定性的研究	陈蓓莉,刘珊珊,张秀玲	东北农业大学学报	2006-06
61	微生物多糖生物活性的研究现状	范荣波,张兰威	中国乳品工业	2006-06
62	两种预处理方法对冷藏期乳酸菌存活率的影响	李春,张兰威	食品科学	2006-06
63	葛根异黄酮的提取及葛根食用产品的研究	李海涛,于国萍	食品研究与开发	2006-06
64	乳中金黄色葡萄球菌及其肠毒素的pcr检测	李一松,相丽,霍贵成,姜毓君	中国乳品工业	2006-06
65	小麦酯酶固定化条件的研究	卢丽英,冯志彪	粮食与食品工业	2006-06
66	木醋杆菌发酵培养基优化及发酵方式的探讨	秦微微,迟玉杰	中国酿造	2006-06
67	Dns法测定玉米秸秆中总糖	孙伟伟,曹维强,王静	食品研究与开发	2006-06
68	豆乳牛乳混合再制干酪的加工	孙旭,孔保华,郑冬梅	黑龙江畜牧兽医	2006-06
69	紫丁香叶提取物在食用油脂中的抗氧化作用	王丽丽,赵新淮	粮油食品科技	2006-06
70	超临界co ₂ 萃取番茄红素工艺优化	王晓岑,姜岩,于国萍	四川食品与发酵	2006-06

71	提高曲拉精制干酪素色泽质量的研究	于桂荣,张兰威	东北农业大学学报	2006-06
72	共轭亚油酸的制备与分析方法	于国萍,李庆章,霍贵成	东北农业大学学报	2006-06
73	影响油炸薯片品质的工艺参数研究	张华江,迟玉杰,王辉	粮食与食品工业	2006-06
74	不同奶站原料乳质量初步分析	张秀玲,祝义伟,王卉	中国乳业	2006-06
75	食品分析课程改革探索	张英华	林区教学	2006-06
76	培养时间对乳酸菌自溶影响及菌体形态学变化	冯镇,张兰威,姚伟	中国乳品工业	2006-07
77	乳铁蛋白对冷却猪肉的护色效果	付丽,赵玮,孔保华	肉类工业	2006-07
78	人工接菌黄瓜发酵过程中的品质变化	李春,张毅,李明翌,李琳琳,王丹娅	中国酿造	2006-07
79	膨化食品的安全性问题	刘福胜,刘毅	食品科技	2006-07
80	鲜度指示剂在食品包装中的应用	刘怀伟,孔保华,武晗	黑龙江畜牧兽医	2006-07
81	酚试剂分光光度法测定发酵乳中乙醛含量的研究	王伟君,张兰威,李廷华	食品工业科技	2006-07
82	双歧杆菌用于肿瘤治疗的研究现状	张明江,孟祥晨,张百川,孙敏杰	中国乳品工业	2006-07
83	自然发酵黄豆酱中嗜盐乳酸菌的分离、鉴定与筛选	梁恒宇,马莺,程建军,李海梅	中国酿造	2006-08
84	原料乳中嗜冷菌产脂肪酶条件的优化	任静,张兰威	中国乳品工业	2006-08
85	豆乳牛乳混合再制干酪的加工	孙旭,孔保华,郑冬梅	中国乳业	2006-08
86	乳碱性蛋白的功能特性及应用	王鹏,郭丽,马莺	中国乳品工业	2006-08
87	干酪加工中的牛奶内源酶和非发酵剂乳酸菌	吴非,张寒冰,刘晓玲	中国乳品工业	2006-08
88	自然发酵黄豆酱的微生物安全性的分析	杨秋枚,马莺,何胜华,孔保华	中国酿造	2006-08
89	豆角中毒素中毒机理的研究	姚云艳,王静,曹维强	食品科技	2006-08
90	酵母菌的5种鉴定方法	周春艳,张秀玲,王冠蕾	中国酿造	2006-08
91	壳聚糖及其在肉类保鲜中的应用	夏秀芳,孔保华	黑龙江畜牧兽医	2006-09
92	几种保护剂对液氮冷冻处理的保加利亚乳杆菌细胞的冻伤保护	许倩,张兰威,于鹏	食品科技	2006-09
93	吐温-80对液氮冷冻处理的双歧杆菌的冻伤保护	闫学会,张兰威,冯镇,单艺	食品工业科技	2006-09
94	利用植物乳杆菌进行啤酒生物酸化的初步研究	赵辉,霍贵成,王葳	酿酒科技	2006-09
95	类Cheddar豆乳干酪工艺参数的优化	崔旭海,李晓东	食品与发酵工业	2006-10
96	含CO ₂ 的混合气体对冷却猪肉保鲜护色效果的研究	付丽,马丽卿,孔保华	食品科技	2006-10
97	单核细胞增生性李斯特菌的增殖和抑制	刘柳,孔保华,崔畅	畜禽业	2006-10
98	大豆糖蜜双歧酸奶的研制	张敏,郭顺堂	食品科学	2006-10
99	纤维素酶在饲料中的应用	胡轶,孙波	饲料博览	2006-11
100	米糠酵素食品生产工艺研究	李志江,吴国庆,刘福胜,张志一	食品工业科技	2006-11
101	马铃薯淀粉基质脂肪模拟物制备工艺的研究	刘怀伟,孔保华,武晗,夏秀芳	食品与发酵工业	2006-11
102	脂肪替代品在乳制品中的研究与应用进展	徐鹏,杜宇虹,孔保华	食品科技	2006-11
103	酶促水解对酸奶质量及组织结构的影响	许瑞,徐红华,温其标	中国乳品工业	2006-11
104	菜豆凝集素的灭活研究	姚云艳,王静,曹维强	食品工业科技	2006-11
105	制备大豆异黄酮苷的方法	张晓红,于殿宇,周凤超,白志明	食品科学	2006-11
106	繁茂膜海绵中产甲壳素酶菌株筛选的研究	朱妍妍,黄剑宇,车光庆,靳艳	食品研究与开发	2006-11

- 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