



食品科学

您现在的位置: 食品科学网 > 新闻资讯 > 正文

喜讯 | Journal of Future Foods被DOAJ、FSTA收录

2022-04-25 14:44:54; 来源: 食品科学杂志

阅读: 7825

2022年4月, Journal of Future Foods通过了全球最具影响力的开放存取期刊目录 Directory of Open Access Journals (简称DOAJ), 以及国际公认的食品和营养学科文献的首要数据库Food Science and Technology Abstracts (简称FSTA) 的评估, 被正式收录!

微博

微博



食品科学网 北京 西城区

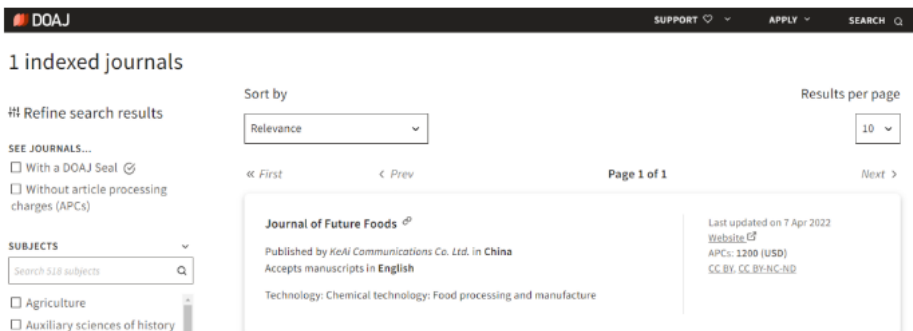
加关注



食品科学服务号



食品科学订阅号



食品书店



食品科学

2015年第4期

定价: 25.00¥

2015年第3期

会员价: 20.00¥

2015年第2期

2015年第1期

- 《食品科学》杂志 ¥40.00
- 《中国酿造》杂志 ¥10.00
- 《肉类研究》杂志 ¥15.00
- 《FSHW》杂志 ¥100.00
- 《乳业科学与技术》杂志 ¥10.00



Use this tool to search the list of journals IFIS has assessed for FSTA, and see whether or not a journal indexed in FSTA. If a journal is indexed in the FSTA database, it has gone through IFIS's quality checks, confident it is relevant to the sciences of food and health, reliable, peer-reviewed and not pred

Type in the journal name and select from the dropdown list. If you get no result, the journal has not been assessed

Journal of Future Foods

Journal of Future Foods

ISSN: 2772-5669

✔ This journal is currently indexed in FSTA.

Find out [how IFIS selects Journals for indexing](#)

Journal of Future Foods在距文章首次上线5个月即被DOAJ、FSTA数据库收录，标志着Journal of Future Foods期刊质量和开放获取的政策已达到国际标准，对期刊扩大传播范围，增加显示度，提升学术影响力具有重要意义。

在此，衷心感谢各位海内外读者、作者、审稿专家和编委团队成员的关心与大力支持。

Journal of Future Foods将不忘初心，砥砺前行，对期刊质量精益求精，对作者服务全面周到，争创国际顶级学术期刊。

期刊简介

Journal of Future Foods (ISSN 2772-5669, 季刊) 是一本国际同行评议、开放获取的期刊，由北京食品科学研究院主办，中国食品杂志社《食品科学》编辑团队运营，属于食品科学与技术学科，旨在报道食品科学领域高新技术、精准营养等方向的最新研究成果。以食品科学领域的全食品营养、智能化和高新科技为主要研究方向。

Journal of Future Foods致力于传播前沿食品科学基础研究，探索未来食品研究方向，开发食品领域颠覆性技术。文章必须具有较强的创新性、科学性、影响力和学术价值。

期刊简介

Journal of Future Foods收录原创性研究论文及综述文章，报道内容包括：

01

食品生物制造

利用细胞工程、酶工程、基因工程等生物技术和手段制造新型食品、食品配料或提升食品加工效率和水平。

02

食品感官科学与口腔加工

具体包括：

感官测量与评价；

感官体验与感觉知觉；

分子美食；

食物的物理特性与动态感官的关系；

仪器测量与人类感官的关系；

感官反应、饮食行为与营养的关系。

03

精准营养

针对特定人群（如老年人、孕妇、婴幼儿）或个人特殊需求的食品和膳食补充剂，包括特殊膳食食品。

04

高新技术

包括但不限于：

纳米技术；

组学技术；

3D打印；

先进的物理加工技术、绿色制造技术等。

05



农产品精深加工与 功能食品资源开发 国际论坛

2021年5月8日 ~ 9日
中国 宁夏回族自治区 银川

排行

点击排行

评论排行

食品科学与人类健康国际研讨会于8月在广

中国食品杂志社五本科技期刊介绍

食药总局提醒：宣传能治病的保健品不可

食品从业人员卫生知识培训教材(一)

第二届食品科学与人类健康国际研讨会

《食品科学》稿件投稿注意事项

北京菜价“晚涨”一个月 已开始回落

校园周边食品安全调查：超标辣条等问题零

食药总局：淘宝网所售1批次金牌小贝婴

喜讯—《食品科学》2016年被EI数据库收

智能装备

食品原料和产品成分分析中的图像和光谱技术、智能感知技术，无损检测在贮运及品质控制中的应用等。

06

食品安全大数据

区块链技术、溯源技术、风险评估技术、预测微生物技术等食品安全保障中的应用。

07

智能化和绿色食品包装

具体包括：

食品的活性包装、智能包装或组合包装；

食品包装的绿色材料和绿色制备技术；

外卖食品和生物活性传递的创新包装；

结合传感器、指示器、射频识别技术和现代条码技术的包装系统。

08

跨学科研究

包括但不限于：

食品新原料、新成分的探索；

药食同源动植物、菌物功能研究；

食品危害物筛查与防控；

食用农产品损耗最小化；

食品摄入、运动与健康关系的系统研究；

食品消费科学；

数字化在食品供应链中的应用等。

期刊相关网址

期刊官网：

<http://www.keaipublishing.com/en/journals/journal-...>

在线阅读：

<https://www.sciencedirect.com/journal/journal-of-f...>

投稿链接：

<https://www.editorialmanager.com/jfutfo/default1.a...>

关于DOAJ

DOAJ由瑞典隆德大学图书馆 (Lund University Libraries) 与SPARC (The Scholarly Publishing and Academic Resources Coalition) 于2003年联合创建并维护，是与PubMed, SCI, Scopus和EI齐名的国际知名开放获取期刊检索系统，具有高质量、全文免费的特点，对学



术研究有很高的参考价值。DOAJ致力于提高开放获取学术期刊的显示度，只有经过严格审核后的OA期刊才能被其收录。

关于FSTA

FSTA（食品科技文摘）数据库由国际食品资讯服务中心（IFIS）创建发行，是国际公认的食品科学和技术文献的首要数据库，由《国际粮食情报服务处》提供。内容涉及食品科学、食品技术和所有与人类营养相关的食品商品等各个方面。FSTA收录了世界各地出版的与食品科学和技术相关的科学期刊，以及专刊、书籍、学会记录、报告、专论、标准、法规等重要信息。

责任编辑：食品科学

0

相关阅读



中粮1元“贱卖”君顶酒庄或因巨债流拍

4月15日，北京产权交易中心挂出“中粮旗下中国食品拟1元底价拍卖中粮君顶酒庄55%股权”的消息，引起行业一片

来源：新京报 | 2016-05-19

阅读：386



央视记者随机买8份草莓 均检出可致癌农药残留

京华时报讯（记者常鑫），前天，央视财经频道《是真的吗》节目播出一组有关草莓的报道，称该栏目组记者随机在

来源：新京报 | 2016-05-19

阅读：386



麦当劳奶昔退役 业内分析恐因销量下挫

曾在麦当劳中国餐厅服役近24年的奶昔昨日正式谢幕。虽然麦当劳中国方面称此举属正常产品调整，不过在业内看来，

来源：新京报 | 2016-05-19

阅读：386

《食品科学》

2021年第22期封面

2022第04期

2021第24期

2022第03期

2021第23期

2022第02期

2021第22期

2022第01期

2021第21期

采编平台

作者投稿 作者查稿

专家审稿 主编审稿

编辑办公 编务办公

投稿模板 审稿标准

期刊编委

《食品科学》编委

《FHSW》编委

《JFF》编委

《中国酿造》编委



[封面下载](#)

[目录下载](#)

[中图分类号查询](#)

《肉类研究》编委

《乳业科学与技术》编委

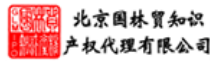


Lotun Science Co., Ltd.

质构仪 SMS Texture Analyzer



合作伙伴



[中国酿造杂志](#) | [食品界杂志](#) | [人民网食品频道](#) | [中国食品机械设备网](#) | [慧聪食品工业网](#) | [中国水产养殖网](#) | [食品机械行业网](#) | [中国食品人才网](#) | [中华食品商务网](#) | [食品有意思](#)

[关于我们](#) | [杂志介绍](#) | [广告合作](#) | [网站招聘](#) | [网站地图](#) | [刊社新闻](#) | [联系我们](#) | [友情链接](#) | [Introduction](#)

Copyright © 2007-2016 《食品科学》编辑部 All Reserved



京公网安备 11010202009728号