

研究室发表论文汇总 (1)

作者：佚名

文章来源：本站原创

点击数：2368

更新时间：2007-9-17 19:23:20

作者	文章名称	发表期刊	发表时间
SimingZhao, ChengguangQiu, Shanbai Xiong, Youming Liu	Rheological Properties of Amlopectins From Different Rice Type during Storage	Advances in Rheology and Its Applications.	2005, 1018~1021.
Haimei Liu, Shanbai Xiong, Chengguang Qiu, Siming Zhao	Effect of Modified Starch on Texture Properties of Surimi Gel	2004 GIGR	2004
Xiong Shanbai Liu Qiaoyu Cheng Xuexun Zhao Siming	Effect of Microwave on Rice Mould Growth Properties	2004 GIGR International Conference Beijing,	2004
郭 蕾 张正茂 胡莉莉 傅国栋 赵思明	水溶性大米淀粉的研磨动力学研究	农业工程学报	2007, 1:
刘海梅 严 菁 熊善柏 谢笔钧	淡水鱼肉蛋白质组成及其在鱼糜制 品加工中的变化	食品科学	2007, 28(1): 40-43
曾令彬 谭汝成 熊 善柏 段枣霞	腌腊鱼加工中优势乳酸菌的分离与 鉴定	食品工业科技	2007, 28(2): 115- 116, 119
曾令彬 谭汝成 熊 善柏 段枣霞	腌腊鱼加工中优势乳酸菌的分离与 鉴定	食品工业科技	2007, 28(2): 115- 116, 119
刘 茹 熊善柏 赵思明 伍金柱 谢笔钧	鱼糜冻藏过程中的品质变化动力学 研究	食品工业科技	2007, 28(2): 78-81, 85
刘友明 赵思明 熊善柏	米糠的蛋白酶水解提取物抗氧化活 性及分子量分布研究	中国粮油学报	2006, 2 (21): 1-4
姚 森 郑 理 赵思明 熊善柏	发芽条件对发芽糙米中 γ -氨基丁酸 积累量的影响	农业工程学报	2006, 22(12): 211- 215
史俊丽 荣建华 张正茂 康斌涛 赵思明	超微细化大米淀粉的理化性质	华中农业大学学报	2006(25): 6672- 675
谭汝成 熊善柏鲁长 新 曾令彬	加工工艺对腌腊鱼中挥发性成分的 影响	华中农业大学学报(自然 科学版)	2006, 25(2): 203- 207
唐治玉 王淮 熊善柏 王琳	β -1,3-葡聚糖酶产生菌的筛选及其产 酶条件的研究	湖南农业大学学报	2006, 32(5): 552-556
王卫芳 李丹丹熊善 柏 洪艳平	猪肉添加量对鱼糜凝胶制品品质的 影响	食品科学	2006, 27(12):531- 534
刘小翠 李云波 赵思明	生米发酵食品的研究进展	食品科学	2006, 10 (27): 616-619
黄艳春 熊善柏	鲢肉酶解工艺及其产物对大鼠ACE抑	食品科学	2006, (27) 1:

科学研究

科研条件

科研项目

科研成果

赵思明 刘张虎	制活性的研究		203-206
黄艳春 熊善柏赵思明 刘张虎	鲢肉酶解工艺及其产物对大鼠ACE抑制活性的研究	食品科学	2006, 27(1): 203-206
陈晶 熊善柏 李洁 石跃	白鲢鱼骨蛋白酶水解工艺研究	食品科学	2006,27(11): 326-330
刘海梅 熊善柏谢笔钧	钙离子对白鲢鱼糜热诱导凝胶化的影响	食品科学	2006,27(8):87-90
谭汝成 赵思明 熊善柏	腌腊鱼主要成分含量对质构特性的影响	现代食品科技	2006, 3 (22): 14-16
李云波 刘晓翠 张伟 赵思明	米粉凝胶形成过程的质构特性及凝胶品质控制研究	食品科技	2006, 7: 39-42
荣建华 张正茂 胡滨波 赵思明	大米籽粒尺寸与营养成分的相关性分析	食品工业科技	2006, 9: 54-56
许永亮 程学勋 陈建峰 赵思明	大米淀粉的微波糊化特性研究	食品工业科技	2006, 12: 98-100
荣建华 许金东 张东星 赵思明	小麦醇溶蛋白提取条件的研究	粮食与饲料工业	2006, 3: 14-15
张正茂 张圆 赵思明	大米的复配与米饭的品质控制研究	粮食与饲料工业	2006, 6: 1-3
章 焰 叶敏 赵思明	方便湿米粉的老化特性研究	粮食与饲料工业	2006, 8: 17-19
俞兰苓 刘友明 全文琴 赵思明	几种米糠多糖提取工艺的比较	粮油食品科技	2006, 6(14): 18-20
谭汝成 刘敬科熊善柏 鲁长新曾令彬	应用固相微萃取与GC-MS分析腊鱼中的挥发性成分	食品研究与开发	2006,27(6):118-119
唐治玉 熊善柏	木霉LE02 β -1,3-葡聚糖酶的分离纯化	生物技术	2006,16(4):35-38
李丹丹 王卫芳熊善柏	漂洗对鱼肉、猪肉复合凝胶品质的影响	肉类工业	2006, (7): 11-14
全文琴 程学勋 赵思明 余凡华	微波对大米主要化学成分及食味的影响	中国科技论文在线	2006