



科研条件



科研项目



科研成果

## 您现在的位置: 华中农业大学食品科技学院食品科学与工程科研教学基地 >> 科学研究 >> 科技论文 >> 文章正文

## 研究室发表论文汇总(2)

作者: 佚名 文章来源: 本站原创 点击数: 1815 更新时间: 2007-9-17 19:21:30

作者	文章名称	发表期刊	发表时间
谭汝成 赵思明	白鲢腌制过程中鱼肉与盐卤成分的	华中农业大学学报(自然	2005, 3 (24):
熊善柏 周三保	变化与分析 	科学版)	300-303
王淮 唐治玉	废啤酒酵母中β-1,3-葡聚糖的提取	华中农业大学学报(自然	2005,24(6):626
熊善柏	及成分分析	科学版)	-629
程学勋 赵思明 熊	高频介电在粮食防虫中的应用研究	2005中国农业工程学会学	2005,第Ⅳ分册:126-
善柏	进展	术年会论文集	129
	提取条件对白鲢肌动球蛋白得率及	食品科学	2005,26(6):39-42
   熊善柏 严   菁	Ca <sup>2+</sup> -ATPase活性的影响		
姚 森 熊善柏	   糙米发芽过程中谷氨酸脱羧酶活性	中国科技论文在线,论文	2005-04-04.
赵思明	   变化及影响因子研究	编号:200504-8	
 叶 敏 章焰	方便湿米粉的加工工艺研究	粮食与饲料工业	2005, 11:15-17
谭汝成			,
熊善柏 赵思明 姚霓	<b>稻米淀粉糊化进程研究</b>	粮食与饲料工业	2005, 216–220
赵思明	食品科学与工程中的计算机应用	北京:化工出版社	2005, 35万字
李红霞 黄艳春 熊善柏 谭汝成	鱼糜制品品质的评价指标研究	食品工业科技	2005, (10):52-54
刘友明 谭军	干燥对稻谷籽粒微观结构的影响研	中国粮油学报	2004, 19(4): 5-8
赵思明	究		
熊善柏 赵思明 董汉萍	脱脂油菜饼粕中蛋白质的分步酶水 解研究 1.分离蛋白的制备及其疏水 性的计算	中国粮油学报	2003, 18(2):5~20
	脱脂油菜饼粕中蛋白质的分步酶水	中国粮油学报	2003, 19
赵思明	解研究(II)蛋白酶的筛选	T E IKIH 7 3K	(11):211 <sup>~</sup> 214
熊善柏 赵思明	大米蛋白的内水解动力学研究	农业工程学报	2003, 增刊, 211- 214
赵思明 熊善柏 俞兰苓	稻米淀粉糊老化动力学研究	农业工程学报	2003, 19 (1) : 37- 39
邵小龙 赵思明	   稻米仓储害虫的微波致死作用研究	农业工程学报(增刊)	2003, 19(11):
汪正洁			215-217
赵思明 刘友明	方便米粉高温高湿干燥过程水分的	华中农业大学学报	2003, 22 (3) : 285-
態善柏 赵思明 俞兰苓	扩散特性 稻米支链淀粉的流变学特性	农业机械学报	288 2003, 34(2):58-
熊善柏		WIEDLING TIM	60
赵思明 谭汝成	方便米粉高温高湿干燥数学模型的	食品科学	2003, 24(7):52-
刘友明 熊善柏	建立	John A. L. M. His	54
汪正洁 赵思明 熊善柏	膨化米饼生产工艺研究	粮食与油脂	2003 (4): 5-7
徐 君 叶敏 赵思明	膨化米粉溶解特性及膨化米糊流变 学特性研究	粮食与油脂	2003(1): 4-5
徐 君 赵思明	食品储藏品质的模拟与控制软件设	国际农业生物环境与能源	2003, 323-325

邵小龙	计	控制论坛论文集	
赵思明 刘友明	高温高湿干燥对方便米粉品质的影	粮食与饲料工业	2003, (2):11-12
熊善柏	<b>明</b> 句		
席文博 赵思明	大米蛋白分离提取的研究进展	粮食与饲料工业	2003 (10): 45-47
刘友明			
刘海梅 熊善柏 潭	脱脂菜籽粕中蛋白质的分步酶水解	中国油脂	2003, 28(7):15-
汝城	研究		17
熊善柏	湖北省淡水鱼加工与综合利用	第二届湖北科技论坛优秀	2003. 10
		论文集《现代科技与湖北	
		新型工业化》	

中国・湖北・武汉 洪山区狮子山街一号食品科技学院 邮编: 430070 Tel: 027-87283007 E-mail:foodteam@163.com 版权所有 食品科学与工程科研教学基地 | 设为首页 | 加入收藏 | 联系站长 | 管理登录 |