

《食品与发酵科技》杂志社

《Food & Fermentation Tech.》 Magazine


[首 页](#) | [杂志社简介](#) | [杂志社订](#) | [网上投稿](#) | [网上订阅](#) | [文章搜索](#) | [广告联系](#) | [期刊分期检索](#) |

政策与法规

- [关于收取版面费的通知](#)
- [热烈祝贺2014年营养与食品科学技术年会圆满召开](#)
- [食品添加剂生产监督管理规定](#)
- [中华人民共和国食品安全法](#)
- [乳品质量安全监督管理条例](#)
- [白酒消费税最低计税价格核定管理办法\(试行\)](#)
- [国家税务总局关于加强白酒消费税征收管理的通知国税函\[2009\]380号](#)
- [总局第102号令《食品标识管理规定》](#)
- [产品质量监督抽查实施规范](#)
- [关于开展全国打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂专项整治的紧急通知](#)
- [预包装饮料酒标签通则](#)
- [关于进一步推进白酒企业换发生产许可证的通知](#)

[更多>>](#)

合作伙伴

[更多>>](#)

- 本刊主管单位:
- 四川省经济和信息化委员会
- 本刊主办单位:
- 四川省食品发酵工业研究设计院
- 本刊协办单位:
- 四川省食品科学技术学会
- 酿酒生物技术及应用四川省重点实验室
- 泸州老窖股份有限公司

[CA 收录本刊入库文章\(2012-2010\) 242](#)

期刊广告

行业动态



推荐文章

- 低温和双低温处理对青椒保藏品质的影响 (2017年第1期) 2017-11-01
- 蔓越莓制剂抑制P菌毛阳性大肠杆菌粘附人尿道上皮细胞的研究 (2017年第4期) 2017-10-19
- 基于特征风味定向筛选酸奶用乳酸菌 (2017年第4期) 2017-10-19
- L-色氨酸活细胞在线监控补料发酵工艺研究 (2017年第4期) 2017-10-19
- 分子生物学与基因工程原理课程的改革探索 (2016年第6期) 2017-06-20
- 中国泡菜乳酸菌群落结构动态变化研究进展 (2016年第6期) 2017-06-20
- 鱼类加工副产物的研究进展及应用前景 (2016年第5期) 2017-06-20
- 乳酸菌在临床应用上的进展 (2016年第5期) 2017-06-20
- 不同堆积时间酱香型白酒酒醅细菌群落比较研究 (2016年第5期) 2017-06-20
- 陈放贡米酒传统工艺与新工艺的对比研究 (2016年第5期) 2017-06-20
- 浓香型白酒不同糟源基础酒风味组分初探 (2016年第5期) 2017-06-20
- 超微粉碎结合酶法制备速溶川明参粉的工艺研究 (2016年第5期) 2017-06-16

[更多>>](#)

专家论坛

- 盐渍水再利用处理及其在泡青菜上的应用研究 (2014年第1期) 2014-02-26
- 川法小曲酒生产四个关键工序的控制 (2014年第1期) 2014-02-26
- 发酵调味品与环境有益微生物 (2013年第2期) 2013-05-09
- 一种新型冷链管理TTI系统的应用 (2013年第2期) 2013-05-09
- 学习《食品安全国家标准蒸馏酒及其配制酒》的体会 (2013年第1期) 2013-03-04
- 酒体风味设计学技术 (2012年第6期) 2013-01-06
- 培养人才 技术精英 (2012年第6期) 2013-01-06

[更多>>](#)

应用研究

- 白豆提取物对 α -淀粉酶和 α -葡萄糖苷酶活性研究 (2014年第3期) 2014-07-01
- 反应时间对大豆肽-木糖类拉德反应体系的影响 (2014年第3期) 2011-07-01
- 弱化F1P0-ATPase植物乳杆菌的选育及产酸性能分析 (2014年第3期) 2011-07-01
- 富铁面包酵母的筛选及富集条件研究 (2014年第3期) 2011-07-01
- 甜面酱保质发酵过程中酶活的变化规律 (2014年第3期) 2011-07-01
- 苹果渣多酚超声提取工艺研究 (2014年第3期) 2011-07-01
- 不同护色方法对板栗加工中酶促褐变影响的研究 (2011年第3期) 2011-07-01
- 亮菌多糖的提取及纯化工艺研究 (2014年第2期) 2011-04-28
- 低场核磁共振技术研究钙处理对大枣保鲜效果 (2014年第2期) 2011-04-28
- 美拉德反应风味料制备中底物肽的酶解工艺研究 (2011年第2期) 2011-04-28

[更多>>](#)

期刊分期检索

[更多>>](#)

- 2014年第6期 2015年第1期 2015年第2期
- 2015年第3期 2015年第4期 2015年第5期
- 2015年第6期 2016年第1期 2016年第2期
- 2016年第3期 2016年第4期 2016年第5期
- 2016年第6期 2009年第1期 2009年第2期
- 2009年第3期 2009年第4期 2008年第5期
- 2008年第6期 2008年第4期 2008年第3期
- 2008年第2期 2009年第5期 2008年第1期
- 2007年第6期 2007年第5期 2007年第4期
- 2007年第3期 2007年第2期 2007年第1期
- 2009年第6期 2010年第1期 2010年第2期
- 2010年第3期 2010年第4期 2010年第5期
- 2010年第6期 2011年第1期 2011年第2期
- 2011年第3期 2011年第4期 2011年第5期
- 2011年第6期 2012年第1期 2012年第2期
- 2012年第3期 2012年第4期 2012年第5期
- 2012年第6期 2013年第1期 2013年第2期
- 2013年第3期 2013年第4期 2013年第5期
- 2013年第6期 2014年第1期 2014年第2期
- 2014年第3期 2014年第4期 2014年第5期
- 2017年第6期 2017年第5期 2017年第4期
- 2017年第3期 2017年第2期 2017年第1期

酿酒专页

[更多>>](#)

- Biolog ECO解析不同产地大曲微生物群落功能多样性特征 (2014年第3期)
- 气相色谱测定清香型白酒中乙酸乙酯不确定度评定 (2014年第3期)
- 青梅酒发酵工艺的研究 (2014年第3期)
- 四种葡萄酒天然塞的密封性能研究 (2014年第3期)
- 白酒无机阴离子离子色谱测定及感官影响研究 (2014年第2期)
- 山东威海生产优质浓香型白酒的气候环境特性研究 (2014年第2期)
- 柑橘果酒酵母菌发酵特性的研究 (2014年第1期)

分析与检测

[更多>>](#)

- 氯氟菊酯降解菌DCP016的分离鉴定及其降解条件优化 (2014年第3期)
- 分散固相萃取-GC-ES-MS法检测蒜粉中13种有机磷残留 (2014年第3期)
- 微波碱水解法测定农产品中色氨酸含量 (2014年第3期)
- 马铃薯可溶性蛋白质分析 (2014年第3期)
- 猕猴桃果醋饮料的研制及成分分析 (2014年第2期)
- 改良十灰化-原了荧光光谱法测定食品中总砷方法 (2014年第2期)
- FT-MIR法鉴别植物油和精炼潲水油的影响因素分析 (2014年第2期)

新产品研究

[更多>>](#)

- 热风干燥方便米饭加工工艺条件研究 (2014年第3期)
- 复配营养早餐粉的研制 (2014年第3期)
- 大豆酸奶配方的优化研究 (2014年第3期)
- 开心果燕麦蛋白饮料的研制 (2014年第3期)
- 猕猴桃果酱的研制 (2014年第3期)
- 雪菊、枸杞、罗汉果复合保健饮料的研制 (2014年第2期)



版权所有：食品与发酵科技 Copy right© 2009-2010

地址：四川省成都市温江区杨柳东路中段98号 联系电话：028-82763572

蜀ICP备：509876300

食品与发酵科技