

热点文章

- [食品学院2008年度授权专利](#)
- [食品学院2008年度获奖科研成果](#)
- [食品学院2007年度授权专利](#)
- [食品学院2007年度获奖科研成果](#)
- [食品学院2008年度鉴定的科研成果](#)
- [食品学院2007年度鉴定的科研成果](#)
- [食品学院2005年度授权专利](#)
- [食品学院2006年度获奖科研成果](#)
- [食品学院2006年度授权专利](#)
- [食品学院2006年度鉴定的科研成果](#)
- [食品学院2005年度获奖科研成果](#)
- [食品学院2005年度鉴定的科研成果](#)
- [食品学院2009年度获奖科研成果](#)
- [食品学院2009年度鉴定的科研成果](#)

当前位置: [学院主页](#)>[科研工作](#)>[科研成果](#)>

食品学院2009年度授权专利

作者: 责任编辑: 发布时间: 2010-05

序号	分类	专利号	发明名称	第一
1	发明	200710179816.5	一种双链核酸精确定量的方法	黄
2	发明	200710119790.5	一种透明水分散型番茄红素浓缩液的制备方法	赵
3	发明	200710098959.3	一种高 β -胡萝卜素含量的水溶性纳米粒子的制备方法	殷
4	发明	200710063663.8	一种非酒精发酵发芽糙米饮料及其制备方法	梁
5	发明	200610112696.2	一种胆盐水解酶及其生产方法与专用生产菌株	李
6	发明	200610089485.1	一种生产 γ -氨基酸的方法及其专用反应柱	孙
7	发明	200610081507.X	一种提取安息茴香油的方法	侯
8	发明	200610011604.1	一种降解亚硝酸盐的微生物以及分离、培养方法和应用	孙
9	发明	200510134574.9	双向通风调湿干燥方法及装置	李
10	发明	200510126179.6	一种鉴别苹果原汁的方法	胡
11	发明	200510117584.1	激光无损检测水果内部特性的方法及装置	籍
12	发明	200510082900.6	一种苹果内部品质的无损检测方法	韩
13	发明	200510042013.6	一种恢复超滤膜通率的苹果汁的方法	侯
14	发明	200410098622.9	一种快速无损检测鸭梨内部质量的方法	韩
15	发明	200410077816.0	食品中异物的检测方法	韩
16	发明	200410077817.5	建立玻璃瓶装食品成份关联模型的方法及食品检测方法	韩
17	发明	200410058389.1	一种降低或保持血糖的奶粉及其制备方法	任
18	发明	200410048242.4	谷物蛋白质含量的检测方法	侯
19	发明	200410038362.6	一种提取姜精油的方法	侯
20	发明	200410031171.7	粉末血脂的生产方法	罗
21	发明	200310117172.9	一种快速检测顺反白藜芦醇及其糖苷的方法	王
22	实用新型	200820123693.3	用于超高压容器的密封装置	胡
23	实用新型	200820123161.X	一种超高压设备中的单向阀	胡
24	实用新型	200820080713.3	一种食用香料高温高压反应装	高